

NOVEMBER 2023

RESTAURANT LAURENS | DÄNISCHENHAGEN
MEERRESTAURANT | STRANDE

A close-up photograph of a woman with dark hair, smiling broadly and holding a large bunch of dark grapes to her mouth. She is wearing an orange top and several colorful beaded bracelets on her wrist. The background is a soft-focus outdoor setting with greenery and a bright light source, possibly the sun, creating a warm, golden glow.

GENUSS MAGAZIN

DER KULINARISCHE NEWSLETTER



IMPRESSUM

Meyers Restaurant Betriebs GmbH

Christoph Meyer

Mühlenweg 37
24229 Dänischenhagen

Tel.: 04349 91 70 70
info@restaurant-laurens.com

restaurant-laurens.de
meer-restaurant.de

Konzeption & Design

VEO.Media | Marketing & PR

LIEBE GÄSTE,



nach einem Sommer voller lauer Abende, rauschender Feste und saisonaler Köstlichkeiten sind wir nun kalendarisch und auch kulinarisch im Herbst/Winter angekommen. Neben beliebten Klassikern wie Kürbis, Rübenmus, Gans und Grünkohl können Sie sich im Restaurant Laurens in Dänischenhagen und im MeerRestaurant in Strande auch wieder auf Wildspezialitäten mit Hirsch, Reh und Wildschwein aus heimischen Forsten freuen.

Für festliche Stimmung sorgen an den Adventssonntagen weihnachtliche Frühstücks- und Brunch-Bufferets und auch unsere Speisekarte für die Weihnachtsfeiertage halten besondere Köstlichkeiten bereit. Nach der tollen Resonanz in den vergangenen Jahren lassen wir auch 2023 mit einem gemeinsamen Silvesterabend, gutem Essen und kühlen Getränken ausklingen.

Mein Team und ich freuen uns auf Ihren Besuch!

Christoph Meyer

GENUSS IN DER VORWEIHNACHTSZEIT





Winterzeit ohne Grünkohl, Rübenmus, Gans und Ente? Nicht mit uns! Deshalb haben wir den beliebten Gerichten bis zum Jahresende wieder einen festen Platz auf unserer saisonalen Speisekarte reserviert.


MeerRestaurant

Auch schmackhafte Wildgerichte dürfen natürlich nicht fehlen. Hierfür beziehen wir Hirsch, Reh und Wildschwein aus heimischen Forsten und kombinieren diese deftigen Spezialitäten mit saisonalen Beilagen.



Im Dezember können sich unsere Gäste im Laurens und im MeerRestaurant auf weitere Highlights in unserem kulinarischen Kalender freuen: unter anderem warten weihnachtliche Frühstücks- und Brunchbuffets an den Adventssonntagen und festliche Gerichte an den Weihnachtsfeiertagen.

SÜSSE SÜNDE

Für alle Leckermäuler und Kuchenfans sind das Laurens und das MeerRestaurant genau die richtige Wahl: täglich frisch warten dort hausgemachte Kuchen und Torten aus der eigenen Konditorei. Ob als Dessert, zur Kaffeezeit oder einfach so zwischendurch - bei einer solchen abwechslungsreichen Auswahl süßer Leckereien kann man nur schwer nein sagen.

Sie haben Kaffeebesuch, eine Familienfeier oder möchten sich zu Hause mit leckeren Torten und Kuchen verwöhnen? Bei uns können Sie alle Naschereien auch zum Mitnehmen erhalten. Gerne fertigen wir auf Anfrage auch ganze Wunschtorten oder Kuchen für Sie an.

Besonders süß und kreativ wird es im Laurens am 28.11. und 06.12., denn dann verwandelt sich das Restaurant jeweils um 15 und 17 Uhr in eine Bastelstube für Lebkuchenhäuser. Zur Einstimmung auf die Vorweihnachtszeit und um Kindern das Warten auf den Weihnachtsmann zu versüßen, können die Lütten gemeinsam mit unserer Konditorin Jidka ihr eigenes Knusperhaus zusammenbauen und mit Süßigkeiten kreativ verzieren. Die Teilnahmekosten pro Kind betragen 14,90 Euro inklusive Material (hausgemachte Lebkuchen und Dekoration).



TRADITIONELLE KAFFEEKULTUR



Seit mehr als 175 Jahren setzt das traditionsreiche Familienunternehmen Seeberger auf Qualität, Nachhaltigkeit und Partnerschaft. Seit der Unternehmensgründung im Jahr 1844 bringt Seeberger mit Leidenschaft und Liebe zur Perfektion die besten Naturschätze aus aller Welt in die Tüten und Tassen der Genießer. Als eine der ältesten Kaffeeröstereien Deutschlands legt das Ulmer Familienunternehmen größten Wert auf beste Qualität. Aus den besten Rohkaffees der Erde entstehen durch eine schonende Langzeit-Trommelröstung besondere Kaffee-Spezialitäten.

Nachhaltige Achtsamkeit und die Verarbeitung feinsten Zutaten sind für das Traditionsunternehmen selbstverständlich. In jedem Seeberger Produkt steckt ein Stück Naturgenuss. Durch regelmäßige Besuche in den Ursprungsländern kennt und pflegt das Unternehmen langjährige Partnerschaften und achtet auf die Einhaltung von Sozial- und Umweltstandards. Kunstvolles Handwerk statt Fließbandarbeit – ist die Devise. Das Ergebnis ist perfekter Kaffeegenuss. Wer in der Seeberger Manufaktur die Augen schließt und den wunderbaren Duft des Röstkaffees riecht, weiß was Leidenschaft und Begeisterung bewirken können.

Genießen Sie einen frisch gebrühten Seeberger Kaffee im Laurens oder Meerrestaurant!

SEEBERGER 
KAFFEEESPEZIALITÄTEN



FEIERN IN BESONDEREM AMBIENTE



Sie planen Ihre Hochzeit, einen Geburtstag, eine Taufe oder einanderes Familienfest und sind noch auf der Suche nach der passenden Location? Dann sind Sie bei uns genau richtig: im MeerRestaurant in Strande und im Laurens in Dänischenhagen stellen wir Ihnen gerne ein individuelles Menü, Buffet oder Barbecue zusammen und planen mit Ihnen Ihr Event.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 150 Personen und überzeugen mit ihren besonderen Lagen - direkt am Meer oder mitten im Grünen. Besonderes Highlight sind die ganztägigen Sonnenterrassen und auch Parkplätze sind direkt vor der Tür ausreichend vorhanden.

Auch Firmenfeiern bekommen bei uns einen besonderen Rahmen. Für Meetings und Geschäftstermine stehen Ihnen bei uns separate Räumlichkeiten zur Verfügung, die eine ruhige Atmosphäre für produktives Arbeiten garantieren. Nach Wunsch bieten wir auch eine aktive Pause an oder bereichern Ihre Firmenfeier mit Aktivitäten wie Schnupper-Golf, Boßeln oder einer Fackelwanderung.

Weitere Informationen gibt es auch unter 04349 / 91 70 70 oder buro@restaurant-laurens.com

Sprechen Sie uns gerne an!

PAUSER



MODERNE WINZERKUNST

Das Weingut Pauser liegt im deutschen Anbaugebiet Rheinhessen in der Gemeinde Flonheim. Die insgesamt mehr als 30 Hektar Rebfläche sind mit den Weißweinsorten Grauburgunder, Weißburgunder, Riesling, Chardonnay, Kerner, Rivaner und Morio-Muskat, sowie mit den Rotweinsorten Spätburgunder, Dornfelder, St. Laurent, Merlot, Cabernet Sauvignon und Regent bestockt.

Der Familienbetrieb kombiniert klassisches Winzerhandwerk mit modernstem Wissen und zeichnet sich durch schonenden Ausbau und eine langsame Reifung der Weine aus. Jede Rebsorte gedeiht auf dem für sie besten Boden.

Ertragsreduktion ist ein weiterer Schritt hin zu einer hohen Qualität. Seit mehreren Generationen wird das Weingut in der Familie betrieben. Wie Senior Friedrich hat auch Tochter Eva das Handwerk von der Pike auf gelernt. Die Jungwinzerin bringt ihre Auslandserfahrung aus Kalifornien insbesondere bei den Rotweinen ein und engagiert sich im Netzwerk Generation Riesling für den deutschen Wein.

Von Gault Millau gab es für das Weingut Pauser zuletzt eine Traube und auch bei Wettbewerben wie Best of Riesling und AWC Vienna war das Vater-Tochter-Gespann mehrfach erfolgreich.



ERLESENE TROPFEN AUS MAZEDONIEN



Mit den Weinen von Dalvina aus Mazedonien haben vor Kurzem weitere besondere Tropfen Einzug in die Weinkarten des MeerRestaurant und Restaurant Laurens gehalten. Die 410 Hektar Weinberge und das Weingut liegen im Tal des Flusses Strumeshnica, in der Weinregion Strumica-Radovich im Südosten Mazedoniens. Umgeben von aufragenden Bergen auf durchschnittlicher Höhe von 280 Metern hüllen ein mediterranes Klima und eine mäßig kalte Brise in Sommernächten die Weinberge ein. Mit rund 210 Sonnentagen, einer Temperatur von 20 °C während der Vegetationsperiode, einer geringen Luftfeuchtigkeit und einer bescheidenen Handvoll Niederschläge während des ganzen Jahres sind die gesunden Trauben ein Grundmerkmal dieser Region.

Das junge Weingut setzt bei jedem Schritt auf modernste Technik - von der Weinlese bis zur Gärung. Das Team gestaltet unermüdlich seine Leidenschaft nach strengster Methode, um den höchsten Standard der Weine zu erreichen mit dem Ziel, die einzigartigen Eigenschaften der Trauben, des Bodens und des Mikroklimas der Gegend in erlesenen Tropfen zu vereinen.

Übrigens: Eine Auswahl von Weinen ist jetzt auch im "Lagerverkauf" im eigenen Online-Shop der Restaurants unter Laurens.appyourself.net zu finden und kann bequem für den Genuss zu Hause bestellt werden.

QUALITÄT AUS DER REGION

...findet ihr bei uns in den Restaurants



Anfang des 20. Jahrhunderts zog die Familie Hasche auf den Hof in der Sprenger Straße in den Strander Ortsteil Rabendorf. Der in der ersten Generation aufgezogene Milchviehbetrieb wich noch im selben Jahrgang und es entstand die heutige Zucht mit Fleischrindern und Schafen. Mit der Zeit füllten sich auch weitere Ställe und es zogen Geflügel und Schafe mit auf den Hof. 1994 wurde der Betrieb offiziell von der vierten Generation übernommen.

Jedes Familienmitglied hat seinen festen Platz in der Landwirtschaft und so ist die traditionelle Weitergabe des Hofes innerhalb der Familie gewährleistet. Bereits heute leistet die fünfte Generation wichtige Arbeit auf dem Hof. Der älteste Sohn ist gelernter Landwirt und der Jüngste züchtet seine eigenen Hähnchen, hilft bei der Pflege der Kühe und Schafe und macht nebenbei seine Lehre zum Zimmermann. Die Tochter züchtet Islandpferde, bildet diese aus und studiert nebenbei Agrarwirtschaft.

Die artgerechte Tierhaltung kann man an der Qualität der Produkte schmecken. Alle Tiere auf dem Hof Hasche haben die größtmögliche Freiheit, sich auf dem Hof zu bewegen und werden den ganzen Tag von den Hofhunden vor möglichen Gefahren beschützt.

Zur Schlachtung der Rinder, Schafe, Hühner, Gänse und Enten arbeitet der Hof Hasche mit regionalen Schlachtereien im Kreis Rendsburg-Eckernförde zusammen, um den Tieren eine kurze, stressfreie Fahrt zu gewährleisten.

SILVESTER FEIERN

Ein ereignisreiches Jahr verdient einen gebührenden Abschluss. Im MeerRestaurant können sich die Gäste auf einen kulinarischen Silvesterabend mit entspannter Musik und einem kalt/warmen Buffet freuen und ab 21.30 kann dann das Jahr mit Musik und dem besten Ausblick auf die Förde und das Feuerwerk ausklingen. Im Laurens kommen unterdessen Feierlustige auf ihre Kosten - nach einem kalt/warmen Buffet warten DJ und Tanzfläche auf gut gelaunte Party-Gäste.



MAGISCH

Zauberhaft wird es bei Jeff de Fire, der das Publikum im Laurens und MeerRestaurant regelmäßig mit seinem Zauberprogramm, seiner Bühnenpräsenz und seiner Situationskomik begeistert. Als Mitglied des Magischen Zirkel Deutschland e. V. zaubert der Illusionist seit Jahren auf höchstem Niveau auf den großen und kleinen Bühnen Deutschlands, Österreichs und der Schweiz. So nah habt ihr Magie noch nie erlebt. Dieses Erlebnis, wenn unerklärliche Dinge direkt vor den Augen oder in den eigenen Händen passieren, ist unglaublich faszinierend. Der nächste Termin für eine Stand-up Zaubershow im MeerRestaurant ist der 22.03.2024 um 19 Uhr.



Informationen und Tickets gibt es online unter laurens.appyourself.net



LECKER IN DEN TAG STARTEN

Ein schöner Sonntag beginnt für Viele mit einem ausgiebigen Frühstück, netter Gesellschaft und vielleicht auch einem ausgiebigen Spaziergang am Meer. Im MeerRestaurant lässt sich jetzt alles miteinander verbinden. Als Ergänzung zum täglichen Frühstücksangebot findet immer samstags und sonntags von 9 bis 12 Uhr ein Frühstücksbuffet statt. Zum Preis von 19,90 Euro erwartet die Gäste eine große Auswahl an Köstlichkeiten wie Rührevvariationen, Lachs, verschiedene Brötchen, Croissants, Aufschnitt, Müsli, Joghurt und Obst. Ebenfalls inklusive sind jeweils 1 Heißgetränk nach Wahl sowie ein Glas Prosecco oder Saft.

Auch wochentags lädt der einmalige Ausblick auf die Förde zum morgendlichen Verweilen und Genießen ein. Neben einer abwechslungsreichen Frühstückskarte bietet das Restaurant auf Vorbestellung übrigens auch private Buffets am Tisch an (ab 6 Personen).

TERMINE & EVENTS



Samstags & sonntags **Frühstück und Frühstücksbuffet** inkl. Sekt oder O-Saft | 19,90€
Dienstags-freitags 9-12 Uhr **Frühstück & Buffet am Tisch**

Sonntags 17.30 Uhr Meer Fisch-Buffet
Vorspeise am Platz, kleiner Fischeintopf, Fisch-Buffet + vegetarische Gerichte (alternativ: Grillteller als Hauptgang), kleines Dessert | 28,90€ (Kinder bis 12 Jahre - 12,90€; Kinder < 6 Jahren 3,50€)

03., 10., 17.12. ab 10.00 Uhr Adventsfrühstück
Buffet inkl. 1 Glas Prosecco oder Saft - 19,90€

13.12. Adventsfenster

25.& 26.12. festliche Weihnachtsgerichte

31.12. um 19 Uhr kulinarischer Silvesterabend
mit entspannter Musik inkl. reichhaltigem kalt/warmen Buffet, Getränken (Weinauswahl, Bier, Alkoholfreies und Longdrinks bis 21:30 Uhr), Ticket für die anschließende Silvester-Lounge-Night | 99€

31.12. ab 21.30 Uhr Silvester-Lounge-Night
mit Musik sowie dem besten Ausblick auf die Förde und das Feuerwerk. Inkl. Mitternachtssnack, Berliner und ein Glas Prosecco zum Anstoßen | 22€



Meer Restaurant



Samstags um 12.30 Überraschungs-Buffer

Vorspeise am Platz, kleine Suppe, warmes Buffet mit Braten, Fisch und vegetarischen Gerichten, kleines Dessert | 22,90€ (Kinder bis 12 Jahre - 9,90€; Kinder < 6 Jahren 3,50€)

03., 10., 17.12. ab 10.00 Uhr Adventsbrunch

kalt/warmes Brunch-Buffet inkl. 1 Glas Prosecco oder Saft, Filterkaffee satt | 24,90€

06.12. um 15 & 17 Uhr Lebkuchenhaus backen

inklusive hausgemachten Lebkuchen und Süßigkeiten zur Dekoration | 14,90€

25. & 26.12. festliche Weihnachtsgerichte

31.12. ab 18.30 Uhr Silvesterparty

mit reichhaltigem kalt/warmen Buffet, Party un DJ. Im Eintrittspreis sind alkoholfreie Getränke, Wein, Prosecco, diverse Longdrinks, Pils und Hefeweizen sowie die traditionellen Mitternachts-Berliner enthalten | 99€



FOLLOW US



Meer Restaurant



MEERRESTAURANT

Am Deich 1 | 24229 Strande
meer-restaurant.de
04349 8511
@meerrestaurant



CAFÉ - RESTAURANT - BAR
- LAURENS -
EST. 1989



RESTAURANT LAURENS

Mühlenweg 37 | 24229 Dänischenhagen
restaurant-laurens.de
04349 91 70 70
@restaurantlaurens