

Gastronomie - Tipps



Maasholm und Kappeln:

G) TRADITIONSADRESSE FÜR FISCHLIEBHABER Restaurant Schunta

Hauptstraße 38, 24404 Maasholm, www.restaurant-schunta.de,
Tel. 04642-96560, Küche: Dienstags bis freitags
11.30 bis 13.30 Uhr sowie montags bis freitags
17 bis 21 Uhr, samstags und sonntags durchgehend,
ab Mitte Oktober montags Ruhetag,
im Winter eingeschränkt geöffnet

Seit 1968 ist der Gasthof in Familienhand, seit 2000
hat Marco Schunta das Sagen. Als Küchenchef bürgt
er für eine gehobene Fischküche. (2010 ! 18]



h \ DIE HEIMAT DER SAGENHAFTEN LIKEDEELER Restaurant Störtebeker

Hauptstraße 36, 24404 Maasholm, www.stoertebeker-maasholm.de,
Tel. 04642-69150, Öffnungszeiten: Von März bis
Oktober täglich von 12 bis 14 Uhr und ab 17 Uhr,
mittwochs Ruhetag

Hinter der himmelblauen Fassade bereitet Regina
Albers großzügig portionierte Fischgerichte frisch
zu, zum Beispiel die Fischplatte Likedeeler für zwei.
Serviert wird in der liebevoll maritim eingerichte-
ten Gaststube oder auch im Garten. (2010 ! 18]



G' 3 SÜSSE OASE IN DER HOCHBURG DER FISCHRESTAURANTS Cafe Sand am Meer

Hauptstraße 13, 24404 Maasholm, www.cafe-sand-am-meer.de,
Tel. 04642-969963, Öffnungszeiten: In der Saison
täglich von 9 bis 18 Uhr, außerhalb der Saison
eingeschränkte Öffnungszeiten

In Maasholm gibt es Fischrestaurants wie Sand
am Meer. Und mittendrin ein Cafe, das genau so
heißt. Seit vielen Jahren führt Hanne Frahm hier
ihr köstliches Tortenregiment. Gute Frühstück-
adresse! (2009 ! 30]



@ FISCHSPEZIALITÄTEN MIT SCHLEIBLICK Hotel-Restaurant Am Schleieck

Schmiedestraße 140, 24404 Maasholm, www.schleieck-maasholm.de,
Tel. 04642-6016, Öffnungszeiten: Mitte März bis
Mitte Oktober täglich außer montags 12.30 bis
21 Uhr, sonn- und feiertags ab 12 Uhr

Sabine und Amichai Suhr Shaul servieren in ihrem
stilvoll modernisierten Restaurant eine ebenso
spannende wie köstliche Küche, vom orientalischen
Vorspeisenteller bis zum Dorsch in Senfsoße, und
nachmittags hausgemachte Torten. (2010 ! 19]



® SEIT ÜBER 50 JAHREN IMMER ALLES FRISCH Fischrucherei Petersen

Uleweg 47, 24404 Maasholm, Tel. 04642-6125, Laden-Öffnungszeiten:
Von März bis Oktober täglich von 8 bis 18 Uhr,
im Winter Verkaufswagen von 6 bis 14 Uhr,
sonst Direktverkauf in der Räucherei

Petersens Fischimbiss am Maasholmer Hafen ist
legendär. Ein paar Schritte weiter lohnt das
Fischgeschäft ebenfalls einen Besuch. Hier
scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Aber
der (Räucher)Fisch ist täglich frisch. (2010 ! 17]



⌘ DIE FRÜHERE SEGELERBÖRSE UNTER NEUER LEITUNG Restaurant Raub

Hauptstraße 60, 24404 Maasholm, Tel. 04642-9653939,
in der Saison täglich ab 11 Uhr, in der Nachsaison eingeschränkte
Öffnungszeiten

EIN HOCH AUF DIE PROVINZ: TORTE AUF DEM DORF .Dorf-Cafe Rabel

Schulstraße 18, 24376 Rabel, Tel. 04642-6339, www.dorf-cafe.de,
Öffnungszeiten: April bis Oktober täglich 14 bis 18 Uhr, freitags bis sonntags
auch 9 bis 12 Uhr, November bis März geschlossen

Gastronomie - Tipps

Frischer Fisch und viel mehr!

8 ECHTE ORIGINALS: FIETE FÖH UND SEINE RÄUCHERFISCHE Räucherei und Fisch-Terrasse Föh

Dehnhof 26-28, 24376 Kappeln, Tel. 046 42-22 74, www.foeh.de,
Laden-Öffnungszeiten: Montags bis freitags 8.30
bis 18 Uhr, samstags bis 12.30 Uhr (im Sommer bis
14 Uhr und zusätzlich sonntags 11 bis 16 Uhr);
Terrasse: Mai bis Mitte Oktober montags bis sams-
tags sowie Fischmarktsonntage 11 bis 17.30 Uhr

Kappeln's Räucherpapst Fiete Föh ist der „Herr der
Aale“ – und inzwischen auch das Gesicht der
Stadt. [2008 ! 12]



9 TOLLE TORTEN IM HERZEN DER LANDARZT-STADT Café Alte Schmiede

Schmiedestraße 41, 24376 Kappeln, Tel. 046 42-15 68, Öffnungszeiten:
Täglich von 8.30 bis 18 Uhr, sonntags ab 12 Uhr;
von November bis März mittwochs Ruhetag

Zahlreiche Stammgäste können nicht irren: Seit
mehr als 25 Jahren erfreut sich das Café am Ende
der Fußgängerzone großer Beliebtheit. Zum
Nachmittag füllt sich der gläserne Tortentresen
mit süßen Verführern. Favorit: Die Zitronen-
Buttermilch-Torte. [2012 ! 60]



10 BIO-VOLLSORTIMENT IM ZENTRUM VON KAPPELN Biomarkt Prinz

Querstraße 2, 24376 Kappeln, Tel. 046 42-38 36,
www.biomarkt-kappeln.de, Öffnungszeiten:
Montags bis freitags von 9 bis 18 Uhr,
samstags von 9 bis 13 Uhr

Hans-Georg Prinz und Marina Demant bieten in
Kappeln's Innenstadt seit 1995 ein komplettes
Biosortiment für den täglichen Bedarf: Von Obst
und Gemüse aus der Region bis zu Babynahrung
und Backwaren. [2013 ! 48]



11 SCHOKOLADEN, PRALINEN, NUSSCREMES UND MEHR Schlaefkes Schokoladenküche

Fabrikstraße 17, 24376 Kappeln, www.schokoladenkueche.de,
Tel. 046 42-98 80 12, Öffnungszeiten: Dienstags bis
sonntags 11 bis 18 Uhr, von November bis Februar
am Wochenende nur samstags bis 16 Uhr

Das Mekka für Chocoholics. In ihrer gläsernen
Manufaktur produziert Sabine Andrea Schlaefke
Köstlichkeiten zum Dahinschmelzen. Besonders
verführerisch: Die süßen Brotaufstriche. Ein Erleb-
nis: Die Pralinenkurse im Winter. [2010 ! 70]



176 | 177

12 KREOLISCHE URLAUBSGEFÜHLE IN KAPPELN La Case Kreol – Mauritius

Arnisserstraße 4, 24376 Kappeln, Tel. 046 42-96 46 79, www.lacasekreol.de,
Öffnungszeiten: Täglich außer mittwochs ab 18 Uhr, von November bis März
nur donnerstags bis sonntags ab 18 Uhr [2011 ! 118]

13 SÜSSE IDYLLE AM RANDE VON KAPPELN Café Alte Eule

Hühölz 5, 24376 Kappeln, Tel. 046 42-825 75, www.alte-eule.de,
Öffnungszeiten: In der Saison mittwochs bis sonntags von 14 bis 18 Uhr;
Saalbetrieb, Veranstaltungen

15 FREI KOMPONIERT: FRISCHEKÜCHE À LA STARK Restaurant Stark

Am Hafen 19a, 24376 Kappeln, Tel. 046 42-16 16, www.restaurantstark.de,
Täglich: 10 Uhr bis 22 Uhr (Küche ab 12 Uhr),
Februar geschlossen, Reservierung erforderlich

Eine Karte sucht man hier vergeblich. Norbert
Stark kocht, was frisch in der Auslage liegt – und
so, wie es sich seine Gäste wünschen. Da wird
schon das Vorgespräch zum Erlebnis. Und die
fertigen Gerichte sind es sowieso. Stark!
[2009 ! 72]



18 FRÜHSTÜCKE, KUCHEN UND TORTEN AUS KONDITORHAND Müller's Café

Poststraße 8, 24376 Kappeln, Tel. 046 42-92 27 96, Oktober bis März täglich
8 bis 17 Uhr, April bis September 7 bis 18 Uhr

Konditor Sebastian Müller, Ehefrau Tatjana und
Mutter Beate sind die drei guten Seelen des Cafés
in der Fußgängerzone. Hausgemachte Torten,
Blechkuchen und der Käsekuchen nach Familien-
rezept zaubern den Gästen ein Lächeln ins Gesicht.
Bei schönem Wetter sitzt man draußen und
genießt das Kappeler Leben. [2012 ! 60]



20 BEHAGLICH, LECKER, PERSÖNLICH Café & Bistro Hof Schwansen

Schloßstraße 8, 24398 Schönhagen, www.hof-schwansen.de,
Tel. 046 44-970 42 88, Öffnungszeiten: Oktober bis
Mitte Januar und März freitags bis dienstags 14
bis 21 Uhr, April bis August täglich 14 bis 21 Uhr,
September freitags bis mittwochs 14 bis 21; 1. und
3. Sonntag Frühstück von 9.30 bis 12 Uhr

Einst Café la Muh, jetzt Hof Schwansen. Schönes
Ambiente, schöne Terrasse, leckere Torten, Snacks,
jeden zweiten Sonntag Frühstück. [2014 ! 15]



22 ALLES IM BLICK: KLAPPBRÜCKE, SCHLEI, DAMPFBahn, KAPPELN Café Obstgarten

Ellenberger Str. 2, 24376 Kappeln, www.cafe-obstgarten.de, Tel. 046 42-
96 43 40, Mai bis September tgl. 9 bis 19 Uhr; April, Oktober tgl. 13.30 bis
18 Uhr, November und Januar bis März nur am Wochenende 13.30 bis 18 Uhr

Gastronomie - Tipps

14 GEHOBENE FRISCHEKÜCHE IM ALTEN HAFENSPEICHER Restaurant Speicher No. 5

Am Hafen 19a, 24376 Kappeln, Tel. 046 42-54 51, www.speicher5.de,
Öffnungszeiten: Dienstags bis samstags von
17.30 (außerhalb der Saison 18 Uhr) bis 22 Uhr,
sonn-/feiertags auch von 12 bis 14 Uhr, am
letzten Sonntag im Monat geschlossen

Mit ihrem aufmerksamen Service, köstlichen Des-
serts und der frischen Saisonküche spielen Regina
Geske und Holger Tamm in der ersten Schlei-Liga.
Bib Gourmand im Guide Michelin! [2009 ! 72]



24 REGIONALE KÜCHE IM HISTORISCHEN BAHNHOF Gasthof Nüser

Eckernförder Straße 46, 24398 Karby, www.gasthaus-nueser.de,
Tel. 046 44-220, Täglich: 12 bis 14 Uhr und
17.30 bis 22 Uhr, Frühstück auf Anmeldung

Rund um den Kachelofen in der stilvoll-histori-
schen Gaststube des früheren Bahnhofs serviert
Uwe Nüser eine regionale, von seiner Frau ge-
konnt zubereitete Frischeküche. Im Mittelpunkt:
Die Nüser-Klassiker Schollenfilet, Rouladen und
Gulasch, aber auch Wild.



16 NUR NOCH BIS ENDE 2013: FRÜHSTÜCK IM SPEICHER Pierspeicher Restaurant

Am Hafen 19c, 24376 Kappeln, Tel. 046 42-92 52 55, www.pier-speicher.de,
Öffnungszeiten: Nur noch im November und Dezember 2013 am Wochen-
ende Frühstück, ab 2014 kein Restaurantbetrieb mehr [2013 ! 58]

17 OB BIO ODER NICHT-BIO: DER LANDARZT LÄSST GRÜSSEN Wochenmarkt Kappeln

Deekelsenplatz, 24376 Kappeln,
Marktzeiten: Donnerstags von 7.30 bis 12.30 Uhr

19 ZUM WELLENRAUSCHEN EIN DORSCHFILET AN SENFSAUCE Strand-Restaurant Lobster



Weidefelder Strand, 24376 Kappeln, www.lobster-kappeln.de, Tel. 046 42-84 44,
Öffnungszeiten: April bis Oktober täglich 12 bis 22
Uhr, sonntags 10 bis 21.30 Uhr, Küche von 12 bis
14.30 Uhr und 17.30 bis 21 Uhr; außerhalb der
Saison eingeschränkt geöffnet

Traum-Ostseeblick. Dazu gibt's (nicht nur) leckere
Fischgerichte, hausgemachte Kuchen, sonntags
Frühstück – und das seit Frühjahr 2013 in einem
modernen Ambiente. [2009 ! 110] [2014 ! 14]



26 WILDE KÜCHE UND TRAUMHAFTTE TORTEN MIT STIL KuhHaus Damp

Gut Damp, 24351 Damp, Tel. 043 52-15 15 oder 22 03, www.reventlow.de,
Öffnungszeiten: Mittwochs bis sonntags ab 12 Uhr;
von Januar bis Mitte März geschlossen

Frauenpower: Gräfin Marie-Luise zu Reventlow,
Küchenchefin Thorina Plath und Restaurantleiterin
Kirsten Nissen bitten im stilvoll-historischen Am-
biente zu Tisch; die Karte ist klein, aber fein,
Spezialität: Wild. Und die adligen Torten sind ein
Erlebnis. [2013 ! 110]



21 KÄSE AUS DEM GLASHAUS Hof Ahmen

24376 Kopperby-Heide bei Kappeln, Telefon und Fax 046 44-571,
www.bioschafskaese.de, Öffnungszeiten: Von
Mai bis November ganztägig sowie auf Anfrage,
Versandservice

Der reetgedeckte Hof von Luise und Andreas
Sunder-Plassmann steht inmitten einer Weide, auf
der 70 Mutterschafe grasen. Ob mit Rosenblüten,
Bärlauch oder Basilikum: Der Käse wird im hof-
eigenen Glashaus selbst hergestellt. [2008 ! 28]



27 FREITAGSDINNER, SAMSTAGSSUPPER UND KOCHKURSE Rosenduft & Kochlust

Glasholz 1, 24364 Holzdorf, www.rosenduftundkochlust.de,
Tel. 043 52-91 20 03, Friday's Dinner und
Saturday's Supper, Anmeldung erforderlich

Das wunderschöne Landhotel mitten im Niemands-
land ist auch für Besseresser eine Topadresse.
Nadine Kramm kocht freitags und samstags für
angemeldete Gäste fulminante Menüs. Exquisite
Kochkurse. Neu: Exklusive events „Cuisine de
Terre“. [2012 ! 154]



23 FRISCHER KÜCHENWIND IN SCHUBYSTRAND Michael Stöckens Fischerhaus

Schubstrand, 24398 Dörphof, www.fischerhaus-schubstrand.de,
Tel. 046 44-97 33 03, täglich ab 11.30 Uhr (dienstags Ruhetag), Nachsaison
freitags ab 17.30 Uhr, samstags und sonntags ab 11.30 Uhr [2014 ! 16]

28 BIOLAND-SALATE UND -GEMÜSE FRISCH VOM FELD Gemüsegärtnerei Großholz

Großholz 1a, 24364 Holzdorf, Tel. 043 52-91 84 90,
www.bioland-hof-grossholz.de, Öffnungszeiten: Freitags von 15 bis 18 Uhr
[2010 ! 30] [2014 ! 24]