

Geräuchertes und Einkochtes für zu Hause!



Aus unserer Manufaktur

Sie suchen nach einem passenden Geschenk, einer Leckerei für Zuhause oder möchten Jemandem etwas Gutes tun? Gar kein Problem. In unserem Kühltresen ist für jeden etwas dabei. Hier gibt es von selbst hergestellter Leberwurst über selbst geräucherten Lachs bis hin zu Brotaufstrichen und natürlich unserer Uthlande-Galloway-Bratwurst viele Leckereien zum direkt Mitnehmen.

Wir räuchern unseren Lachs, unser Pastrami Güby Style und unseren leckeren Wildschweinschinken aus heimischer Jagd selbst. In unserer Küchenmanufaktur fertigen wir, von Aal in Gelee über Königsberger Klopse bis hin zu Zwiebelmarmelade, über 30 Produkte selbst. Diese können Sie bei uns mitnehmen oder in unserem Online Shop bestellen. Sie bestellen, wir liefern direkt zu Ihnen ins Haus. Probieren Sie es aus.

**Weihnachten und Silvester
kommen schneller als gedacht!
Buchen Sie schon jetzt!**

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag ab 7.30 Uhr
Sonntag ab 8.00 Uhr

Mittwoch & Donnerstag Ruhetag

Küchenzeiten

Montag, Dienstag, Freitag und Samstag ab 17.30 Uhr
Sonntag 11.30 bis 14.00 Uhr und ab 17.30 Uhr

Unser Traditions Haus Hotel & Restaurant Schlei-Liesel am Ostseefjord Schlei liegt nur rund eine Autostunde nördlich von Hamburg. Direkt vor dem Haus stehen kostenlose Parkplätze für Sie bereit. Herzlich Willkommen!



Hier geht es zur Speisekarte!



Veranstaltungs-Highlights von Juni bis Oktober



- **Feinheimische Menüabende**
- **Pfingstbrunch**
- **Wanderung im Esprehmer Moor**
- **SH meets Frankreich**
- **Weinentdecker werden**
- **Green Market Eckernförde**



Hotel & Restaurant Schlei-Liesel

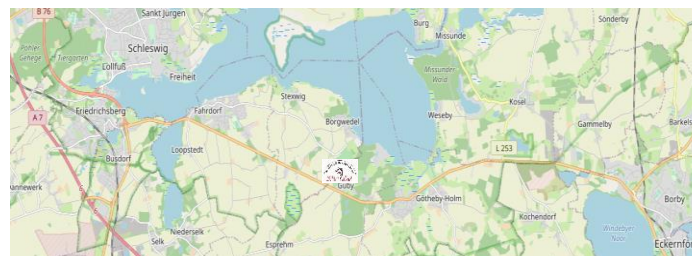
Inhaber Frank Jebe-Öhlerich
Dorfstraße 2 24357 Güby
Tel: 04354 99 77 0
info@hotel-schlei.de
www.hotel-schlei.de



Restaurant Schlei-Liesel



Schleiliesel



Brunch Büfett

5. Juni Pfingstsonntag

Jeder wirklich gute Tag beginnt mit einem formidablen Frühstück. Hier soll es an nichts mangeln und vor allen Dingen, soll man sich die Zeit zum Genießen nehmen.

Treffen sie sich bei uns in geselliger Runde mit Ihren Familien und freuen sie sich auf ein reichhaltiges Frühstücksbüfett. Wir starten mit den kalten Gerichten um 10:00 Uhr und ab 11:30 Uhr servieren wir Ihnen dann die warmen Speisen, die bei einem Büfett ja auf keinen Fall fehlen dürfen. Preis pro Person: 29,00 € inklusive Kaffee, Tee und Milch bis 13.30 Uhr



Herzlich willkommen beim Naturgenussfestival der Stiftung Naturschutz Schleswig-Holstein. Jedes Jahr von Juni bis September unterstützen ausgewählte Partner, das sind Spitzen-Gastronomen, regionale Produzenten, Naturführer*innen, Kräuterkundige und Künstler*innen, die Stiftung Naturschutz Schleswig-Holstein beim Naturgenussfestival.

19. Juni & 10. Juli Naturgenuß-Wanderung im Espreher Moor

Die Großeltern von Schlei-Liesel Patron Frank Jebe-Öhlerich haben hier noch Torf gestochen. Heute geht es mit der Kräuterspezialistin Renate Voß und Stiftungsland Gebietsbetreuer Jan-Erik Voß auf Entdeckungstour ins geheimnisvolle Hochmoor. Hinterher, zur Stärkung, gibt es einen Imbiss mit vielen Leckereien von den Naturgenuss Ländereien.

Treffen um 11.00 Uhr in der Schlei-Liesel Imbiss ab 13.30 Uhr auf der Garten – Terrasse, Preis pro Person für Wanderung & Imbiss 35,00 € ohne Getränke. Bei Regen bitte an Gummistiefel und passende Bekleidung denken. Bei Sonnenschein an eine Kopfbedeckung und eine Wasserflasche.



Jeden Freitag im Juli und August: „Grill das Robustrind“ & Grillabend

Wir grillen im Sommer auf unserer Terrasse. Burger vom Naturschutz Gallowayrind mit Dinkel-Möhren-Brötchen oder zwei selbstgemachte Naturschutz-Bratwürste vom Galloway, knusprige Spare Ribs, saftige Hähnchenbrüste und Lachssteaks lassen einem das Wasser im Munde zusammenlaufen. Dazu gibt es Salate vom Büfett. Gerichte ab 21,90 € Beginn: ab 18.00 Uhr ist der Grill auf der richtigen Temperatur.



16.7. Schleswig – Holstein meets Frankreich



4-Gang-Naturgenussmenü mit Speisen aus heimischen Produkten mit französischem Flair und ausgewählten französischen Weinen der „Weinvertikale“ moderiert von Werner Brockmann.

Empfang um 18.30 Uhr mit Finger Food, Menü ab 19 Uhr im Garten der Schlei Liesel, bei Regen im Saal. Ab 79,00 € (4-Gänge- Menü inkl. Weinbegleitung)



9.9. – 25.9. WeinEntdecker werden

Vom 9. bis 25. September laden die WeinEntdecker-Wochen bereits zum 11. Mal zum Genießen ein. Zahlreiche Gastronomen und Fachhändler bereiten fantasievolle Aktionen rund um Weine aus den deutschen Anbaugebieten für Sie vor. Highlight der Wochen ist unser Wein Menü mit erlesenen regionalen Speisen. Bei den WeinEntdecker- Wochen 2022 sind spannende Weinerlebnisse vorprogrammiert. Auf zu neuen Geschmackshorizonten! Beginn zu unseren Küchenzeiten.



Feinheimische Menüs aus Meer, Gärten und von den Weiden

Alle 4 Wochen gibt es bei uns ein Neues FEINHEIMISCHES Menü!



Lebensmittel von unseren regionalen Lieferanten aus der direkten Umgebung finden den Weg in unsere Küche und auf die Teller. Wir bieten ab jetzt monatlich ein spezielles FEINHEIMISCHES Menü an und bemühen uns jeweils einen der Lieferanten mit an den Tisch zu bekommen, der Ihnen, liebe Gäste, dann etwas über die regionale und nachhaltige Produktion seiner Ware erzählen kann.

Nehmen Sie teil und schlemmen ein 4-gang Menü für nur 46,90 € Eine Weinbegleitung zum Menü mit drei korrespondierenden Weinen 25,00 € Beginn zu unseren Küchenzeiten!



GERICHTE mit Geschichte

im Wandel der Jahreszeiten



2.10. Gerichte mit Geschichte Genussabend „Erntedank“

Am Sonntag, den 2. Oktober um 18.30 Uhr laden vier Köche aus dem Kreis RD-ECK & das Besseresser-Magazin [Mohltied!] mit Chefredakteur Eckhard Voss zu einem großen „Gerichte mit Geschichte“ - Genussabend rund um das Erntedankfest ein. Ein fünfgängiges Menü, begleitende Weine mit Moderation durch Carina Jebe-Öhlerich, Wasser und Dessertparty erwarten Sie in der Schlei-Liesel. Zum fünften Gang treffen die Gäste alle beteiligten Köche an vier Dessertstationen bei einem zwanglosem Gespräch und Gedankenaustausch. Menü inklusive Weinbegleitung und Wasser 79,00 €

**11.9. [MOHLTIED!] GREEN MARKET Eckernförde
10-18 Uhr Wir sind mit unseren Produkten dabei!**

**Für alle Veranstaltungen bitten wir
um eine Anmeldung!**