

Dafür stehen wir und unser Team

„From Nose to Tail“ und „From Fork to Plate“ sind die neuen Herausforderungen für die gehobene Gastronomie. Wir sind dabei und haben uns auf die Fahnen geschrieben, unser Fleisch nicht nur bei unseren direkten Nachbarn einzukaufen, sondern auch alle Teile in unserer Küche zuzubereiten, eben „From Nose to Tail“.

Genauso versuchen wir unser gesamtes Obst und Gemüse von Anbietern aus der Region zu erwerben, um unseren Gästen eine wirklich regionale und nachhaltige Frischeküche anzubieten.

Sie finden uns bei der „Aktion Greentable“, sowie im Genussführer von „Slowfood“.

Außerdem sind wir im Restaurantguide von „Gusto“ gelistet. Seit gut einem Jahr sind wir Mitglied im Verein FEINHEIMISCH e.V. und gehen einen Schritt weiter in Richtung Regionalität und Nachhaltigkeit.

Im September 22 haben wir vom Restaurantguide „Gusto“ das erste Mal die 5-Pfannen Auszeichnung erhalten.



**Frank & Carina
Jebe-Öhlerich
mit Team**



Präsentkörbe & Gutscheine

Sie suchen nach einem passenden Geschenk, nach einer Leckerei für Zuhause oder möchten Jemandem etwas Gutes tun. Gar kein Problem. Unsere Gäste im Haus können in unserem Kühltresen stöbern. Hier gibt es von selbsthergestellter Leberwurst über selbstgeräucherten Lachs bis hin zu Brotaufstrichen und natürlich unserer Uthlande-Galloway-Bratwurst viele Leckereien zum direkt Mitnehmen. Wir packen aber natürlich auch Präsentkörbe oder stellen Gutscheine nach Ihrer Wahl aus, wenn Sie jemanden Überraschen möchten.

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 Uhr
und ab 17.30 Uhr

Unser Traditionshaus 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!



Hotel & Restaurant Schlei-Liesel

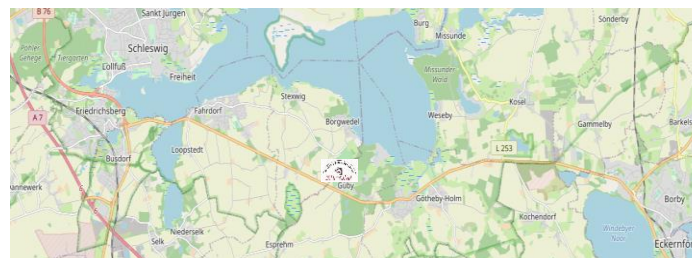
Inhaber Frank Jebe-Öhlerich
Dorfstraße 2 24357 Gübby
Telefon 04354/99 77 0
info@hotel-schlei.de
www.hotel-schlei.de



Restaurant
Schlei-Liesel



Schleiliesel



Hier geht es
zur Speisekarte



Veranstaltungs-Highlights von April bis September



- Brunchbüffet & Frühstück
- Helgoländer Hummermenü
- Spargelmenü
- Wanderung im Esprehmer Moor
- SH meets Frankreich



Slow Food
Deutschland



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

FEINHEIMISCH Menüs & Spezialitäten aus Schleswig-Holsteins Meeren, Gärten und Weiden

- 7.4. Fischmenü ab 17.30 Uhr
- 9.4. Ostersonntags – Brunch ab 10 Uhr
- 30.4. Mehlbeutelessen ab 11.30 & 17.30 Uhr
- 5.-7.5. Hummermenü ab 17.30 Uhr
- 14.5. Muttertags - Brunch ab 10 Uhr
- 28.5. Spargelmenü ab 11.30 & 17.30 Uhr
- 18.6. & 20.7. Wanderung im Moor mit Imbiss 11 Uhr
- Juni Verkostung Käse & Wein
- Juli & August jeden Freitag BBQ ab 18 Uhr
- 26.8. SH meets Frankreich
- 8.9.-24.9. Weinentdecker werden!
- 10.9. Green Market 10 – 18 Uhr



Der Verein FEINHEIMISCH e.V. ist ein Netzwerk von agrarischen Erzeugern und Manufakturen, Küchenchefs und Gastronomen, privaten Mitgliedern und gewerblichen Förderern.

FEINHEIMISCH steht für frische, qualitativ hochwertige Lebensmittel ohne Zusatzstoffe aus Schleswig-Holstein und deren Verwendung in Restaurants und privaten Haushalten. Wir vermeiden Lebensmittel- und Energie-Verschwendung und verzichten auf industrielle Fertigprodukte.

NEU: FEINHEIMISCHES Frühstück mit selbstgemachten Konfitüren, Schinken, Salaten und ganz viel aus der Region täglich von 8 -11 Uhr

9.4. Ostersonntag 14.5. Muttertag

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.

18. Juni & 20. Juli Naturgenuß-Wanderung im Esprehmer 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.

Brunch Buffet

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 23,90 € Beginn: ab 18.00 Uhr ist der Grill auf der richtigen Temperatur.



26.8. Schleswig – Holstein meets Frankreich



4-Gang-Naturgenussmenü mit Speisen aus heimischen Produkten mit französischem Flair und ausgewählten französischen Weinen „Die Buddel“ – Weinhandlung moderiert von Srdjan Dragic..

Empfang um 18.30 Uhr mit Finger Food, Menü ab 19 Uhr im Garten der Schlei Liesel, bei Regen im Saal. Ab 89,00 € (4-Gänge- Menü inkl. Weinbegleitung)

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. Nehmen Sie teil und schlemmen ein 3-gang Menü für nur 42,90 € Eine Weinbegleitung zum Menü mit drei korrespondierenden Weinen 22,00 € Beginn zu unseren Küchenzeiten!

