



LIEFERBEDINGUNGEN UND PREISE

Unsere genannten Preise sind Abholpreise und beinhalten die dafür gültige Mehrwertsteuer von zur Zeit 7%. Sollten Sie Serviceleistungen und/oder Geschirr dazu buchen, fällt der erhöhte Mehrwertsteuersatz von zur Zeit 19% an. Gerne erstellen wir Ihnen hierfür ein individuelles Angebot.

Wir freuen uns darüber, dass das ausgeliehene Geschirr, Besteck, Platten & Transportbehälter gereinigt zurückgegeben werden, ansonsten erheben wir eine Reinigungsgebühr von 50€.

Wir weisen auf unsere ausführlichen "Allgemeinen Geschäfts- und Lieferbedingungen" hin. Diese sind im Internet oder bei uns im Geschäft (Brandenbaumer Landstr. 255 in 23566 Lübeck) einsehbar.

Für Fragen bzw. Informationen zu Allergenen in unseren Produkten sprechen Sie uns bitte an.

Alle Angebote sind gültig ab 1. April 2025. Damit verlieren alle vorhergehenden Prospekte ihre Gültigkeit.

Fleisch.Hand.Werk Oldekop

Brandenbaumer Landstr. 255

23566 Lübeck

Telefon: 0451 / 20 98 03 60

www.FleischHandWerk-Oldekop.de



DIE FLEISCHEREI AUS LÜBECK!

Fleischgenuss & Partyservice





TRADITIONSHANDWERK AUS LÜBECK

Fleisch ist unser Fachgebiet. Dabei liegt uns die Wertschätzung für Mensch, Tier und Umwelt ganz besonders am Herzen. Fleisch ist ein starkes Stück Genuss und Lebenskraft - bedenken sollten wir aber immer dabei, das für unseren Genuss ein Tier sein Leben gelassen hat. Die Menschen in der Landwirtschaft haben mit viel Liebe und harter Arbeit die Tiere aufgezogen. All das verdient unsere Hochachtung.

Als Fleischerei sehen wir uns mit dem gesamten Team in einer besonderen Verantwortung.



Unsere Spezialitäten

Dry aged Beef

T-Bone, Rumpsteak, Rinderfilet

- aus unserem Speziialschrank
- auf Himalayasalz gereift
- original Rindersteaks aus der Region
- mind. 6 Wochen gereift

Susländer Schweinefleisch

Die reine Lust am Fleischgenuss!

- bäuerliche Höfe in der Region
- Tiere finden Futter jederzeit ausreichend vor
- kleine Gruppen mit viel Licht und Platz
- Futter frei von Antibiotika

Phina Pute

Das Putenfleisch der "phina" Pute ist etwas ganz besonderes. Ein spezielles Aufzucht-Konzept für mehr Fleischqualität und eine artgerechtere Haltung der Tiere.

Kikok-Hähnchen

- Aufzucht und Mast ausschließlich mit Mais, Weizen & Mineralfutter
- ohne Leistungsförderer & Medikamente
- langsames Wachstum
- reif, fettarm, gelbes Fleisch

Neben unseren Spezialitäten und Party-Service bieten wir Ihnen sämtliche Fleisch- und Wurstwaren sowie unsere traditionellen Gerichte im Weckglas - alles natürlich HAUSGEMAUCHT!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



FLEISCH IST UNSERE LEIDENSCHAFT

JÖRG OLDEKOP & TEAM

Unserer Meinung nach ist Fleisch nicht gleich Fleisch. Deshalb legen wir viel Wert auf die Herkunft unserer Tiere sowie einen respektvollen Umgang mit der Natur. Unsere Vision ist eine Fleischerei, in der das Tier noch Tier sein darf, die Wege und die Verarbeitung umweltschonend und regional bleiben. – und in der die Verpackung irgendwann einmal eingespart werden kann. Täglich frisch und nachhaltig produziert, direkt auf den Teller. „From farm to fork“, wie man so schön sagt. Abgesehen vom Verzicht auf Verpackung (der vor allem aus hygienischen Gründen nicht möglich ist), leben wir diesen Traum bereits. Und das treibt uns jeden Tag aufs Neue an.



Wir können den Wind nicht ändern, aber die Segel anders setzen! Jeder weiß um das inzwischen sehr umstrittene Verhältnis zum Fleischkonsum. Das Fleischerhandwerk zählt zum ältesten Gewerbe Deutschlands und wurde bereits von einigen Skandalen überrollt. Wir möchten unseren Beruf wieder ins rechte Licht rücken und dem Nachwuchs zeigen, was man schaffen kann, wenn man die richtige Moral und Ethik verfolgt.

FLEISCHEVENTS & STEAKTASTINGS



Jörgs. Fleisch. Event. FÜR ALLE, DIE MEHR WISSEN WOLLEN.

Lübecks erster Fleischsommelier Jörg Oldekop entführt Euch in die Welt der bekannten und geheimen Zuschnitte. Er zeigt Euch, wie sie ausgelöst werden und vermittelt Euch tiefe Einblicke - z. B. zu den Themen Dry Ageing oder Steaks der Bio-Färsen.

Er erklärt Euch alles über Tierhaltung, die Rassen, worauf es bei der Schlachtung ankommt und wie das Fleisch verarbeitet wird und zum Hochgenuss reift. Gemeinsam bereitet Ihr ein sensationelles 3-Gang Menü mit Bio-Zutaten zu.

Für ausreichend Getränke ist gesorgt, auch ein leckerer Nachschick steht zur Abrundung bereit, selbstverständlich inklusive.

Die Events finden in unserer Grill-Location im Juniper Lübeck statt: höchster Komfort mit beeindruckendem Innenraum & Außenterrasse, auf der sich unsere Outdoor-Küche befindet.

Alle Infos unter
www.Hanse-Beef.de

ABLAUF

- Wir treffen uns mittwochs um 18 Uhr
- Ausgestattet mit einer Kochschürze und einem Begrüßungsgetränk besprechen wir unser Steak-Menue, welches wir in ca. 3 Stunden fertiggestellt und verzehrt haben.
- Unter der Anleitung vom Fleischsommelier Jörg Oldekop lernen Sie, woher die beliebtesten Fleischteile tatsächlich kommen. Von der Stalltür über die Pfanne oder den Grill bis zum Teller erfahren Sie alles Wissenswerte.
- Lernen Sie dann von unserem Koch, mit welchen Techniken das perfekte Abendessen auch zu Hause gelingt.

Kurspreis
mit Dry Aged-Tasting:

129€

Terminbuchung: 0179 - 4772610

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN



Die besten Metzger in Deutschland

Wir freuen uns über die Auszeichnung des Feinschmeckers und die Aufnahme in die 500 besten vom Feinschmecker bewerteten Metzgereien Deutschlands.

PARTY-SERVICE

Liebevoll dekorierte Platten

ab 4 Pers., Preis pro Person

BUNTE KINDERPLATTE

mit Wiener Würstchen, Salami, Käsewürfeln, Kinderbouletten und viel Obst

9,50 €

KÄSESPEZIALITÄTENPLATTE

mit Schnittkäsesorten & Spezialitäten

10,50 €

BRATENPLATTE »LANDHAUS«

mit Kochschinken, Lachsschinken, Schnitzelbraten, Bratenkasseler, Roastbeef, Mettbällchen, Putenbrust, dazu hausgemachte Remoulade

10,50 €

FEINE FISCHPLATTE

mit geräuchertem Lachs oder Graved Lachs, wacholdergeräucherten Forellenfilets, Ostseeräucheraal, dazu Sahnemeerrettich

22,50 €

ANTIPASTI PLATTE ALS VORSPEISE

- mit Zucchini, Paprika, Möhren, Champignons, Aubergine, geüllte Zucchini mit Schmand
- auf Wunsch mit italienische Salami, Parmaschinken

15,50 €

17,70 €

ZARTES ROASTBEEF

in Scheiben mit Remoulade

15,90 €

METT-IGEL, kg

26,00 €



Fingerfood – kalt

mind. 10 Stück einer Sorte, Preis pro Stück

Aprikosen, Feigen, Datteln oder Pflaume im Speckmantel	1,20 €
Mini-Buletten	1,50 €
Mini-Käsespieße mit Obst oder Tomaten	2,50 €
kleine Mozzarella-Spieße mit Basilikum und Cherrytomaten	3,00 €
Mini-Obst-Spieße (nach Saison)	3,00 €
Melonenspalten mit Parmaschinken	5,00 €
Panierte Schweinefiletmedaillons	4,00 €
Putenfiletmedaillons in Cornflakespanade	4,00 €
Mini-Scampi-Spieße im Zucchini-mantel	5,90 €
Hähnchen-Sesam-Spieße mit Teriyaki-Soße	5,50 €

Schnittchen, Canapés + Co.

mind. 20 Stk., Preis pro Stück

SCHNITTCHEN

auf gebutterten Feinmeterbrotscheiben garniert, belegt z.B.

- mit Thüringer Mett, Lachsschinken, Kasseler, Käse, Schnitzelbraten, Kochschinken 2,50 €
- mit Roastbeef, Pute, Camembert 3,00 €

ROHKOSTSCHNITTCHEN

- mit Tomaten, Radieschen, Gurke, Karotte, Paprika, Farmer- oder Waldorfsalat 2,50 €

CANAPÉS

- mit erlesenen Spezialitäten wie Schweinefilet, Beefhack, Käse, Parmaschinken, luftgetrocknete Salami, Tomate/Mozzarella, Camembert 3,00 €
- mit Lachs oder Roastbeef 3,50 €

FISCHSCHNITTCHEN

- mit Räucherlachs, Graved Lachs, Forellenfilet, Nordseekrabbensalat 4,50 €

1/2 BELEGTE BRÖTCHEN

- mit Käse, Bierschinken, Salami, Mett, Kochschinken, Katenschinken, Kasseler oder hausgemachten Salaten 3,00 €
- mit Roastbeef 3,50 €
- mit Räucherlachs, Forelle, Nordseekrabbensalat 4,50 €



SALATE

Preis pro kg

Nudelsalat mit Tomaten, Gurken, Mais	12,50 €
Krautsalat	11,50 €
Kartoffelsalat	12,50 €
Speckkartoffelsalat - lauwarm genießen	12,50 €
Apfel-Remoulade	15,00 €
Zaziki	13,00 €
Farmersalat	15,50 €
Waldorfsalat	15,50 €
Fleischsalat	15,50 €
Eiersalat	15,50 €
Geflügelsalat	19,50 €
Nordsee Krabbensalat	85,00 €
Mediterraner Nudelsalat	22,50 €



SALATE ALS BEILAGE

mit Dressings, Preis pro Portion

BUNTER GARTENSALAT mit Tomate, Eisberg, Mais, Radieschen, Gurke, Paprika	7,00 €
RUCOLASALAT mit Cherrytomaten und Parmesansplittern und karamelierten Kürbiskernen	7,50 €
SALAT NACH GRIECHISCHER ART mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln	7,50 €
COLESLAW amerikanisch mit Kürbiskern und Karotten	6,50 €

BELIEBT & BESONDERS

mindestens 4 Port. - Preis pro Person

FILETTOPF zartes Schweinefilet auf Champignons mit Waldpilzsoße	12,90 €
FRISCHER LACHS AUF BLATTSPINAT in einer Zitronen-Butter-Soße, gratiniert mit Basmatireis	16,90 €
RINDERFILET „WELLINGTON“ zart rosa gebraten mit einer feinen Pilz-Schinken- Kalbs-Farce, im Blätterteigmantel gebacken mit Champignonsoße, Broccoligemüse, dazu Lauch-Kartoffelgratin	30,90 €
KALBSSCHNITZEL MIT MARSALASOË frittierte Salbeiblätter und Kartoffelspalten	25,90 €
KIKOK-HÄHNCHENBRUST mit Gratin, Erbsen & Wurzeln	23,90 €
SALTIMBOCCA mit Rosmarinkartoffeln	25,90 €
SPANFERKELKEULE mit Zaziki, Senf und Kartoffelgratin, geschmortes Kraut oder Krautsalat	18,90 €
GRÜNKOHL KOMPLETT - SAISONAL Kartoffeln, Kohlwurst, Kasseler, Senf mit würziger Schweinebacke	17,90€ 19,90€
SPANFERKEL (ab 25 Personen) mit Krautsalat, Zaziki, Senf und Kartoffelgratin oder geschm. Kraut (bei Lieferung - 20km Umkreis - und aufschneiden zzgl. 50€ pauschal)	19,90 €





WARMER FLEISCH- & BRATENSPEZIALITÄTEN

Preis pro Person, alle Braten geschnitten mit Bratensoße, ab 5 Pers.

Hähnchenkeule gebraten, Stück	3,50 €
Leberkäse	5,50 €
Schinkenkrustenbraten	8,00 €
Honigschinken	9,00 €
Kasseler	8,50 €
Kasseler in Blätterteig mit Knusperzwiebeln	11,00 €
Grillhaxen	9,90 €
Rindergulasch oder Rinderbraten	9,90 €
Hähnchenbrustfilet in Curry- oder Gorgonzolasoße	11,90 €
Spanferkelkeule	12,90 €
Wildgulasch	14,50 €
Wildgulasch mit Preiselbeeren	13,90 €



BEILAGEN

Preis pro Person / Port.

Nudeln	3,50 €
Reis	3,50 €
Geschmortes Sauerkraut mit Katenschinken oder Ananas	4,90 €
Salzkartoffeln	5,00 €
Kartoffelgratin mit und ohne Katenschinkenwürfel	5,00 €
Apfel-Rotkohl	5,00 €
Erbsen und Wurzeln	5,00 €
Zucchini Gemüse mit Knoblauch	5,00 €
Kaisergemüse mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten	5,00 €
Sommergemüse mit Möhren, Mais, Erbsen	5,50 €
Rosenkohl mit Röstkruste	5,50 €
geschmorte Champignons mit Kräutern der Provence	8,50 €
Grüne Bohnen mit Speck	6,50 €
Broccoliröschen mit Mandelplätzchen und Sauce Hollandaise	6,50 €

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Wir empfehlen ½ l. p.P.; Preis pro Portion

Erbsensuppe mit Kasselerfleisch	6,00 €
dazu Wiener Würstchen (Stück 1€)	7,00 €
Kartoffelsuppe	6,00 €
Gulaschsuppe mit Paprika und Fleisch	7,00 €
Brokkolicremesuppe mit Röschen	7,00 €
Spargelcremesuppe mit Klößchen	7,00 €
Tomatensuppe mit frischem Basilikum	7,00 €
Käse-Lauch-Hackfleisch-Suppe	8,00 €
Chili con Carne	8,00 €

Brot können Sie gern auf Anfrage dazu bestellen.

sämtliche Suppen
werden von uns
HAUSGEMACHT



DESSERTS

(im Weckglas portioniert + 0,30 €, Preis pro Person)

Mousse au Chocolat	5,00 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	5,00 €
Quarkspeise mit Früchten	5,00 €
Apfel Crumble mit Vanillesoße	5,00 €
Obstsalat mit Pfefferminz-Sahne	6,00 €
Panna cotta mit Himbeervinigrette	6,00 €





UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

Preise pro Person

FRÜHSTÜCKS- ODER BRUNCHBÜFETT ab 10 Pers.

warmes Rührei · gebratener Schinkenspeck · Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel · Aufschnittplatte mit Roastbeef · Kasseler und Schinken · dazu Remoulade · Käseauswahl mit viel Obst · süße Marmeladen · Honig · Joghurt · frisches Meterbrot, Butter

17,90 €

zusätzlich mit Lachsplatte und Sahnemeerrettich

19,90 €

KALTE GOURMETPLATTE ab 6 Pers.

hausg. Geflügelsalat · Butter · Remoulade · Küstenschmaus · gemischte Holsteiner Käsespezis · Nordsee Fischplatte · Roastbeef Platte · Mettbällchen · Lübecker Katenschinken · ger. Pute · Meterbrot

24,90 €

KALT/WARMES SCHLEMMERBUFFET ab 20 Pers.

feine Fischplatte Lord Nelson · warmer Schinkenkrusten- & Putenbraten mit Soße · Roastbeefplatte mit Remoulade · Schweine- und Putenmedaillons · Bunter Salat mit Dressing · Kartoffelgratin · Gemüse nach Wahl · Partyfrikadellen · Meterbrot und Butter · ausgewählte Käsespezialitäten · Rote Grütze mit Vanillesoße und Mousse au Chocolat

28,90 €

KALT/WARMES ITAL. BUFFET „ADRIA“ ab 15 Pers.

Antipasti-Platte mit: Champignons · Auberginen · Zucchini und Paprikastreifen · Möhren · Austernpilzen, Rucolasalat mit Mozzarella und Pinienkernen · Carpaccio vom Rinderfilet, italienischer Nudelsalat

warm: Saltimbocca alla Romana mit Ratatouillegemüse & Rosmarinkartoffeln, Schweinefilet im Parmamantel auf Tomatensauce gebacken, dazu Nudeln · Ciabatta & Butter · Panna Cotta mit Himbeervinigrette

32,90 €