

Celle

Kulinarisch



ex(Celle)nt



BESUCHEN SIE EINEN DER BESTEN ITALIENER NORDDEUTSCHLANDS



Sie lieben Italien, die Gastfreundschaft und Lebensart ?

Dann besuchen Sie einen der besten Italiener im Norden, die Taverna & Trattoria Palio. In toskanisch rustikalem Ambiente genießen Sie die einfache, grundsolide, aber variationsreiche Küche der italienischen Hausfrau »Cucina casalinga« und kosten regelmäßig wechselnde Spezialitäten aus den verschiedenen Regionen Italiens. Im Sommer erleben Sie die Leichtigkeit des Seins unter den jahrhundertealten Kastanien!



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Hannoversche Straße 55-56 | 29221 Celle | T. +49 (0) 51 41 20 10
info@fuerstenhof-celle.com | www.fuerstenhof-celle.com

Willkommen in Celle!

Reisen und gutes Essen gehören einfach zusammen. Das trifft auf Celle in besonderer Weise zu. Kreativ, abwechslungsreich, qualitätsbewusst, authentisch – so präsentieren sich die hiesigen Restaurants, Cafés und Konditoreien. Ob traditionelle, regionale, mediterrane oder exotische Küche, süße Köstlichkeiten oder auf Sterne-Niveau kochende Spitzengastronomie – in Celle findet jeder etwas nach seinem Geschmack und für sein Reisebudget.

Wir stellen Ihnen die Highlights vor und zeigen Ihnen den Weg dorthin. Doch ganz gleich, worauf Ihre Wahl fällt – unsere Hoteliers, Köche und Konditoren sind Gastgeber mit Leib und Seele und haben nur ein Ziel: dass Sie sich wohlfühlen!

Tipps und Angebote für Ihren Besuch bei uns sowie Wissenswertes zu regionalen Spezialitäten runden den kulinarischen Leitfaden ab. Wir wünschen Ihnen guten Appetit und genussreiche Stunden in Celle!

Kulinarisches im Internet:
www.celle-tourismus.de



Übersichtskarte Celle
04 – 05

ex(Celle)nte Spezialitäten
06

Restaurants in Celle
07 – 19

Cafés in Celle
20 – 21

ex(Celle)ent genießen
22 – 25

Übersichtskarte Region Celle
26 – 27

Restaurants in der Region Celle
28 – 31, 34

Cafés in der Region Celle
32 – 33

Verlag und Herausgeber:

Surborg Verlag Torsten Surborg
Schwarzer Weg 8 · 29227 Celle
Telefon 05141/51637
Telefax 05141/208641
Mobil 0170 9015317

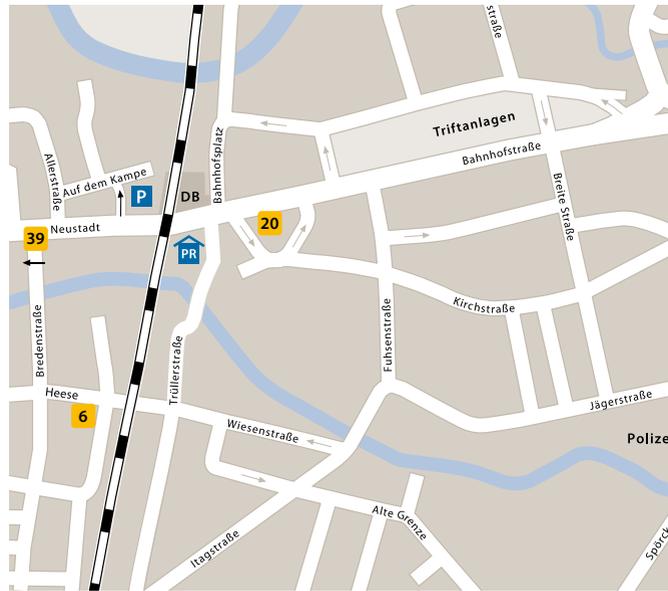
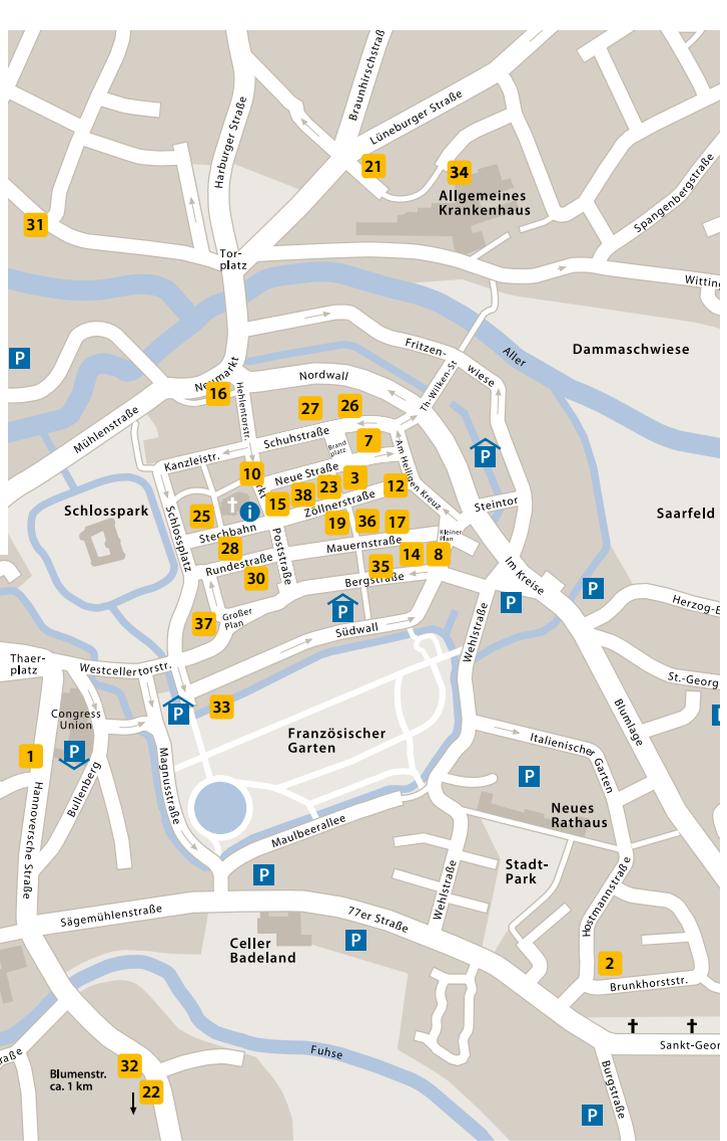
Herausgegeben in Zusammenarbeit mit der
Celle Tourismus und Marketing GmbH
Markt 14 – 16 · 29221 Celle
Telefon 05141/909080
Fax 05141/90908710

info@celle-tourismus.de
www.celle-tourismus.de

celledtourismus meincelle

Ohne Anspruch auf Vollständigkeit.
Alle Angaben wurden mit Sorgfalt
recherchiert und entsprechen dem
Stand bei Drucklegung. Für Druckfehler
und Änderungen nach Drucklegung
übernehmen wir keine Haftung.

Stand: September 2018



1 Taverna & Trattoria Palio	S. 02	11 Hof Wiefeldt	S. 10	21 Restaurant und Biergarten Schattauer	S. 14	30 Argentinisches Steakhouse	S. 18
2 Esszimmer	S. 07	12 Weinkeller Postmeister von Hinüber	S. 11	22 Hotel & Restaurant Zur Börse	S. 15	31 Kanapé	S. 18
3 Le Feu	S. 07	13 Restaurant Mediterraneo	S. 11	23 Mexikanisches Steakhouse El Paso	S. 15	32 Café Müller - Westercelle	S. 20
4 der allerKrug	S. 08	14 Restaurant Artemis	S. 11	24 Restaurant Kalimera	S. 15	33 Café Müller - Südwall	S. 20
5 Romantik Hotel Köllner's Landhaus	S. 08	15 Schweine-Schulze	S. 12	25 Baxmann Konditor & Chocolatier	S. 16	34 Café Müller (AKH)	S. 20
6 Schapers Hotel & Restaurant	S. 08	16 Restaurant Bier Akademie	S. 12	26 Coffee Shop	S. 16	35 Alter Provisor	S. 23
7 Martas Restaurant	S. 08	17 Ristorante Primavera	S. 13	27 Brasserie Noblesse	S. 16	36 Marchelle	S. 24
8 Taj Mahal Tandoori	S. 09	18 Waldwirtschaft Alter Kanal	S. 13	28 Eiscafe San Marco	S. 16	37 Vom Fass	S. 24
9 Hotel und Restaurant Schaperkrug	S. 10	19 Ristorante Pizzeria Santa Lucia	S. 14	29 Pinguin Bowling & Bar	S. 17	38 Der Zapfhahn	S. 25
10 Historischer Ratskeller	S. 10	20 Gaststätte zum groben Otto	S. 14			39 eWine „Der Laden“	S. 25
						57 Barilla Shop und Museum	S. 35

ex(Celle)nte Spezialitäten

Spezialitäten sind kulinarische Botschafter einer Region. Die Heidschnucke ist dafür das beste Beispiel. Das zarte, magere Fleisch kann auf vielfältige Weise zubereitet werden. Restaurants, die Heidschnuckenfleisch aus der Region verwenden, erkennen Sie am Gütesiegel vom Verband der Lüneburger Heidschnuckenzüchter. Doch Celle hat noch mehr zu bieten.

Alter Provisor

Der „Alte Provisor“ ist ein bernsteinfarbener Kräuterlikör, der nach altem Geheimrezept bis 2014 in der ehemaligen Rats-Apotheke in Celle hergestellt wurde. Seit Schließung der Apotheke, wird der Alte Provisor in dem gleichnamigen Geschäft in der Bergstraße 12 produziert.

Buchweizen

Buchweizen gehört zur Familie der Knöterichgewächse. Er gedeiht auf trockenen, sandigen Böden, ist anspruchslos, wächst schnell und mag keinen Frost. Schmeckt besonders gut als Buchweizenpfannkuchen oder Buchweizentorte.

Celler Gekochte

Gebrühte Fleischwurst. Sie wird erhitzt, in dicke Scheiben geschnitten und zum Beispiel mit Kartoffelpüree und Sauerkraut serviert.

Celler Rohe Roulade

Rindfleisch hauchdünn geschnitten, mit Senf, Speck und Zwiebeln gefüllt, zu einer kleinen Roulade gerollt und mit eingelegter Gurke serviert. Unbedingt probieren!

Georg Wilhelm Likör

Milder Sanddornlikör, wurde schon zu Zeiten des letzten Celler Herzogs Georg Wilhelm gerne getrunken.

Heide-Forelle

Frische Forellenfilets aus dem Räucherofen auf Salat – eine der vielen Variationen für die Zubereitung von Heide-Forelle.

Heidehonig

Aroma: herb bis säuerlich. Farbe: rötlich-braun bis beige. Der Heidehonig schmeckt auf Brot, im Tee oder als Heide-Honigparfait.

Heidegeist

Milder, gelb-goldener Kräuterlikör. Alkoholgehalt: 50 Prozent.

Heidesand

Typisches Butter-Mürbegebäck aus der Region.

Heidschnucke

Die graue gehörnte Heidschnucke ist ein mischwolliges Landschaf. Das zarte, magere und dunkle Fleisch schmeckt als Braten oder Gulasch aber auch als Schinken, Salami und gekochte Mettwurst.

Huth's Kaffee

Celler Traditionsrösterei. Feinste Hochlandkaffeebohnen verschiedener Provinzen werden hier täglich frisch geröstet. Und das seit mehr als 100 Jahren. Das Besondere: In kleinen Partien werden die Bohnen 12 bis 20 Minuten bei maximal 200 Grad Celsius schonend geröstet – so können sich die feinen Aromen entfalten.

Preiselbeeren

Preiselbeeren schmecken nicht nur zu Süßspeisen wie dem Buchweizenpfannkuchen, sondern auch zu herzhaften Speisen wie Wildgerichten. Und nicht nur das: Preiselbeeren stärken auch das Immunsystem.

Spargel

Das Edelgemüse kann mit Heidekatenschinken, Kartoffeln und flüssiger Butter, aber auch mit einem zarten Stück Fleisch oder als Suppe serviert werden. Spargel gedeiht besonders gut auf den lockeren Sandböden der Südheide.

Ratzeputz

Scharfer, dunkler Kräuterlikör. Alkoholgehalt: 58 Prozent.

Esszimmer



Hostmannstraße 37 · 29221 Celle
Tel. 05141/9777536
www.dasesszimmer-celle.de

Restaurant und schöner Garten laden ein zum kulinarischen Verweilen. Hochzeiten, Geburtstage und individuelle Weinproben möglich. Eine ehrliche, mit besten Produkten arbeitende Kreativküche. Zwei der besten Sommeliers Deutschlands, Patrick Berger und Sebastian Wilkens, sind im Weinkeller und im Service Ihre Gastgeber. Dazu Dennis Thies als Patron und David Hoven als Küchenchef – zwei Kreativköpfe sind für die Küche verantwortlich.

Viele Veranstaltungen um das Thema Wein & Speisen mit internationalen Top Sommeliers und Winzern mit Gastauftritten.

Öffnungszeiten:
Mo und Di Ruhetag
Mi bis So 17:00 Uhr–22:00 Uhr
Sonntag Mittag: 12:00 Uhr–14:00 Uhr



02

Mit besten Produkten arbeitende Kreativküche.

Le Feu Der Flammkuchen in Celle

Neue Straße 27 · 29221 Celle
Tel. 05141/9099322
www.lefeu.de

In absoluter Spitzenlage direkt im Herzen von Celle finden Sie unser Flammkuchenrestaurant, welches Elsässer-Gemütlichkeit ausstrahlt. Ein rustikales und einladendes Ambiente, gepaart mit französischen Accessoires, machen das Restaurant auf über zwei Etagen zu einem besonderen Erlebnis.

Beim Le Feu dreht sich alles um das leckere Gericht aus dem Elsass, so wird es über 40 verschiedene Sorten von Flammkuchen geben. Von deftig über fischig, bis hin zu süßen Variationen. Auch für Allergiker hat das Le Feu etwas parat und auch für diejenigen, die sich vegan ernähren. Zusätzlich gibt es eine Auswahl von tollen Salaten und französischen Leckerbissen. Das ganze wird begleitet von hervorragenden Elsässer Weinen und der gewohnten, familiären Le Feu-Atmosphäre.

Max. 70 Personen
Öffnungszeiten: täglich ab 12 Uhr



03

Elsässer Gemütlichkeit im Herzen von Celle

**der allerKrug & Hütten's
Handwerk**

04

Restaurant mit deutscher u. französischer Küche,
regionale Lebensmittelmanufaktur.

Inh. Familie Hütten
Alte Dorfstr. 14 · 29227 Celle
Tel. 05141/84894 · Fax 882610
www.allerkrug.de

Frische ehrliche Küche mit herzlichem Service. Catering jeglicher Art. Für Gruppen geeignet. Kinderfreundlich.

Küchenöffnungszeiten:
Mi–So: 11.30–14.00 Uhr und
18.00–21.30 Uhr, Ruhetag: Montag und
Dienstag, für Veranstaltungen geöffnet.

**Romantik Hotel
Köllner's Landhaus**

05

Restaurant mit feiner, gehobener
deutscher und internationaler Küche.

Im Dorfe 1 · 29223 Celle-Boye
Tel. 05141/951950
www.koellners-landhaus.de

Große Gartenterr., Feiern bis 70 Pers.,
Hauspezialität: Lammrücken m.
Pistazienkruste, Rotweinsause,
Birken Bohnen und Speck. Lauwarmer
Hummer mit Krustentierschaum und
Limonenrisotto.

Di–Sa: 12–15 Uhr und 18–22 Uhr,
So: 12–15 Uhr, Mo Ruhet. außer a. Feiert.

Schapers Hotel & Restaurant

06

Gehobene, regionale, deutsche Küche.

Heese 6/7 · 29225 Celle
Tel. 05141/9488-0 · Fax: 05141/9488-30
www.hotel-schaper.de

In unserem Restaurant erwartet Sie ein
gemütliches Ambiente und gepflegter
Service. Klassisch regionale sowie medi-
terrane Küche mit Köstlichkeiten und
Gerichten für alle Geschmäcker.

Di–Sa: ab 18.00 Uhr, So/Mo geschlossen
Außerhalb d. Öffnungszeiten ab
15 Pers. auf Anfrage geöffnet

Martas Restaurant

07

Gute, ehrliche Küche in freundlicher
Atmosphäre inmitten der Celler Altstadt.

Inh. Eduard Dückmann
Neue Str. 16 · 29221 Celle
Tel. 05141/8893677 · Fax 8893646
info@martas.de · www.martas.de

Typische regionale Gerichte, wie Heid-
schnucke, gehören ebenso zu unserem
Repertoire wie eine feine deutsche und
internationale Küche.

Küchenzeiten: Di–Fr: 11.00–14.30 Uhr
und 18.00–21.30 Uhr, Sa: 11.00–14.30
Uhr, Ruhetag: Sonntag + Montag

Taj Mahal Tandoori

Indisches Spezialitäten-Restaurant in Celle

Mittagstisch
ab € 7,50

Wer Zeit hat,
kann auch genießen.

Der gastronomische Beruf ist eine Berufung zur
Dienstleistung am Gast, der viel Mühe und Aufregung
erfordert aber nie den Erfolg garantiert.

Seien Sie deshalb nicht ungeduldig, wenn unser
Küchenteam bei der Zubereitung Ihrer Leckerbissen
etwas Zeit benötigt. Der Grundsatz, den Gast
zu verwöhnen und ihn damit zur Wiederkehr
zu bewegen, ist unser gestecktes Ziel.

Bei uns ist der Gast König!

Wir wünschen uns, dass Sie dieses als Besucher
auch spüren und gerne bei uns einkehren.

**Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!**

**Mauernstraße 34 – Ecke Kleiner Plan
Telefon 05141/978 50 60**



08

www.tajmahal-celle.de • info@tajmahal-celle.de

Hotel und Restaurant Schaperkrug



Braunschweiger Heerstr. 85
29227 Celle-Altencelle
Tel. 05141/98510
info@schaperkrug.de
www.schaperkrug.de

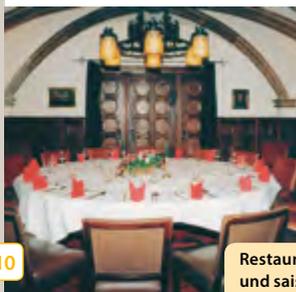
Matjes, Grünkohl, Fisch aus den Aschateichen, Wild, Heidschnucke, Spargel, vegetarische Gerichte

Di–So: 12–14 Uhr, Mo–Sa: ab 18 Uhr,
für Veranstaltungen und Gruppen auch
an Ruhetagen geöffnet

Saisonale und regionale Spezialitäten,
frisch zubereitet aus hochwertigen Produkten.

09

Historischer Ratskeller



Markt 14 · 29221 Celle
Tel. 05141/29099 · Fax 29090
info@ratskeller-celle.de
www.ratskeller-celle.de

Eines der ältesten Restaurants von
Deutschland mit historischem Gewölbekeller freut sich auf ihren Besuch.

Restaurant mit 180 Plätzen und separaten Räumlichkeiten bis zu 100 Pers.
Heidschnucken und Wildspezialitäten

Restaurant mit gehobener, regionaler
und saisonaler deutscher Küche.

10

Hof Wietfeldt



Bennebostel 1 · 29227 Celle
Tel. 05141/85519
kontakt@hof-wietfeldt.de
www.hof-wietfeldt.de

Auf unserem historischen Bauernhof in der Fuhseue, am Stadtrand von Celle, können Sie private Feste feiern und Firmenevents durchführen.

Feste feiern heißt tanzen, lachen, die Seele baumeln lassen und natürlich Gaumenfreuden genießen. In unserer modernen Gastronomieküche mit holzbeheiztem Steinbackofen, bereiten wir Menüs zu, die individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt sind. Unser Ziel ist es immer eine junge, regionale Küche aus köstlichen, frischen Zutaten zu präsentieren. Ob tolles Fingerfood, frisches Brot, knackige Salatteller, dampfende Suppen, knusprige Braten oder warmer Butterkuchen – alles wird von uns frisch für jede Feier zubereitet und in unseren drei Veranstaltungsräumen präsentiert.

Geöffnet nach Vereinbarung für Gesellschaften von 25 bis 200 Personen.

Eventgastronomie mit junger regionaler Küche.

11

Weinkeller Postmeister von Hinüber



Inh. Thomas Krafthöfer
Zöllnerstr. 25 · 29221 Celle
Tel. 05141/28444 · Fax 484806
www.weinkeller-celle.de

Wöchentlich wechselnde Speisekarte mit frischen Gerichten der Saison, große Auswahl offener Weine, Sommerterrasse

Di–Sa: ab 18.00 Uhr, Sa: 12.00–14.00 Uhr
Küche bis 22.00 Uhr,
Ruhetag: Sonntag und Montag

Restaurant und Weinlokal mit moderner Küche
im historischen Gewölbekeller.

12

Restaurant Mediterraneo



Winsener Straße 10 · 29223 Celle
Tel. 05141/51858
www.mediterrano-celle.de

Mediterrane Küche mit saisonalen auch vegetarischen Gerichten. Terrasse und Veranstaltungsräume bis 30 bzw. 50 Personen. Essen auch zum mitnehmen.

Öffnungszeiten: Di–Fr: 17.30–23.00 Uhr, Sa: 11.30–14.30 Uhr + 17.30–23.00 Uhr, So und Feiertag: 11.30–14.30 Uhr + 17.30–22.30 Uhr

Restaurant mit gut bürgerlicher deutscher
und internationaler Küche.

13

Restaurant Artemis



Mauernstr. 36 · 29221 Celle
Tel. 05141/4841860
www.artemis-celle.de

Herzlich willkommen im Restaurant Artemis, dem griechischen Restaurant in der Altstadt von Celle!

Griechenland, das Land der Mythen und Sagen, die Wiege der abendländischen Kultur, verwöhnt mit einer Vielfalt von lukullischen Erlebnissen. Lassen Sie sich von unserer reichhaltigen Auswahl an typischen Speisen und Getränken überraschen. Große Auswahl an Vorspeisen: Oktopus, gefüllte Weinblätter, Auberginen, etc. Gyros- und Lammspezialitäten.

Ein Besuch in unserem Restaurant soll Ihnen entspannte Stunden bringen. Einen angenehmen Aufenthalt und „Guten Appetit“ wünscht Ihnen das ganze Artemis-Team.

April–Ende September:
11.30 Uhr–23.00 Uhr,
Oktober–März: Mo, Mi–Freitag
11.30–15.00 + 17.00–23.00 Uhr,
Di Ruhetag, Sa–So und feiertags:
11.30–23.00 Uhr

Restaurant mit griechischen Spezialitäten
im Herzen der Altstadt.

14

Schweine-Schulze



Inh. Birgit Röder
Neue Str. 36 · 29221 Celle
Tel. 05141/22944
www.schweine-schulze.de

Der Schweine Schulze, gegründet 1842, ist seit 1970 im Besitz unserer Familie und eines der ältesten Restaurants in Celle. Im Laufe der Zeit konnten wir eine Vielzahl an prominenten Gästen begrüßen. Unter anderem Gerhard Schröder, Helmut Kohl, Frederick Lau, Uwe Seeler oder auch Roy Black.

Bei uns erwartet Sie eine urige Atmosphäre und gutbürgerliche deutsche Küche. Unsere Speisekarte reicht vom einfachen Salat, über ein leckeres, frisch geklopftes Schnitzel bis hin zum Rumpsteak und saisonalen Spezialitäten. Qualität und Tradition liegt uns am Herzen, daher bereiten wir unsere Speisen stets frisch und nach alten Familienrezepten zu.

Mo–So: 11.30–15.00 Uhr, und
18.00 Uhr–22.30 Uhr
sonn- und feiertags geschlossen



15

Stets frisch zubereitet

Restaurant Bier Akademie



Fam. Hagelberg & Fam. Harder
Weißer Wall 6 · 29221 Celle
Tel. 05141/23450
Bierakademiecelle@t-online.de

Gut speisen, sich wohl fühlen in netter familiärer Atmosphäre. Wir genießen auf Grund guter Leistungen in den letzten 30 Jahren einen sehr guten Ruf und sind dadurch weit über die regionalen Grenzen hinaus bekannt.

Wir verwöhnen Sie mit unserer Haus-spezialität, der Celler „Rohen Roulade“ und vielen anderen Köstlichkeiten, wie z.B. beliebte Gerichte vom argentinischen Rumpsteak, vom Schweinefilet oder Lamm mit frischen Kräutern sowie frischen Salaten.

Sommer, Sonne, Sonnenschein, unser Sommergarten lädt Sie zum Verweilen und gutem Essen ein. 3 Minuten Fußweg zum Celler Schloss. Wir freuen uns über Ihre Reservierung.

Mo–Do: 12.00–14.00 Uhr,
Mo–Fr: 17.00–22.00 Uhr,
Sa: 18.00–22.00 Uhr,
Ruhetag: Sonn- und Feiertage



16

Restaurant mit frischer regionaler und deutscher Küche.

Ristorante Primavera



Mauernstr. 22 · 29221 Celle
Tel. 05141/908410
www.primaveracelle.de

Seien Sie als unser Gast willkommen. Italien, das Land des guten Essens und der guten Weine im Herzen des Mittelmeerraums verschafft auch dem verwöhnten Gourmet eine Vielfalt von lukullischen Erlebnissen.

Lassen Sie sich mit unserer Auswahl an Speisen – nicht nur Pasta & Pizza – verwöhnen. Ein Besuch in unserem Restaurant im Herzen Celles, direkt in der wunderschönen Altstadt, soll Ihnen Freude und Entspannung bringen. Genießen Sie unsere Spezialitäten auch gerne im neu gestalteten Innenhof (bis 30 Personen)

Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben, zögern Sie bitte nicht, uns anzusprechen. Familien- oder Betriebsfeiern ab 30 bis 60 Personen können wir ohne weiteres mit verschiedenen Buffets für Sie ausrichten. Wir beraten Sie gerne.

Öffnungszeiten: Di–Fr: 11.30–15 Uhr u.
17–23 Uhr, Sa, So und Feiert.: 12–22 Uhr
Montag Ruhetag



17

Restaurant mit mediterraner, italienischer Küche im Herzen der Altstadt.

Waldwirtschaft Alter Kanal



Inh. Enrico Zesewitz
Zum Alten Kanal 2 · 29225 Celle
Tel. 05141/42312 · Fax 43010
alterkanal.zesewitz@gmx.de
www.alter-kanal.de

Feiern im Grünen!

Hier haben Sie Platz für Ihre Familienfeier, von der ganz kleinen privaten mit zwei Personen und für die erfreulichen und leider auch traurigen Anlässe bis 100 Personen. Saisonale Speisekarte.

Kaffee-/Biergarten: 250 Personen
Clubraum: 40 Personen
Saal: 80 Personen

Unsere Hausspezialitäten sind:

- Schnitzel Schuhgröße 42
- Schnitzel ohne Ende – jeden Dienstag ab 18 Uhr – 14,99 Euro pro Person
- Sonntagsbuffet von 11.30–14.30 Uhr 18,90 Euro pro Person
- abwechslungsreiche Saisonkarten

Di–Sa: 11.00–22.00 Uhr,
So: 11.00–21.00 Uhr,
1. Januar bis 31. März: 12.00–21.00 Uhr,
Ruhetag: Montag



18

Speiselokal mit regionaler, deutscher Küche.

Ristorante Pizzeria Santa Lucia



Inh. Herr Aldo
Zöllnerstr. 35 · 29221 Celle
Tel. 05141/23589 · Fax 2787317

Celles älteste Pizzeria. Seit über 40 Jahren Treffpunkt für Jung und Alt. Spezialitäten des Hauses: Pizza, Antipasti, Pasta, Fisch- und Fleischgerichte.
Sommer: Mo–Sa: 11.00–23.00 Uhr, So: 12.00–22.00 Uhr, Winter: Mo–Fr: 11.30–15.00 Uhr und 17.30–23.00 Uhr, Sa: 11.30–23.00 Uhr, So: 12.00–22.00 Uhr

19 Restaurant mit mediterraner, italienischer Küche.

Hotel & Restaurant Zur Börse



Hannoversche Heerstr. 132 · 29227 Celle
Tel. 05141/81803
zurboerseug@web.de

Hier ist alles hausgemacht! Saisonale Gerichte – im Herbst zum Beispiel Kohlrouladen (auf Bestellung). Alles auch zum Mitnehmen. Veranstaltungsraum bis 40 Personen. Terrasse, Parkplätze und Raucherzonen vorhanden.

Öffnungszeiten: täglich 17–22 Uhr, Samstag Ruhetag

22 Gasthaus mit gut bürgerlicher deutscher Küche.

Gaststätte zum groben Otto



Bahnhofstraße 40 · 29221 Celle
Tel: 05141/9932956
www.zumgrobenotto.de

Gartenterrasse 30 Personen, Veranstaltungsraum, Raucherzonen, behindertenfreundlich
Hausspezialitäten: Rohe Roulade, Spare Ribs, Wirsingkohl-Roulade mit Kassler Hack.

Mo–Fr: 11.00–23.00 Uhr, Sa: 16.00–23.00 Uhr, So: 10.00–15.00 Uhr

20 Deutsche Küche, rustikal und gut bürgerlich

Mexikanisches Steakhouse El Paso



Neue Straße 34 · 29221 Celle
Tel. 05141/7097654

Es erwarten Sie feurige Fajitas, Steak-Spezialitäten aber auch deutsche Klassiker (z. B. Jägerschnitzel und saisonale Gerichte). Alles auch zum Mitnehmen.

Öffnungszeiten: Di–Sa: 11.30–15.00 Uhr und 17.30–23.00 Uhr, Sonn- und Feiertags: 11.30–22.00 Uhr Montag Ruhetag

23 Restaurant mit deutschen, spanischen und mexikanischen Gerichten.

Restaurant und Biergarten Schattauer



Inh. Markus Schrader
Lüneburger Str. 22 · 29223 Celle
Tel. 05141/930373 · Fax 930310
schrader-ma@t-online.de
www.restaurant-schattauer-celle.de

Ihr Ausflugsziel in natürlicher Umgebung und gemütlicher Atmosphäre.
5 Gehminuten zur City.

Als Ort der Entspannung bieten wir Ihnen einen der schönsten Biergärten Celles mit ca. 200 Sitzplätze.

Im Restaurant sind 60 Sitzplätze vorhanden.

Unsere Spezialitäten sind die „Celler Rohe Roulade“ und Rumpsteak XXL (mind. 300 g).

Täglich von 11.00 Uhr bis Open End, Küche bis 23.00 Uhr



21 Restaurant mit feinsten regionaler, saisonaler und deutscher Küche.

Restaurant Kalimera



Inhaber: Pavlos Fantidis
Mummenhofstraße 40
29229 Celle-Vorwerk
Tel. 05141/9773586
www.kalimera-vorwerk.de

Gemütlichkeit, stilvolles Ambiente und das Flair griechischer Traditionen bestimmen die Einrichtung unseres Restaurants. Liebe zum Detail und eine stets freundliche und aufmerksame Bedienung lassen Ihren Besuch in guter Erinnerung bleiben.

Ein besonderes Highlight ist unser griechisches Buffet. Hier können Sie Mittwoch bis Samstag von 18.00 – 21.00 Uhr sowie Sonn- und Feiertags von 12.00 – 14.30 und 18.00 – 21.00 Uhr griechische Spezialitäten inklusive verschiedener Beilagen, Salate und Dessert genießen so viel Sie möchten!

Gartenterrasse, Parkplätze, Veranstaltungsraum bis 90 Personen
Spezialitäten: Original griechische Spezialitäten

Öffnungszeiten: täglich 11.30–14.30 Uhr und 17.30–23.00 Uhr, Dienstag Ruhetag

24 Griechische und deutsche Küche, rustikal und vegetarisch

Baxmann Konditor & Chocolatier im Museums-Café



An der Stadtkirche 1 · 29221 Celle
Tel. 05141/9519777
www.konditorei-baxmann.de

In unserem modern gestalteten Café in der alten Löwen-Apotheke erwartet Sie eine leckere Auswahl feiner Torten. Hausgemachte Trinkschokolade, vollmundige Trüffel und handgeschöpfte Schokoladen-Tafeln gehören zu unseren Spezialitäten. Di-So: ganztägig geöffnet, montags geschlossen.

Café in der Celler Altstadt, feine Torten, hausgemachte Trinkschokolade.

25

Coffee Shop



Schuhstraße 21 · 29221 Celle
Tel. 05141/9930693

Der Coffee Shop ist längst viel mehr als ein Geheimtipp für Einheimische. Hier fühlt sich jeder wohl. Muttis mit Kinderwagen, Hundebesitzer, Jugendliche und Junggebliebene. Ein nettes Service Team erwartet Sie!

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr,
Sonn- und Feiertage geschlossen

Kaffeespezialitäten, Smoothies, Salate und Baguettes, Kuchen und Muffins.

26

Brasserie Noblesse



Inh. Michael Oehlmann
Schuhstr. 10 · 29221 Celle
Tel. 05141/2780840

Seit über zehn Jahren in Celle vertreten, bieten wir täglich unser beliebtes und reichhaltiges Frühstücksbuffet zum Schlemmen und Genießen in außergewöhnlicher Atmosphäre an. Flammkuchen, Crêpes und Waffeln runden unser Angebot ab.

Di-Sa: 9-17 Uhr, So: 10-17 Uhr

Café auf zwei Etagen mit einmaligem historischen Gewölbe in der Altstadt von Celle.

27

Eiscafe San Marco



Inhaberin: Sabrina Lago
Stechbahn 6 · 29221 Celle
Tel. 05141/2996451

Alle Eissorten werden nach original italienischen Rezepten hergestellt.

Tolle Sitzmöglichkeiten Drinnen und Draußen im Herzen von Celle.

Natürlich auch alles zum mitnehmen.

Nicht nur leckeres Eis zum Genießen!

28



Abbildungen können vom Angebot abweichen

Pinguin™ Bowling & Bar – Das Ausflugsziel in Celle

Bei uns finden Sie alles was das Herz begehrt: Spaß, Spiel, Sport, eine gepflegte Gastronomie, Veranstaltungsräume, Biergarten, Bar und vieles mehr. Unsere Anlage verfügt über 16 vollautomatische Bowlingbahnen.

In unserem Freizeitbereich stehen ein Tischfußball und drei Billiardtische zur Verfügung. Auch unsere jungen Gäste kommen bei uns ganz auf Ihre Kosten – Kindergeburtstage im Pinguin™ sind immer ein voller Erfolg. Entdecken Sie unsere vielfältigen Angebote!

Für das leibliche Wohl finden Sie in unserem Restaurant mit HD-Großbildleinwand, im Clubraum oder im Veranstaltungsraum garantiert das richtige Plätzchen.

In familienfreundlicher und geselliger Atmosphäre freut sich unser Team auf Ihren Besuch und wünscht Ihnen ein paar nette Stunden bei uns.



Pinguin™

Bowling & Bar

29

Ludwig-Erhard-Straße 5
29225 Celle

Telefon (0 51 41) 27 9 27-0
www.pinguin-bowling.de

Argentinisches Steakhouse



*Steaks
und mehr*

**292221 Celle
Rundestraße 1B**

Telefon 05141 / 7774

30

...und am Abend la's

Kanapé

Essen, Trinken & Weinhandel

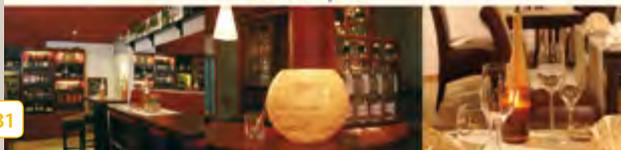
Über 30 glasweise ausgeschenkte Weine und eine kleine Auswahl an Flaschenweinen warten darauf, von Ihnen entdeckt und verkostet zu werden.

Exklusiv in Celle: Früh Kölsch vom Fass.
Alternativ ein frisch gezapftes Bitburger Premium Pils.
Köstliche Vorspeisen, Suppen, knusprige Flammkuchen und leckere Desserts.

Herzlich Willkommen!

Öffnungszeiten Montag bis Sonntag ab 17.00 Uhr
(Unsere Küche ist bis 22.30 Uhr geöffnet)

Kanapé im Hotel Caroline Mathilde
Wallbaum + Fahl Hotelservice GbR
Alter Bremer Weg 43, 29223 Celle - Telefon (05141) 98078541
www.kanape.eu



31

Hotel-Restaurant

Ambiente



*„Der etwas
andere Grieche“*

Inh.: Vasilios Zarogiannis

**Tel.: 05143/668610
Fax: 05143/668611
www.restaurant-ambiente.info**

Alle Speisen auch
außer Haus!

**Mittagstisch
20 Gerichte mit
Salat od. Suppe**

für **6,90 €**

Mit einem gemütlichen,
separaten Raucherraum.

- ◆ *Fremdenzimmer*
- ◆ *Betriebs- und Familienfeiern*
- ◆ *Biergarten*

Kirchstr. 6 · 29308 Winsen/A.

Öffnungszeiten:
12.00 - 14.30 Uhr
und 17.30 - 23.00 Uhr
(auch an Feiertagen)
Dienstag Ruhetag!

57

Café Müller

1949

Celles feine Konditorei

Hier schmeckt's!

Weit über Celle hinaus bekannte Torten-, Kuchen- und Eisauswahl aus eigener Herstellung. 3x in Celle.

Café Müller - Westercelle



Blumenstraße 14 · 29227 Celle
Tel. 05141/85006 · Fax: 85007
info@cafe-mueller-celle.de
www.cafe-celle.de

2 km Richtung Hannover gelegen.
Besonders große Torten, Gebäck und Pralinenauswahl.

Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 9.00 – 18.00 Uhr
Samstags: 10.00 – 18.00 Uhr
So & Feiertags: 11.00 – 18.00 Uhr

Reisebusse können vor dem Geschäft halten und ganz in der Nähe parken. Gruppenräume

32

Café Müller - Südwall



Südwall 33 · 29221 Celle
Tel. 05141/24402 · Fax: 85007
info@cafe-mueller-celle.de
www.cafe-celle.de

Direkt zwischen Französischem Garten und Schlosspark idyllisch an Park- und Stadtgraben gelegen. Der Treffpunkt für Jung und Alt.

Öffnungszeiten:
Mo-Sa: 9.00 – 18.00 Uhr
So & Feiertags: 9.30 – 18.00 Uhr

Reisebusse können vor dem Geschäft halten. Parkhaus am Südwall. Gruppenräume

33

Café Müller - AKH



Siemensplatz 4 · 29223 Celle
Tel. 05141/724011 · Fax 85007
info@cafe-mueller-celle.de
www.cafe-celle.de

Direkt im AKH (Allgemeines Krankenhaus Celle) gibt es die original Café Müller Qualität. Zeitungen, Geschenkartikel gibt es im Kiosk.

Öffnungszeiten:
Mo-Sa: 7.15 – 18.30 Uhr
So & Feiertags: 8.00 – 18.30 Uhr

Nur 5 Minuten zur Dammaschwieze. Direkt im Eingang. Kuchen auch Außer Haus.

34

Café Müller

1949

Café - Restaurant - Konditorei

Weit über Celle hinaus bekannte Torten-, Kuchen- und Eisauswahl aus eigener Herstellung. Pralinen, Teegebäck & Co runden das süße Programm ab. Es wird nur traditionell produziert. Backmischungen verwenden wir nicht!

Restaurant mit leichter deutscher Küche, Salaten, Suppen und leckeren Kleinigkeiten. Reichhaltiges Frühstücksangebot.

Alle Betriebe haben einen schönen Kaffeegarten. Tolle Gesellschaftsräume (10-55 Personen) für jeden Anlass in unserem Café in Westercelle und unserem Café am Südwall.

Wir bieten attraktive Gruppenangebote vom Frühstück über Kaffeegedeck bis zum feierlichen Menü.

Reisegruppen sind herzlich willkommen.

Email: info@cafe-mueller-celle.de

Web: www.cafe-celle.de



Café Müller - Südwall

ex(Celle)nt genießen!

Ob frisch gerösteter Kaffee, erlesene Weine, edle Liköre, Honig oder Konfitüren – Einkaufen in Celle ist ein wahrer Augenschmaus und ein Fest für die Sinne. Kleine, feine und vielfach noch inhabergeführte Geschäfte bieten unvergleichliche Spezialitäten aus der Region und Köstlichkeiten aus aller Welt.



Alter Provisor – der Celler Traditionslikör

35

Eines der Celler Urgesteine in kulinarischer Hinsicht ist der Alte Provisor, ein einzigartiger, bernsteinfarbener Kräuterlikör, den es schon seit über 100 Jahren in Celle gibt. Nach einem alten, geheimen Familienrezept wurde er zunächst in der Ratsapotheke in der Zöllner Straße produziert und vertrieben. Seit 2014 ist der handwerklich produzierte Alte Provisor ausschließlich in einem Ladengeschäft gleichen Namens in der Bergstraße zu erwerben.

Neben dem Likör gibt es hier noch viele andere ausgefallene Dinge. Auf einer kleinen Terrasse direkt vor dem „Alten Provisor“ kann man zudem Heiß- und Kaltgetränke genießen. Auch kleine Köstlichkeiten wie Nougat, Schokoladen, Bonbons und kleine Spezialitäten hat Inhaberin Dörte Hirschfeld im Angebot. Sie stellt den Alten Provisor noch immer nach dem gleichen Rezept her, wie sie es viele Jahre in der Ratsapotheke getan hat.

Für die Fertigung des Kräuterlikörs kommen alte Gerätschaften zum Einsatz sowie die Hände und Erfahrung von Dörte Hirschfeld. Große Sorgfalt bei der Zubereitung, sechs Monate Herstellungszeit bis hin zur Abfüllung von Hand in verschieden große Flaschen: Alle Vorgänge sind Teil eines handwerklichen Prozesses, der den Alten Provisor zu diesem so besonderen, hochprozentigen Likör macht, der einem guten Essen eine abschließende verdauungsfördernde Note geben kann.

Zusätzlich gibt es mittlerweile zwei Varianten dieser köstlichen Celler Spezialität: In der kalten Jahreszeit Alter Provisor als Punsch sowie im Sommer den Alter Provisor-Cocktail – ein sehr fruchtige Erfrischung auf Eis. Beide Getränke enthalten nur sieben Prozent Alkohol und sind daher auch während eines Stadtbummels gut für den Verzehr geeignet.



Marchelle

Wir bieten eine umfassende Auswahl an Lebensmitteln, Getränken und Produkten des täglichen Bedarfs – von Wurst, Schinken, Käse, Marmeladen und Italienischen Spezialitäten bis hin zu Kaffee, Wein, erlesenen Brände u.v.m.

In unserem „Einkaufsläden“ finden Sie nur ausgesuchte Produkte. Produkte von denen wir zu 100 Prozent überzeugt sind. Wir kennen unsere Lieferanten persönlich und wissen mit welcher Leidenschaft sie ihre Spezialitäten produzieren. Überzeugen Sie sich gerne persönlich.

Selbstverständlich können Sie die Produkte auch bei uns im Laden genießen. Wie wäre es z.B. mit einer Vesperplatte oder portionsweise, handgefiltertem Kaffee? Präsent und Präsentkörbe können wir natürlich auch.

Und zwei – dreimal pro Monat finden in den Abendstunden Veranstaltungen bei uns statt: Seminare, Autoreneigungen, Unplugged-Konzerte u.v.m.

Marchelle heißt auch: Ohne Schnickschnack. Gute alte Handwerkskunst: „Vom Einfachen das Gute“ halt.



36

Marchelle e.K.
Inh. Rainer Samleit
Mauernstraße 18 · 29221 Celle
Tel. 05141/8880772
marchelle@marchelle.de
www.marchelle.de
Mo–Fr: 09.30–18.00 Uhr
Sa: 9.00–16.00 Uhr



Vom Fass

Sehen, probieren und genießen ist das Motto im „vom Fass“, denn: Lecker ist eben nicht für jeden gleich lecker. Im „vom Fass“ am Großen Plan können Sie viele Produkte kaufen, bevor Sie sie kaufen: Essig, Öl, Obstbrände, Whiskeys – die Auswahl ist groß; verschiedene Feinkostartikel wie Weine, Chutneys, Snacks und Fruchtaufstriche ergänzen das Sortiment.

Inhaberin Friederike Schulz weiß, wie unterschiedlich Geschmäcker sind. Beratung steht deshalb bei ihr im Mittelpunkt; und dazu gehört auch dieses „Probieren Sie selbst, ob es Ihnen schmeckt!“

Wenn Sie ein Geschenk suchen, werden Sie hier fündig – fertige Präsentkörbe oder eben besondere Verpackungen für einen kulinarischen Genuss: Ausgefallene Flaschen von 100 Milliliter bis zu einem Liter hat Friederike Schulz vorrätig. Natürlich können Sie aber auch gern Ihr eigenes Gefäß mitbringen.

37

Vom Fass Celle
Großer Plan 15 · 29221 Celle
Tel. 05141/7093388
www.celle.vomfass.de
Mo–Fr: 9.30–18 Uhr
Sa 9.30–16 Uhr



Der Zapfhahn

Der Zapfhahn ist sicherlich eines der originellsten und individuellsten Ladengeschäfte in Celle. Das Haus, das Sie betreten, ist über vierhundert Jahre alt. Liköre, Brände, Weine, Essige und Öle hoher Qualität wollen verkostet, verglichen und genossen werden. Sie können sich Leckeres aus Glasballon, Tonkrug oder Holzfass in die unterschiedlichsten Flaschen und Karaffen abfüllen lassen. Vielfältige Delikatessen, Naschereien und Gewürze aus aller Welt und aus der Region entdecken Sie in einem ungewöhnlichen, mittelalterlich anmutenden Ambiente, das zum Stöbern und Verweilen einlädt.

Die freundlichen Verkäuferinnen mit ihrer Chefin Frau Kriegerowski beraten und helfen bei Ihrer im Zapfhahn manchmal schweren Entscheidung unter all den Köstlichkeiten.

Haben Sie etwas Zeit? Dann besuchen Sie den kleinen Innenhof auf ein Glas Wein, eine Tasse guten Kaffee oder im Winter auch mal zu einem Glühwein.

Möchten Sie in einer Gruppe an einer Verkostung teilnehmen oder selber eine veranstalten? Der Zapfhahn bietet den richtigen Rahmen, im Hof oder auch im uralten Gewölbekeller. Schön, dass Sie mal reinschauen.

38

Der Zapfhahn
Petra Kriegerowski
Neue Str. 35 | D - 29221 Celle
Tel. 05141/740171
www.zapfhahn-celle.de
Mo–Fr: 9.30–18.30 Uhr,
Sa: 9.30–16.00 Uhr



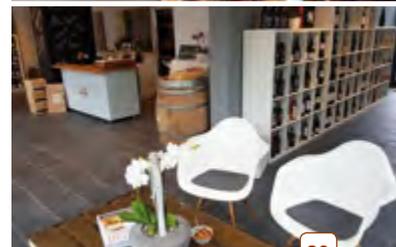
eWine „Der Laden“

UNSER WEINLADEN
Über 350 Weinsorten aus Südafrika, Italien, Deutschland oder Spanien. Gin, Vermouth, Rum und deutscher Whisky runden das Programm ab.

IHRE EVENTS

- Familienfeiern
- Geburtstage
- private Weinproben
- Firmenincentives
- Grillabende
- Weihnachtsfeiern uvm.

Sprechen Sie uns gerne an.



39

ewine „Der Laden“
Neustadt 36/37 · 29225 Celle
Tel. 05141/3490218
info@ewine.eu
www.ewine.eu
Mo–Fr: 10.00–19.00 Uhr
Sa: 10.00–15.00 Uhr



40 Jann Hinsch Hof	S. 28	48 Ludwig-Harms-Haus Hermannsburg	S. 30	55 Waldcafé Backebergsmühle	S. 33
41 Zur alten Fuhrmanns-Schänke	S. 29	49 Restaurant & Landhotel Michaelshof	S. 31	56 4 Generationen Park Wathlingen	S. 34
42 MEYERHÖMs Bauernstube	S. 29	50 Landhotel Helms	S. 31	57 Hotel-Restaurant Ambiente	S. 19
43 Heidehotel und Restaurant Gut Landliebe	S. 29	51 Hotel Zur Heideblüte	S. 31		
44 Ohlendorfs Gasthaus	S. 29	52 Hotel-Restaurant-Café „Im Wiesengrund“	S. 31		
45 Hofgut Beckedorf	S. 30	53 HOTEL Am Kloster & KLOSTER-KAFFEE	S. 32		
46 Gasthaus Heidesee	S. 30	54 Ole Müllern Schön	S. 33		
47 Restaurant May Mei	S. 30				



Landhotel JANN HIRSCH HOF

Hotel · Restaurant · Tagungen · Veranstaltungen · Sauna

Herzlich willkommen in Winsen/Aller!
Unser Landhotel liegt in einer beliebten Ferienregion am Rande der Lüneburger Heide.

Der Jann Hirsch Hof bietet 29 liebevoll eingerichtete Zimmer (inkl. 2 behindertengerechte Zimmer, Familienzimmer, 1 Suite) sowie einen Wellnessbereich mit Sauna, Massage- und Kosmetikbereich mit Wohlfühlambiente.

Abwechslung erleben Sie auch in unserem Restaurant. Freuen Sie sich auf eine leichte und kreative Küche mit mediterranen Einflüssen. Alle Gerichte bereiten wir mit frischen saisonalen und regionalen Produkten zu. Probieren Sie dazu ausgesuchte Weine aus aller Welt, verschiedene Biere vom Fass oder unser „Jann Hirsch“ Bio-Bier aus der eigenen Brauerei.

Wir möchten, dass Sie sich wohlfühlen. Genießen Sie im Sommer den Blick ins Grüne und an kalten Tagen die wohlige Wärme am Kamin. Sie werden sehen: Der Besuch im Restaurant lohnt sich zu jeder Jahreszeit.

Bei uns können Sie auch stilvoll feiern. Für jeden Anlass bieten wir das passende Ambiente:

- „Roter Salon“ (bis 30 Personen)
- „Grüner Salon“ (bis 25 Personen)
- teilbarer Saal (für 30 bis 180 Personen)

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Gastgeber
Verena und Jürgen Thimm



Zur alten Fuhrmanns-Schänke

Inh. Kretzschmar u. Schröder GbR
Dehningshof 1 · 29320 Hermannsburg
Tel. 05054/98970 · Fax 989798
www.fuhrmanns-schaenke.de



Wild- und Heidschnuckengerichte.
Inmitten der Natur gelegen. Zertifiziertes „Naturotel“ und Heuhotel, Pilgerherberge, Pferdeboxen, Biergarten.

Montags Ruhetag, aktuelle Öffnungszeiten und Betriebsferien entnehmen Sie bitte unserer Homepage

41

Restaurant mit deutscher, regionaler und gutbürgerlicher Küche.

MEYERHÖMS Bauernstube

Oldendorfer Str. 7
29320 Beckedorf/Hermannsburg
Tel. 05052/3636 · Fax 8990
www.meyerhoems-hermannsburg.de



Kaffee-/Biergarten: 70 Pers., Restaurant: 65 Pers., Parkplätze vorhanden.
Steaks, Schnitzel und deftige Gerichte, leckere Pizzen, frische Salate und selbstgebackener Kuchen.
Täglich 14.00–22.00 Uhr, Di: Ruhetag, durchgehend warme Küche

42

Seit 1995 besteht die gemütliche Bauernstube mit Blick in den Garten unter alten Eichen.

Heidehotel und Restaurant Gut Landliebe

Postweg 2 · 29320 Hermannsburg/Weesen
Tel. 05052/2088
info@gut-landliebe.de
www.gut-landliebe.de



Lokale Spezialitäten wie Spargel mit Heidekartoffeln, Heidschnuckenbraten m. Wacholdersauce oder Hausgebackenes mit Buchweizen und Preiselbeeren.

Öffnungszeiten täglich von 8–22 Uhr.
Tischreservierungen und Anfragen der Restaurantzeiten bitte telefonisch.

43

Leichte mediterrane Gerichte und regionale Spezialitäten

Ohlendorfs Gasthaus

Welfenstraße 2 · 29320 Hermannsburg
Tel. 05052/9124567
info@ohlendorfs-gasthaus.de
www.ohlendorfs-gasthaus.de



Gartenterrasse bis 40 Pers., Veranstaltungsraum bis 80 Pers., Parkplätze, behindertenfreundlich.

Warme Küche: Mo + Mi bis Sonntag: 11.30 Uhr–14 Uhr u. 17.30 Uhr – 21.30 Uhr, Dienstag Ruhetag.

Kaffee u. Kuchen n. vorheriger Anfrage.

44

Regionale Küche, gut bürgerlich. Wechselnder Mittagstisch, Steak-Spezialitäten

Bannetzer Str. 26 · 29308 Winsen/Aller
Tel. 05143/98500 · Fax 985013
info@landhotel-winsen.de
www.landhotel-winsen.de

Hofgut Beckedorf

Unter den Eichen 5 · 29320 Hermannsburg
Tel. 05052/3624
info@hofgutbeckedorf.de
www.hofgut-beckedorf.de

Ausflugslokal, Restaurant
Gartenterrasse 80 Personen, Veranstaltungsraum bis 80 Personen, Parkplätze

Hauspezialitäten: Mai–September immer sonntags ab 16 Uhr original Thüringer Bratwurst vom Holzkohlegrill

Deutsche Küche, rustikal und gut bürgerlich

45

Gasthaus Heidesee

Gasthaus Heidesee
Frau Gerit Jung
Schulstr. 11a, 29328 Müden/Örtze
Tel. 05053/1310 · Fax 90 30 85
www.gasthaus-heidesee.de

Ein freundliches Team erwartet Sie zu Familienfeiern, Tagungen oder auf der Durchfahrt zu gutbürgerlichem Essen. Hauspezialitäten: Heidschnucke u. Wild
Mai–Okt: täglich ab 11 Uhr,
Nov–April ab 16 Uhr, Montag Ruhetag

Regionale und gut bürgerliche, deutsche Küche. Direkt am Heidesee.

46

Restaurant May Mei

Junkernstr. 1 · 29320 Hermannsburg
Tel: 05052/978832
www.may-mei.com

Mittagsmenü ab 6,00 Euro von Dienstag bis Samstag 11.45 Uhr–14.45 Uhr (außer feiertags), Außer-Haus-Verkauf, Partyraum bis 45 Personen.

Di–So 11.45–14.45 Uhr und 17.30–22.30 Uhr, Mo Ruhetag (außer Feiertags)

Asiatische Küche

47

Ludwig-Harms-Haus Hermannsburg

Harmsstraße 2 · 29320 Südheide
Tel. 05052/69270
hotel@ludwig-harms-haus.de

Terrasse 60 Pers., Torten aus eigener Konditorei, Restaurant 60 Pers., Veranstaltungsräume für 16–80 Pers. Parkplätze direkt am Haus.

Gehobene regionale Küche, mit u.a. auch Speisen aus historischen Missionskochbüchern von Ludwig Harms.

Mo–Sa: 7.30–20 Uhr, So: 7.30–18 Uhr

Ausstellungen, Café & Restaurant, Buchhandlung, Weltladen und Hotel

48

Restaurant & Landhotel Michaelishof

Inh. Monika Hansel
Hauptstraße 5 · 29303 Bergen
Tel. 05051/8870 · Fax 05051/8087
www.landhotel-michaelishof.de

Terrasse und Veranstaltungsraum bis 80 Personen, Essen auch zum Mitnehmen. Mi und Do SATT-Tage:

Spargel SATT, Schnitzel SATT oder Ente SATT – jahreszeitlich bedingt

Öffnungszeiten: Mo + Di 17.30–21 Uhr, Mi–So 12–14 Uhr und 17.30 Uhr–21 Uhr

Restaurant mit deutscher und internationaler gehobener Küche.

49

Landhotel Helms

Inh. Alexander Helms
Altensalzkoth 7 · 29303 Bergen
Tel. 05054/8182 · Fax 8180
www.landhotel-helms.de

Wild- u. Heidschnuckengerichte sowie alle Gerichte zur jeweiligen Saison!

Kaffee-/Biergarten: 80 Pers., Clubraum: 35 Pers., Saal: 130 Pers., Veranstaltungsraum: 2–130 Pers.

Mo–So: 12.00 Uhr–14.00 Uhr und 18.00 Uhr–21.00 Uhr

Restaurant mit gehobener gut-bürgerlicher, deutscher Küche

50

Hotel Zur Heideblüte

Inh. Familie Schulze
Celler Str. 1–3 · 29313 Hambühren
Tel. 05084/98190 · Fax 981919
www.heidebluete.de

Ob für Ihre Gruppenveranstaltung oder eine Fahrt in die schöne Südheide, bei uns können Sie im idyllischen Biergarten oder in unseren Veranstaltungsräumen Ihren Aufenthalt mit Speisen und Rahmenprogramm für bis zu 200 Personen gestalten.

Restaurant mit feiner deutscher und regionaler Küche.

51

Hotel-Restaurant-Café „Im Wiesengrund“

Weesener Straße 17
29320 Hermannsburg/Weesen
Tel. 05052/98940 · Fax 989444
www.hotel-im-wiesengrund.de

Frühstücksbuffet
Mittagstisch: 12–14 Uhr
Küche: 18–20:30 Uhr

Es freuen sich auf Ihren Besuch Familien Hiestermann und Hagelstein & alle guten Geister

Restaurant mit regionaler und saisonaler Küche. Täglich Mittagstisch.

52

HOTEL Am Kloster & KLOSTER-KAFFEE**KLOSTER
KAFFEE**

Inh. Lebenshilfe Celle gGmbH
Mühlenstraße 6–7
29342 Wienhausen
Tel. 05149/18555-0 · Fax 18555-11
info@hotel-wienhausen.de
www.hotel-wienhausen.de

HOTEL
Am Kloster
Wienhausen
★★★★★



Das KLOSTER-KAFFEE bietet exklusive Spezialitäten an Kaffee (u.a. Spezialmischung aus einer Celler Kaffeerösterei), raffinierten Tortencreations sowie Köstlichkeiten von der kleinen Karte.

Das Kaffee verfügt über 40 Innen-sitzplätze sowie über zwei Gartenter-rassen unter Eichen und gehört zum HOTEL Am Kloster, direkt am berühmten Zisterzienser-Kloster, eingerahmt von dem alten Mühlenteich mit Mühle, der Tourismuszentrale sowie dem Allradweg.

Individuell, exklusiv und harmonisch eingerichtete Komfort-Zimmer und Apartments (24 Zimmer, davon 4 DZ behindertengerecht) laden Sie zum Entspannen und Wohlfühlen ein.

Das HOTEL Am Kloster ist als Seminar-hotel mit modernster Technik buchbar. Gern stellen wir Ihnen ein individuelles Tagungspaket nach Ihren Wünschen zusammen.

Öffnungszeiten (von Oktober bis April):
Mo–Sa: 14.00–18.00 Uhr,
So: 12.00–18.00 Uhr
(In den Wintermonaten eingeschränkte Öffnungszeiten)

Terrasse | Kaffee- und Biergarten:
50 Personen, Veranstaltungsraum:
50 Personen, Parkplätze kostenfrei,
barrierefrei, Raucherzonen, Sauna

Lage: Am Kloster Wienhausen,
ca. 10 km von der Celler Innenstadt
entfernt.

Wir freuen uns auf Ihrem Besuch!



Lassen Sie sich in historischer
Umgebung verwöhnen!

Ole Müllern Schön

Inh. Ria Springhorn
Alte Dorfstr. 6 · 29328 Müden/Örtze
Tel. 05053/94122 · Fax 903520
Mobil 0172/7072078
www.ole-muellern-schuen.de

Das Bauerncafé „Ole Müllern Schön“ ist Bestandteil des unter Denkmal-schutz stehenden Müllernhofes. Das Fachwerk-Ambiente der alten Hof-anlage mit seinem alten Baumbestand lädt zum Träumen ein.

... da, wo Kaffeetrinken zum Erlebnis wird!

Ria Springhorn – Norddeutsche Tor-tenmeisterin 2006 und 2013

Terrasse: 100 Personen, Clubraum:
16 und 50 Personen, Parkplätze

Haus-spezialitäten: Kuchen und Torten aus eigener Scheunenbäckerei
Frühstück und Familienfeiern auf Anmeldung

Öffnungszeiten:
14.00–18.00 Uhr,
Ruhetag: Montag,
November bis einschließlich April:
Ruhetag: Montag u. Dienstag

54

Kaffee in zentraler, ländlicher Lage.
Küche: deutsch, regional-rustikal.

Waldcafé Backebergsmühle

Inh. H.-J. Winterhoff, Bäckermeister
Backebergsmühle 4
29320 Hermannsburg
Tel. 05052/2306 · www.wald-cafe.de

Genießen Sie Ihre Kaffeepause bei leckerer hausgemachter Torte und feinen Kaffeespezialitäten auf unserer Sonnenterrasse im Grünen oder in unseren freundlichen, behinderten-gerechtem Caféräumen!

Unsere Empfehlung aus dem Torten-tresen: heidetypische Buchweizentorte oder Joghurt-Honig-Torte mit Heide-honig aus eigener Imkerei!

Besuchen Sie den Heide-Imker in seiner traditionellen Korbimkerei und erhalten Sie unter fachlicher Führung einen interessanten Einblick in dieses alte Handwerk! Die Besichtigung inkl. Verkostung von Honigprodukten kostet z.Zt. 4,50 € p. P., um Anmeldung wird gebeten. Honigverkauf im Waldcafé.

Caféräume 80 Plätze, Terrasse 80 Plätze
Öffnungszeiten:
Mitte März bis Oktober täglich
14.00–18.00 Uhr

55

Waldcafé & Norddeutsche Korbimkerei:
Ihr Ausflugsziel im Naturpark Südheide.

vierG
 gesellig gemütlich gut genießen

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Jeden Sonntag ab 9.30 Uhr,
 um Anmeldung wird gebeten.



MITTAGSTISCH

Montag bis Freitag 12-14 Uhr täglich
 wechselnde Gerichte



À LA CARTE

Abends erwartet Sie eine saisonale
 und abwechslungsreiche Küche



CATERING FÜR JEDEN ANLASS



Die Idee für einen Kindergeburtstag oder
 Sie mieten das Kino nur für sich und ihre
 Freunde.

Ihre Kinovorführer sind für Sie da.
 Angebote und Infos erhalten Sie im
 Restaurant vierG.

56

4 Generationen Park Wathlingen,
 Kantallee 8, 29339 Wathlingen,
 www.4GPark.de, info@4GPark.de
 Tel: 05144 / 49 56 511

Barilla

The Italian Food Company. Since 1877.

Shop & Museum



**WERK-
 VERKAUF**
 Jeder Besuch
 lohnt sich!

- Wechselnde Aktionsware zu attraktiven Preisen
- Große Vielfalt an Produkten aus dem Hause Barilla
- Informationen rund um unsere Unternehmensgeschichte und Produktionsprozesse
- Gruppenführung nach vorheriger Terminvereinbarung

Wasastraße 10 · 29229 Celle · Telefon 05141 304-215
 Di. bis Fr. 11 – 18 Uhr · Sa. 10 – 16 Uhr



57



Eine ■ Residenzstadt
Gesellschaft der
Celle

Celle Tourismus und Marketing GmbH

Markt 14–16

29221 Celle

Tel. 05141/909080

Fax 05141/90908710

info@celle-tourismus.de

www.celle-tourismus.de



celletourismus



meincelle