



Ländliche Lebensart findet man auch im Restaurant (*links*).

Jäger aus der Region versorgen die Mühle mit frischem Wild, das zu köstlichen Gaumenkreationen verarbeitet wird (*unten*).

HOTEL GRANDER MÜHLE

## STADTFERNES Kleinod

Vor den Toren Hamburgs eröffnet sich Liebhabern feiner Ländlichkeit mit dem Hotel Grander Mühle ein stadtfernes Kleinod im Grünen. An der verträumt dahinfließenden Bille empfangen Eri und Bernt Brandt Gäste, die das historische Flair einer Landherberge für Individualisten mehr schätzen als die Anonymität eines großen Hotels. Schon das äußere Erscheinungsbild des Hauses hat Wirkung auf die Seele des Gastes: man fühlt sich in Ruhe und Beschaulichkeit geborgen.

Hinter der einladend schönen Fachwerkfassade erwartet den Besucher ein Mix aus verschiedenen Stilepochen. Das Mobiliar wurde liebevoll auf den zahlreichen Reisen der Brandts rund um den Globus zusammengetragen. Lampen aus Italien, Stoffe und Geschirr aus Frankreich und alte Handwerkskunst aus Norddeutschland und Dänemark bereichern die Interieurs. Zauberhafte Individualität schmückt auch die dreizehn edel gestalteten Zimmer, die keineswegs ihre reduzierte Romantik und fein ausbalancierte Leichtigkeit verleugnen.

Solchermaßen eingetaucht in kostbare Wohlfühlatmosphäre kann man sich ganz unbedenklich den lukullischen Verführungen des Hauses hingeben. Das Restaurant Grander Mühle liegt direkt neben dem Hotel an der Bille in einer alten Wassermühle, Deutschlands ältester Kornmühle. In diesem historischen Ambiente kocht der junge Küchenmeister Joseph Gavieres, der sein kochkünstlerisches Handwerk in namhaften Sterne-Adressen in Frankreich und Spanien verfeinern konnte, groß auf. Mit viel Fantasie verarbeitet und kombiniert Gavieres frischeste,



Das Restaurant Grander Mühle liegt direkt neben dem Hotel an der Bille in einer alten Wassermühle.

Der sensible Umgang mit Farben und Materialien schafft kontrastreiche und sehr persönliche Akzente (*links*).



zumeist regionale Zutaten raffiniert und feinsinnig. Kartoffeln, Eier und Gemüse sowie saisonale Produkte werden aus den umliegenden Dörfern geliefert. Jäger aus der Region versorgen die Mühle mit frischem Wild und Wildgeflügel. Die daraus resultierenden „kulinarischen Träume“ können sich sehen und vor allem wunderbar genießen lassen.

Und auch wer Arrangements wie „Sinnesfreuden“, „Kissenschlacht“ und „Lebenslust“ buchen möchte, ist im Hotel Grander Mühle an der richtigen Adresse. ■

Gastgeber: Eri und Bernt Brandt  
Lauenburger Straße 1, 22958 Kuddewörde  
Telefon: 0 41 54 / 8 10 21  
Telefax: 0 41 54 / 84 20 49  
E-Mail: [hotel@grandermuehle.de](mailto:hotel@grandermuehle.de)  
Internet: [www.grandermuehle.de](http://www.grandermuehle.de)  
Gastgeber Restaurant: Joseph Gavieres  
Öffnungszeiten Küche: 17.00 – 22.30 Uhr,  
Fr., Sa., So.: 12.00 – 22.30 Uhr  
Ruhetag: Montag, Kreditkarten EC-cash