

RESTAURANT
Luisenhof
& DUBROVNIK

Familie Bisaku
dankt für Ihre Treue

seit
25
Jahren
familiengeführt



Genuss mit
Leidenschaft

25 Jahre Leidenschaft - Unsere Reise

Liebe Gäste und Freunde,

seit 25 Jahren steht das Restaurant Luisenhof & Dubrovnik für Gastlichkeit und Tradition, kulinarische Vielfalt und großzügige Veranstaltungsräume.

Unsere Geschichte ist geprägt von Leidenschaft, familiärem Unternehmergeist und dem Anspruch, unseren Gästen stets das Beste zu bieten. Die Tradition des damaligen „Luisenhof“ haben wir von Herzen bewahrt und weitergeführt – verbunden mit dem Bestreben, sie neu zu interpretieren, ohne unsere eigenen Wurzeln zu verleugnen.

Die Kombination aus deftigen und würzigen Aromen wie Paprika, Knoblauch, Grillfisch und Grillfleisch mit klassischen hanseatischen Gerichten wie Spargel, Kohl, Kartoffeln, Gänsekeule und Pannfisch erschien uns als ideale Verbindung – eine Liaison der Balkanküche mit hanseatischem Akzent.

Mutter, Vater, Brüder und Mitarbeiter – alle haben tatkräftig mitgewirkt. Es gab viel zu tun und viel zu entwickeln, oft bis tief in die Nacht hinein. Die Anfangsjahre waren herausfordernd, doch trotz aller Mühen blicken wir bis heute mit Dankbarkeit zurück. Diese Dankbarkeit gibt uns Kraft und begleitet uns bis heute.

Familie, wiederkehrende Gäste, Freunde, Nachbarn und Geschäftspartner haben uns täglich ermutigt, unseren Weg weiterzugehen. Sie waren die Bestätigung dafür, dass wir auf dem richtigen Weg sind. So ist unser Restaurant im Laufe der Jahre gewachsen – nicht nur durch Umbauten und Erweiterungen, sondern vor allem durch die Menschen, die diesen Weg mit uns gemeinsam gegangen sind.

Das Kostbarste, was wir investiert haben, war die Zeit. Gleichzeitig waren es die vielen Glücksmomente, die uns angespornt und motiviert haben – wie die Auszeichnung zum „Best Balkan Restaurant“ oder die Platzierung unter den 100 besten Restaurants der Hansestadt.



Hingabe, Erfahrung, Innovation, Konstanz, Gastfreundschaft und Herzlichkeit sind die Werte, die wir weiterhin leben möchten. Unser besonderer Dank gilt unserer Familie, unseren engagierten Mitarbeitern, unseren Geschäftspartnern und unseren treuen Stammgästen, die sich bei uns wie geschätzte Freunde fühlen. Sie alle haben uns über die Jahre begleitet, getragen und inspiriert. Ohne Sie wäre diese Geschichte nicht möglich gewesen.

Heute, blicken wir mit Dankbarkeit und Demut zurück – und zugleich mit Zuversicht nach vorne. Unsere Reise ist noch lange nicht zu Ende. Mit neuen Ideen und den gleichen Werten möchten wir auch in Zukunft ein Ort für Sie sein – ein Ort, an dem Erinnerungen entstehen und weitergetragen werden.

Ihre Familie Bisaku und das Team vom Luisenhof & Dubrovnik

Grüßwort

Liebe Gäste und Freunde,

unser 25-jähriges Jubiläum ist ein besonderer Meilenstein, der uns mit tiefer Dankbarkeit und großer Freude erfüllt. Was einst mit einer Idee, Mut und viel Engagement begann, ist heute ein Ort geworden, an dem Menschen zusammenkommen, genießen und besondere Momente miteinander teilen. Dass wir diesen Weg gehen durften, verdanken wir unserer Familie, aber auch Ihnen. Ihre Treue, Ihr Vertrauen und Ihre Verbundenheit haben unser Haus über all die Jahre getragen und geprägt.

Für uns ist die Gastronomie mehr als ein Beruf. Über Jahre hinweg, seit 1974, haben Großonkel, Onkels, Cousins und weitere Familienangehörige, stammend aus dem Kosovo, hier im Norden und im Süden Deutschlands Restaurants aufgebaut und geführt und damit die Gastronomie bereichert. Wir arbeiteten bei unserem Onkel, bis wir im Mai 2001 mit unseren Eltern das Restaurant in Farmsen übernahmen.

Anlässlich unseres 25-jährigen Bestehens wollen wir mit einer „Fotokollage“ die Geschichte aufleben lassen. Sie erzählt von den vielen Geschichten, die unser Haus im Laufe der Jahre begleitet haben. Wir laden Sie herzlich ein, Ihre persönlichen Fotoalben zu prüfen und die schönen Erinnerungen mit uns zu teilen. Ausgewählte Einsendungen werden wir im Rahmen unserer Ausstellung mit Gutscheinen würdigen.

In diesem Heft erfahren Sie alles, was uns bewegt und was wir vorhaben. Wir präsentieren Ihnen unsere Räumlichkeiten, Buffets und Menüs. Auch die besten Mittagstische der vergangenen 25 Jahre sowie beliebte Gerichte aus Kroatien, dem Balkan, sowie saisonale An-

gebote aus dem Norden werden vorgestellt. Veranstaltungen wie Grillabende, Oktoberfest, internationale Musik bis hin zu festlichen Anlässen haben immer wieder gezeigt, was uns wirklich verbindet: Freude, Gemeinschaft und das Gefühl, zusammenzugehören.

Dieses Heft dient Ihnen auch als Gutschein für Ihre nächste Feier. Dieser ist übertragbar, und je nach Personenzahl sowie Zeitfenster erhalten Sie einen Nachlass direkt bei Ihrer verbindlichen Reservierung.

Die Zeiten ändern sich ständig, die Technologie nimmt überhand – jedoch verbinden persönliche Begegnungen, gemeinsames Essen und die Teilnahme an Veranstaltungen die Menschen. Und „Menschen“ bereichern unser Geistesgut. Deshalb möchten wir in unserem Jubiläumsmonat Mai, alle Gäste mit einem Glas Sekt willkommen heißen.

Wir wiederholen uns gerne und sagen von Herzen allen „DANKE“, dass Sie Teil unserer Geschichte sind: unseren großartigen Familien, Mitarbeitern, Geschäftspartnern, Lieferanten, unseren Freunden und geschätzten Stammgästen.



Vilson & Albert Bisaku

Ein ganzes Jahr voller Highlights.



Das Luisenhof & Dubrovnik richtet für seine Gäste regelmäßig besondere Events aus, musikalische Anlässe und kulinarische Erlebnisse! Reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze.

10.05. Muttertag | 14.05. Vatertag | 24.05. Pfingsten

05.06. | 25.07. | 29.08. | 19:00 Uhr



Grillabende



Buffet: Fleisch- und Wurstspezialitäten, Salate, Beilagen, Hintergrundmusik
Preis: 26,00 € (Vorkasse), Kinder bis 14 Jahre: 13,00 €, Kinder 0 bis 4 Jahre: frei

Events zum 25-jährigen Jubiläum

13.06. | 19:00 Uhr



Hrvatska Noć



Kroatischer Abend mit Buffet und Live-Musik von **Drago Markanović**.
Eintritt frei. Buffet-Jubiläumspreis 35,00 € (Vorkasse).

27.06. | 19:00 Uhr



Illyrischer Abend



Albanischer Kulturabend mit Buffet und Live-Musik.
Eintritt frei. Buffet-Jubiläumspreis 35,00 € (Vorkasse).

26.09. | 19:00 Uhr



Oktoberfest



DJ, Musik, Tanz, Partyspiele, bayerisches Buffet
Eintritt frei. Buffet: 26,00 € (Vorkasse).



10.10. | 19:00 Uhr

Crocodiles Party



Fan-Party zum Saisonauftakt mit der Mannschaft, Musik sowie warmes und kaltes Buffet. Eintritt frei. Buffet-Jubiläumspreis 35,00 € (Vorkasse).



06.11. | 19:00 Uhr

Italienischer Abend



Musik von **Roberto PI**, Tanz und italienisches Buffet.
Eintritt frei. Buffet-Jubiläumspreis 35,00 € (Vorkasse).



21.11. | 19:00 Uhr

„Andrzejki - Polska Noc“



Mit **DJ Adrian Czyżewski**, Musik und Tanz.
Eintritt frei. Buffet-Jubiläumspreis 35,00 € (Vorkasse).



19.12. | 19:00 Uhr

Weihnachtsfeier für Gäste



Weihnachtsbuffet, DJ und Spendenaktion „Hörer helfen Kindern“.
Eintritt frei. Buffet-Jubiläumspreis 35,00 € (Vorkasse).



31.12. | 19:00 Uhr

Silvesterparty



DJ, All-inclusive (Suppe, Buffet, Desserts, Getränke).
Mitternacht: Berliner und Feuerwerk. Preis: 130 € (Vorkasse)

Ihre Feier - unsere Räumlichkeiten.

Erleben Sie unvergessliche Momente in einem stilvollen und einladenden Ambiente, das Ihre Feier zu etwas ganz Besonderem macht.

Unsere modernen Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 240 Gäste und schaffen den idealen Rahmen für Anlässe jeder Art – individuell, flexibel und mit viel Liebe zum Detail gestaltet. Ob im kleinen Kreis oder im großen Rahmen – wir bieten die perfekte Kulisse für Ihre Feier!

Damit Ihre Feier auch optisch begeistert, sorgen wir für liebevolle Details: Stoffservietten, frische Blumen, Kerzenleuchter und Stuhlhussen schaffen ein festliches Ambiente.



- Hochzeiten
- Geburtstage
- Firmenevents / Tagungen
- Taufen
- Kommunion
- Konfirmationen
- Firmungen
- Trauerfeiern
- Jubiläen
- Klassentreffen
- Wandergruppen
- Eigentümerversammlungen
- uvm.

Festsaal

für bis zu 110 Gäste,
perfekt für große und
festliche Veranstaltungen



Sie können unsere Räumlichkeiten für Ihre Veranstaltung auch mieten.
Fragen Sie uns!



Terrasse

für bis zu 30 Gäste, ideal für entspannte Feiern



Bauernstube

für bis zu 20 Gäste, rustikal und mit besonderem Charme



Restaurant

für bis zu 40 Gäste, elegant und gemütlich zugleich



Separate Räume

im Saalbereich – besonders beliebt für einen stilvollen Empfang oder individuellen Einlass



Wintergarten

für bis zu 40 Gäste, lichtdurchflutet, warm und stilvoll



Partytime! Wir bieten: DJ / Musikanalage, Klavier, Leinwand / Beamer, verschiedene Partyspiele.

Entdecken Sie unsere Buffets - der kulinarische Höhepunkt Ihrer Feier.

Wir bieten Ihnen eine vielfältige Auswahl an kalten und warmen Buffetvariationen*, die wir individuell nach Ihren Vorlieben und den Wünschen Ihrer Gäste zusammenstellen. Wir übernehmen den gesamten kulinarischen Rahmen, damit Sie Ihren besonderen Moment in vollen Zügen genießen können.

Suppengenuss

Starten Sie Ihre Feier mit Ihrer Lieblingssuppe – serviert am Tisch oder elegant am Buffet.

Kalte Buffets

Frische Salate, feine Antipasti, cremige Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto, erlesene Käse- und Fischvariationen, Ei mit Kaviar, Schinken auf Melone, Aufschnitt, Mett, Roastbeef sowie Vitello Tonnato. Dazu eine Auswahl an Saucen und Dips, frisches Brot & Butter – und noch vieles mehr.

Warme Buffets

Fleischspezialitäten vom Grill, köstliches Schweinefilet mit Champignonsauce, saftige Putenbrust in Gorgonzolasauce, gebratene Hähnchenkeulen, Zanderfilet, Garnelen, Saucen, vegetarische Spezialitäten und noch vieles mehr.

Bratkartoffeln, buntes Gemüse, Pommes frites, Reis, Kartoffelgratin, Kroketten und weitere köstliche Beilagen.

Desserts

Klassiker: Rote Grütze und Schokoladenpudding mit Vanillesauce.

Zusätzliche Auswahl: frisches Obst, cremiges Tiramisu, Schokosoufflé, Eis- und Obstplatten, Kuchen und Torten – und vieles mehr.

*Buffetänderungen vorbehalten





Unsere Jubiläumspreise im Überblick

Suppen – ab 7,00 € p. P.

Kalte Buffets – ab 32,00 € p. P.

Warme Buffets – ab 35,00 € p. P.

Kombinierte kalte & warme Buffets – ab 38,00 € p. P.

Desserts – ab 5,00 € p. P.

Kuchen & Torten – ab 6,00 € p. P.

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch ein Angebot – optional mit attraktiver Getränkepauschale.

*Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.



Catering: Gerne richten wir Ihre Feier auch bei Ihnen zu Hause oder in Ihrer Wunsch-Location für Sie aus. Wir unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot an Speisen. Auch eine Lieferung mit Aufbau, Geschirr, Besteck und Gläsern bis hin zum Full-Service ist möglich.

Unsere besonderen Menüs

(ab 10 Personen)

Luisenhof-Menü

Antipasti nach Art des Hauses

Paprika, Zucchini, Champignons, Tomaten-Mozarella, paniierter Hirtenkäse, Garnelen, Schinken

Luisenhof-Platte

Lammfilet, Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak mit grünen Bohnen, Djuwetschreis und Bratkartoffeln (Speck, Zwiebeln), serviert mit Traum-Fontäne

Eis- und Obstplatte, serviert mit Traum-Fontäne



Dubrovnik-Menü

Hochzeitsuppe

mit Fleischklößchen, Eierstich und Suppengemüse

Rumpsteak, Schweine- und Putenmedaillons

auf Tellern angerichtet mit Bratkartoffeln, Kroketten, Brokkoli und Champignons in Rahmsauce

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis



Mediterran-Menü

Bruschetta

mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl

Spezialitäten vom Land und aus dem Meer

auf Platten angerichtet mit Rumpsteak, Pljeskavica, Putensteak, Zanderfilet und Garnelen, dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse

Panna Cotta mit Himbeeren



25 ausgewählte Gerichte

- | | | | |
|--|---------------|--|---------------|
| Bruschetta | 7,50 € | Vegetarische Pfanne | 20,50 € |
| mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl | | verschiedene frische Gemüsesorten, auf Wunsch auch mit Käse überbacken (+3,00 €) | |
| Panierter Hirtenkäse | 12,50 € | Veganes Schnitzel | 20,50 € |
| mit Röstbrot (auf Wunsch unpaniert) | | mit Djuwetschreis und Gemüse | |
| Antipasti-Platte | p. P. 16,70 € | Penne vegetarisch | 20,50 € |
| ab 2 Personen | | mit frischem Gemüse und Tomatensauce | |
| Putensalat | 17,20 € | Schnitzel „Wiener Art“ | 19,50 € |
| großer gemischter Salat mit Putenbruststreifen, Dressing und Röstbrot | | mit Gemüse, Bratkartoffeln (Speck, Zwiebeln) und Zitrone | |
| Dubrovnik-Teller | 21,80 € | Ljubljana-Schnitzel „Cordon Bleu“ | 21,30 € |
| Rumpsteak, Putenbrust, Schweinefilet, Schweine Rücken, Speck, Djuwetschreis und Pommes frites | | gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Gemüse, Bratkartoffeln (Speck, Zwiebeln) und Zitrone | |
| Dalmatiner-Spieß | 25,30 € | Zanderfilet | 25,90 € |
| zwei Schweinefilets, Rumpsteak mit Bratkartoffeln (Speck, Zwiebeln) | | mit Gemüse, Salzkartoffeln und Zitrone | |
| Pola Pola | 20,50 € | Garnelen »Dubrovnik-Spezial« | 26,50 € |
| ein Schweinefilet-Spieß, vier Cevapcici, Hirtenkäse, Djuwetschreis und Pommes frites | | 10 Stück ohne Kopf, nach Art des Hauses mit Röstbrot und Zitrone | |
| Lustiger Koch | 28,20 € | Dorade vom Grill | 25,30 € |
| zartes Rumpsteak, mit Käse und Schinken gefüllt, dazu Djuwetschreis und Pommes frites | | mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Zitrone | |
| Pljeskavica »Bauernart« | 20,50 € | Luisenhof-Pfanne „Art des Hauses“ | 29,30 € |
| Hacksteak gefüllt mit Hirtenkäse, dazu Djuwetschreis, Pommes frites und Zwiebeln | | Lammfiletstreifen mit frischem Pfannengemüse, leichter Sahnesauce und Butterreis | |
| Cevapcici | 17,50 € | Penne | 19,00 € |
| Hackfleischröllchen mit Djuwetschreis, Pommes frites und Zwiebeln | | mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons in Sahnesauce | |
| Putensteak vom Grill | 21,30 € | Luisenhof-Platte | p. P. 30,50 € |
| mit Folienkartoffel, Sour Cream, Kräuterbutter und Röstbrot | | Lammfilet, Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak mit grünen Bohnen, dazu Djuwetschreis und Bratkartoffeln (Speck, Zwiebeln) | |
| Steakteller »Spezial« 250g | 29,80 € | Bauernfrühstück | 14,50 € |
| Rumpsteak, Schweinefilet und Putenbrust, dazu eine Folienkartoffel mit Sour Cream, gebratene Champignons mit Zwiebeln und Röstbrot | | Bratkartoffeln (Speck, Zwiebeln) mit Ei, dazu Katenschinken | |
| Lammfilets | 31,60 € | | |
| mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Bratkartoffeln (Speck, Zwiebeln) | | | |

Eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie im Restaurant.



Lieferung Im Umkreis von 3 km frei Haus.
Mindestbestellwert: 80 €.

Die besten Mittagstisch-Menüs* in 25 Jahren.

Dienstag bis Samstag von 12:00-16:00 Uhr.

Zu jedem Gericht schenken wir Ihnen eine Suppe und ein Dessert!

*Bestellung bis 15:45 Uhr (außer Feiertags)! Gilt nicht für größere Gesellschaften und Feiern.

Unsere Klassiker für jede Woche

D: Roastbeef mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Remoulade	15,00 €
E: Gegrillte Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelmus	15,00 €
F: Mix-Teller „Adria“ verschiedene Fleischsorten vom Grill, mit Bratkartoffeln	15,00 €

Menüpreise: A: 12,90 € | B: 14,50 € | C: 14,90 €

28.04 – 09.05. | 29.09. – 10.10.

- A: Hacksteak „Madagaskar“ mit Pfeffersauce und Kroketten
- B: Putensteak mit Kroketten, Broccoli und Sauce Bernaise
- C: Regenbogenforelle mit zerlassener Butter, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln

12.05. – 23.05. | 13.10. – 24.10.

- A: Hackbällchen „Toscana“, mit Tomatensauce und Salzkartoffeln
- B: Königsberger Klopse nach „Hausfrauen Art“ mit Kapernsauce, Rote Beete und Salzkartoffeln
- C: Doradenfilet gegrillt mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

26.05. – 06.06. | 27.10. – 07.11.

- A: Cevapcici (6 Stück) mit Käse überbacken und Djuwetschreis
- B: Hühnerfrikassee mit Butterreis
- C: Seelachsfilet paniert mit Kartoffelsalat

09.06. – 20.06. | 10.11. – 21.11.

- A: Penne mit Gemüseauflauf, überbacken mit Käse
- B: Rundstück warm, zarter Schweinebraten an Rundstück, mit Bratensauce und eingelegte Gurken
- C: Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln und Senfsauce

23.06. – 04.07. | 24.11. - 05.12.

- A: Hacksteak a la Mayer mit Spiegelei und Bratkartoffeln
- B: Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, in Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln
- C: Zanderfilet mit Gemüse und Salzkartoffeln

07.07. – 18.07. | 08.12. – 19.12.

- A: Spaghetti Carbonara mit Schinken-Sahnesauce
- B: Hähnchenkeule ohne Knochen, mit gemischtem Gemüse und Kroketten
- C: Seelachsfilet auf Blattspinat mit Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln

21.07. – 01.08. | 22.12. – 30.12.

- A: Hacksteak überbacken mit Cheddarkäse, dazu Pommes Frites
- B: Rindergulasch mit Salzkartoffeln
- C: Zanderfilet mit feinen Erbsen in Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln

04.08. – 15.08. | 05.01.27 – 16.01.27

- A: Folienkartoffeln mit Sour Cream und Pfannengemüse
- B: Züricher Geschnetzeltes mit Butterreis
- C: Forelle mit Salzkartoffeln und Sahne Meerrettich

18.08. – 29.08. | 19.01.27 – 30.01.27

- A Hacksteak mit Jägersauce und Bratkartoffeln
- B: Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remoulade
- C: Kabeljaufilet mit grünen Bandnudeln und Sahnesauce

01.09. – 12.09. | 02.02.27 – 13.02.27

- A: Lasagne mit gemischtem Hack und Bechamelsauce
- B: Schweinerückensteak mit Champignon-Rahmsauce, dazu Butterreis
- C: Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln und Senfsauce

15.09. – 26.09. | 16.02.27 – 27.02.27

- A: Bayerischer Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln
- B: Nürnberger Bratwürste mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Senf
- C: Ge grilltes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln



Menü D



Menü E



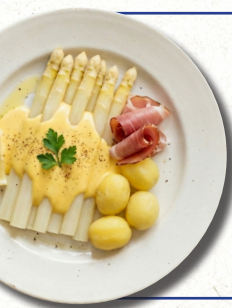
Menü F

Zu jedem Gericht bestellbar, unser kleiner gemischter Salat für 4,00 €.



11.06.–19.07. Alle WM-Spiele live (während der Öffnungszeiten).

Saisonale Angebote



Spargelzeit

Wir bieten während der Spargelzeit verschiedene Gerichte mit deutschem Spargel an.

Mai-Scholle

Im Mai bieten wir frische Mai-Scholle mit Speck und hausgemachtem Kartoffelsalat an.

Matjes im Juni

Im Juni gibt es bei uns verschiedene Matjesgerichte.

Sommertarte (ab 01.06. ab 16:00 Uhr)

Sommersalat – 16,00 €

mit Hähnchenbrust, Tomaten, Paprika, Gurken, Salat der Saison und Croutons

Putenspieß (Zwiebeln und Paprika) – 17,50 €

mit Pommes frites und Salatbeilage

Pfannen-Gyros – 17,00 €

mit Tzatziki, Krautsalat und Pommes frites

Balkan Burger – 15,00 €

Pljeskavica mit Fladenbrot, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pommes frites

Hamburger Pannfisch – 21,50 €

mit Bratkartoffeln, Senfsauce und Salat

Roastbeef – 22,00 €

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke, Remoulade und Salat

Winterkarte (06.11. - 31.12.)

Mit Grünkohl, Gänsekeule, Entenkeule, halber Ente und Gans.

Weihnachtsfeiern: Denken Sie jetzt bereits an Ihre Weihnachtsfeier und reservieren Sie rechtzeitig!



Weihnachten (Reservierung erforderlich): Am 1. und 2. Weihnachtstag freuen wir uns, Sie u. a. mit speziellen Weihnachtsgerichten zu verwöhnen: Gänsekeule, Hirschbraten, Steaks, Fisch und vieles mehr. Als Geschenk erhalten Sie einen Piccolo-Sekt zum Mitnehmen.

Unsere treuen Partner, die uns jahrelang begleiten.

Wir danken unseren Partnern und Lieferanten herzlich für die langjährige, vertrauensvolle Zusammenarbeit. Viele von ihnen begleiten uns seit dem ersten Tag; über 25 Jahre hinweg sind wir gemeinsam gewachsen und haben uns in guten wie in herausfordernden Zeiten stets unterstützt. Weitere sind im Laufe der Jahre hinzugekommen und bereichern unser Netzwerk in gleicher Weise.

Auch künftig möchten wir diesen Weg gemeinsam fortsetzen – für Sie. Denn wir alle zusammen stehen für Qualität, Verlässlichkeit und geliebtes Engagement.

mgf
gartenstadt
farmen eG
Mieter- und Wohnungs-
Baugenossenschaft



 **Haspa**
Hamburger Sparkasse



Wein-Import DABRO



FORBERGER & HAEDER
Steuerberatungsgesellschaft mbH



RUNDSCHAU
FÜR LEUTE MIT DURCHBLICK



MAXSIEMEN KG
PRINTPRODUKTION



Wir suchen Sie!
Werden Sie Teil unseres Teams im Küchen- und Servicebereich.

RESTAURANT
Luisenhof
& DUBROVNIK

Familie Bisaku

25
Jahre



Am Luisenhof 1 | 22159 Hamburg (Direkt am U-Bhf Farmsen)

T: 040-643 10 71 | M: 0171-643 10 71 | E: info@luisenhof-dubrovnik.de

Di - Sa: 12:00 - 22:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)
So & Feiertage: 12:00 - 21:00 Uhr (Küche bis 20:00 Uhr)
Für Feiern erweitern wir gerne unsere Öffnungszeiten.



www.luisenhof-dubrovnik.de

Folgen Sie uns!  Luisenhof.Dubrovnik  luisenhof_dubrovnik

 Für Parkplätze direkt hinter dem Restaurant fahren Sie bis zum Vom-Berge-Weg 38d. 
Für weitere, ausreichende Parkmöglichkeiten sprechen Sie uns an.