



FAKKE  
SKER  
L O L L A N D  
Muld

JORDENS BEDSTE  
FØDEVARER

# Velkommen til Muld Lolland-Falster!

I denne brochure møder du en perlerække af virksomheder, der lever af at dyrke, udvikle, bruge, sælge, spise og nyde de lækre fødevarer, som dyrkes overalt på Lolland-Falster.

Det er dette netværk, som vi kalder for Muld Lolland-Falster.

Til daglig tænker man måske ikke over det, men faktisk har Lolland-Falster, eller Sydhavsøerne, som vi også kaldes, altid været et fadbur af mad og ressourcer til resten af landet.

Lolland-Falster har noget af Danmarks bedste og fedeste muld og derfor perfekte betingelser for madproduktion, madoplevelser og livsnyderi.

Her er regn og blæst i passende mængder, men også flere solskins-

timer og mildere klima end de fleste andre steder. Her er skov, strand og marker, søer og vandløb, herregårde og små, hyggelige byer, med havne og udsigt til havet - de perfekte omgivelser for gastronomiske overraskelser.

Vi har samlet en fin buket af repræsentanter for dem, der lever af jorden i denne brochure.

Den første del præsenterer en række spise- og overnatningssteder, der alle lægger vægt på den lokale produktion og forankring. De er vigtige for lokalsamfundene og har stor lokal økonomisk betydning, og så laver de virkelig lækker mad.

Den anden del præsenterer en række producenter, der er lige så vigtige for det lokale mad-kredsløb. De dyrker jorden og frembringer fødevarer med

en passion, der kan mærkes og smages. Uden dem var der ikke noget Muld Lolland-Falster.

Fælles for dem alle er, at de bruger de lokale ressourcer til at skabe nye, lokale værdier. De skaber fornyelse og arbejdspladser og fremmer lokal kultur og lokale produkter. Det er et sundt og bæredygtigt samarbejde, som alle har gavn af.

Vi håber, at du vil blive inspireret til at besøge os og tage for dig af retterne på Lolland-Falster!





# INDHOLD

## SPISESTEDER / OPLEVELSER

Bandholm Hotel .....	6
Bellinge House .....	7
Brasseriet .....	8
Café Liebling .....	9
Café Vin og Brød .....	10
Christianssæde Herregård.....	11
Den Gamle Digegaard.....	12
Engestofte Gods.....	13
Flintehuset i Knuthenborg.....	14
Fuglsang Herregård.....	15
Gedser Røgeri .....	16
Hesnæs Havn .....	17
Hotel Saxkjøbing.....	18
Højmølle Kro .....	19
Langø Fisk & Grill .....	20
Købmandsgård og Bryghus.....	21
Hideaway Vingård .....	22
Ny Kirstineberg Gods.....	23
Nysted Gaardbutik.....	24
Oreby Kro.....	25
Sukkertoppen .....	26
Pitstop Idestrup.....	27
Pomle Nakke Traktørsted.....	29
Postholderens Sted .....	30
Restaurant Bramgåsen.....	31
Restaurant Fjorden.....	32
Restaurant Gonzales Feilberg.....	33
Restaurant Surt & Sødt.....	34
Restaurant Ö.....	35

Thorlin Spisested og Gårdbutik.....	36
Vejrø - Restaurant Skipperly.....	37
Vindeholme.....	38

## PRODUCENTER

Hvad er Muld Lolland-Falster .....	40
Dalbakkegaard .....	42
Ellekjær's Biavl.....	43
Engdigegaard.....	44
Falster Destilleri & Bryghus .....	45
Fejøl Cider.....	46
Fejøl Frugt.....	47
Fra Fejøl .....	48
Frederiksdal Kirsebærvin .....	49
Gårdbutikken Marielyst.....	50
Juels Bryg.....	52
Krenkerup Bryggeri.....	53
Lammehave Økologi.....	54
LF Vildt- og Fjerkræslagteri.....	55
Lindhøjs Dexter.....	56
Lolle Frugt.....	57
Møllergaarden .....	58
Pasta Principato .....	59
RO'UM .....	60
Slotsbjerg Biavl.....	61
Strandgårdens Gårdbutik .....	62
Ubuntu Coffee Roasters.....	63
Vindruedelikatesser fra Lolland.....	64
Østergaard Vinmageri.....	65

## OPLEVELSER

De Grønne Sydhavsøer .....	66
Fælleskøkkenet .....	68
LF Lovestorm .....	69
Museum Lolland-Falster .....	70
Visit Lolland-Falster .....	71

Forside: Gårdbutikken Marielyst  
Foto: Ingrid Riis





# Bandholm Badehotel

## Naturskøn charme og luksus



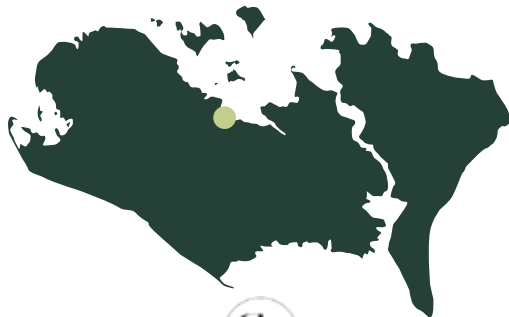
Bandholm Badehotel byder på unikke oplevelser i historiske omgivelser, hvor hverdagens travlhed forvandles til ren afslapning og luksus.

Vores beliggenhed kun et stenkast fra vandet giver en fantastisk udsigt fra hotellet, restauranterne og den store åbne terrasse.

Lad os tage dig med på en kulinarisk rejse med fokus på de bedste lokale råvarer. Nyd en fire-retters middag eller vælg á la carte i vores hyggelige Brasserie Alba eller prøv vores uforglemmelige tasting menu i vores gourmetrestaurant, Essence.

Nyd fuldstændig afslapning i vores Nordiske Spa-område - en oase af velvære med vildmarksbad og sauna, herunder saunagang i weekenderne.

Bandholm Badehotel har også smukke lokaler til bryllupper, store fester og runde fødselsdage, samt inspirerende mødelokaler til alt fra mindre møder til store konferencer.



**BANDHOLM**  
BADERHOTEL SØBENHØJ

**Havnegade 37, 4941 Bandholm**  
**Tlf. +45 5475 5476**  
**[www.bandholmbadehotel.dk](http://www.bandholmbadehotel.dk)**

# Bellinge House

## Lækker Bed and Breakfast og Wellness klinik

Velkommen til Bellinge House B&B og Wellness, hvor luksus møder naturlig ro og skønhed. Beliggende på Østfalster, mellem Nykøbing Falster og Stubbekøbing, finder du vores eksklusive retreat.

For strandelskere er Tromnæs Strand en kort køre- eller cykeltur væk, mens golfentusiaster finder Nykøbing og Falster Golfklubber i nærheden.

Vores 10 elegant indrettede værelser tilbyder en række forskellige muligheder, der sikrer et behageligt ophold for solorejsende, par, familier og grupper. Vi laver gerne et tilbud til dig, også erhvervsgæster.

På Bellinge House kan du opleve afslapning og kontakt med naturen, når det er bedst. Vi har vildmarksbad, sauna og wellness klinik også.

Læs mere på vores hjemmeside.



**Bellingegårdsvej 7, 4800 Nykøbing F.**  
**Tlf. +45 7147 0177**  
**[www.omhouse.dk](http://www.omhouse.dk)**

# Brasseriet Søllestedgaard Frokost og events, Lolland Bryghus og gårdbutik!



fokus på bæredygtighed og lokale samarbejder. Du finder økologisk grønt, planter af egen avl, friske æg og lokalt kød opfodret på restproduktet fra ølproduktionen. Der er lokale vine, lollandske bælgrugter, mel og convenience food, alt sammen skabt med kærlighed og omtanke.

Butikken tilbyder desuden et bredt sortiment af livstilsprodukter krydret med især franske loppefund fra vores mange rejser.

Mere end bare mad. Et frirum midt i naturen. Nyd en dejlig frokost i de smukke omgivelser. Gå på opdagelse i vores store grønne køkkenhave eller tag på smagsrejse i øllets verden.

Lolland Bryghus brygger økocertificeret øl og vi har rundvisninger og ølsmagninger. I gårdbutikken er der



Vores åbningstider er frokost fra kl. 12-16 fredag, lørdag og søndag samt jævnlige aften pop-ups og events løbende over sommeren. Disse annonceres primært via vores sociale medier.



**Søllestedgårdvej 4, 4920 Søllested**  
**Tlf. +45 3323 2425**  
**[www.brasseriet.dk](http://www.brasseriet.dk)**



# Café Liebling

## Bageriudsalg, vin og lækker café



Liebling på torvet i Nakskov er din ideelle destination til en velsmagende pause i en travl hverdag eller til en afslappet stund med dine kære.

Vi byder dig velkommen med duften af friskbrygget kaffe og nybagt brød i vores hyggelige café. Vi samarbejder med lokale producenter af vin, øl og råvarer, hvilket giver vores menukort en ekstra dimension.

Menuen skifter med årstiderne og tilbyder alt fra friske salater til højbelagte smørrebrød og sprøde croissanter. Vores café er indrettet med hyggelige siddepladser, hvor du kan slappe af og nyde din veltillavede frokost.

Så næste gang du er i nærheden, skal du besøge Liebling og lade dig forføre af vores stemningsfulde cafe med smagfulde retter, friskbrygget kaffe og mesterligt bagværk!



# Liebling

**Axeltorv 8, 4900 Nakskov**

**Tlf. +45 3114 8356**

**[www.liebling-nakskov.com](http://www.liebling-nakskov.com)**

# Café Vin og Brød

## En særlig butik i hjertet af Maribo

Butikken har både bageriudsalg, café samt vinbutik. Hos os har vi stort fokus på de lokale produkter og søger hele tiden ny inspiration og leverandører fra Sydhavsøerne, som vi kalder Lolland-Falster.

Brødet køber vi af det prisvindende bageri, Pabst Bakery. Æg og kylling til vores simreretter er fra Dalbakkegårds fantastiske fjerkræ. Øllet er fra Krenkerup Bryggeri, og kirsebærvinen er fra Frederiksdal. Cider, marmelade og pasta er alle kvalitetsprodukter fra Fejø. Og sådan kunne vi blive ved.

Vi elsker vores dygtige, lokale producenter, og har deres produkter både på menukortet og på hylderne i butikken. Vi synes, at man kan smage passionen for håndværket.

Vinene i butikken er fra "2010 Vin &

Velsmag". Menukortet er det rustikke landkøkken, når det er bedst.



**Torvet 1 C, 4930 Maribo**  
**Tlf. +45 3014 9992**  
**[www.cafevinogbrod.dk](http://www.cafevinogbrod.dk)**

# Christianssæde Herregård

## Oplevelser i historiske rammer



Midt på Lolland, godt gemt væk i de store, grønne skove, ligger herregården Christianssæde. Hovedbygningen stammer fra 1690 og er et af de tidligste eksempler på barokken, og stedets historie er rig og fyldt drama og dansk kulturhistorie.

I 2019 køber Andreas Just Karberg herregården og et nyt kapitel i stedets lange historie er i gang. Mange af bygningerne er blevet moderniseret fra inderst til yderst, den årlige festival Whitsun er startet op, og det er muligt at overnatte eller skabe arrangementer i de mest fantastiske rammer.



Med den årlige Whitsun Festival har Christianssæde åbnet sig imod omverdenen og inviterer indenfor til en af de smukkeste festivaler i Danmark. Læs mere om Christianssæde på hjemmesiden!



CHRISTIANSSÆDE  
— ANNO 1690 —

**Kristianssædevej 3, 4930 Maribo**  
**Tlf. +45 6013 2502**  
**[www.christianssaede.dk](http://www.christianssaede.dk)**

# Den Gamle Digegaard

## Kroen ved kysten med eget røgeri, restaurant og overnatning



Den Gamle Digegaard byder Dem velkommen i de gamle stråtækte bindingsværksbygninger, der rummer spændende kapitler fra Lollands historie.

Beliggende lige bag diget, kun få skridt fra Østersøen med en af de bedste badestrande på Lollands sydkyst. Her er der rig mulighed for en badeoplevelse, fiskeri samt en dejlig gå- eller cykeltur på den nykårede Europas bedste cykelrute – Østersøruten N8.

Med Østersøen for døren er friske fisk en naturlig råvare. Stegte ål med tilbehør har altid været kroens specialitet.

Vi har også et stort udvalg af røgvarer, naturligvis fra lokale fiskere, der kan tages med hjem eller nydes på stedet, gerne med Digegaardens egen bryg.

Vi tilbyder også udlejning af sommerhuse.

Smid skoene, mærk sandet mellem tæerne og bliv et par dage.



*Den gamle Digegaard*

**Diget 1, 4983 Dannemare**  
**Tlf. +45 5494 6040**  
**[www.dengamledigegaard.dk](http://www.dengamledigegaard.dk)**

# Engestofte Gods

## En historisk perle ved bredden af Maribo Søndersø



Engestofte Gods ligger helt unikt midt i Naturpark Maribosøerne. Udsigten over sø-området er en af Danmarks smukkeste – storslået, uspoleret og med en betagende fred og skønhed. Bygningerne emmer af historie og er nænsomt istandsat, så de indeholder alle nødvendige faciliteter.

Engestofte Gods er ikke åben til daglig, men afholder storslåede bryllupper og fester, konferencer, jagtarangementer og egnens største julemarked. Samtidig er godset centrum for en af Danmarks helt store madbegivenheder, Madens Folkemøde, som finder sted hvert år i maj måned.

Ønsker man at komme ud og bo i naturen med direkte adgang til søen, har Engestofte Gods også smukt renoverede, stråttækte huse, som man

kan leje for minimum to dage ad gangen.



**Søvej 10, 4930 Maribo**  
**Tlf. +45 61 63 83 83**  
**[www.engestofte.dk](http://www.engestofte.dk)**

# Flintehuset i Knuthenborg Safaripark

## Bæredygtig frokost med Lollands bedste udsigt



Ved Flintehusets terrasse, med udsigt over dyrene på savannen, midt i Knuthenborg Safaripark, kan I nyde en frokost lavet af lokale og bæredygtige råvarer.

Køkkenet følger sæsonens råvarer, og vi tilpasser derfor løbende menukortet herefter. På den måde sikrer vi de mest friske og lokale råvarer. Vi tilbyder altid et udvalg af rustikt smørrebrød, salater, is, kaffe og kage. Prøv også vores helt egen Knuthenborg øl brygget af det lokale bryggeri Krenkerup. I Flintehuset finder I også et udvalg af veganske, vegetariske og glutenfri alternativer.

Vi glæder os til at byde jer velkommen til den fantastiske udsigt! Find Flintehuset mellem Savannen og Elefantsletten, når I besøger Knuthenborg Safaripark.



**Knuthenborg Safaripark (entré)**  
**Knuthenborg Allé, 4930 Maribo**  
**Tlf. +45 5478 8089**  
**[www.knuthenborg.dk](http://www.knuthenborg.dk)**

# Fuglsang Herregård

## Fordybelse og skønhed i klassiske rammer

Fuglsang Herregaard ligger i smukke renæssance omgivelser på Lolland, over for Fuglsang Kunstmuseum og KUMUS, som er center for kultur og musik. Området ligger ud til Skejten, et fredet overdrev af nationalhistorisk betydning, ned til Guldborgsunds blide kyster.

Vi tilbyder hotelovernatning og faciliteter til afholdelse af konferencer,

seminarer og møder samt private fester i historiske, unikke og atmosfære-ryldte omgivelser. Læs mere om alle mulighederne på [www.fuglsangherregaard.dk](http://www.fuglsangherregaard.dk)

Mad og drikke er en vigtig del af livet på smukke Fuglsang Herregaard. Nyd vores atmosfærefyldte a la carte restaurant ViGGON i de autentiske hyggelige stuer på herregården.



Vi bestræber os på at give en unik smagsoplevelse uanset om du bor på hotellet eller bare kommer forbi.



**Nystedvej 73, 4891 Toreby L**  
**Tlf. +45 5487 3387**  
**[www.fuglsangherregaard.dk](http://www.fuglsangherregaard.dk)**

# Gedser Røgeri

## Røgvarer og delikatesser på Sydspidsen!

Elsker du duften af ny røget fisk? Så tag et smut forbi Gedser Røgeri, der har ligget i havnen siden 1972.

Her ryges fisk, rejer og ost efter de gamle traditionelle metoder, og du kan også nyde kolde anretninger, fish & chips eller røgmesterens frokosttallerken.



Når du besøger røgeriet, bestiller du dine delikatesser og drikkevarer ved montren, og så beslutter du selv, om du vil tage dine indkøb med dig hjem eller du vil spise dine lækkerier med det samme. Vi garanterer, at du kan finde noget, du kan lide!



Indimellem er der også mulighed for at bestille platter eller andre særlige anretninger, så følg med på Facebook for at holde dig opdateret.



**GEDSER  
RØGERI**

Havnegade 2, 4874 Gedser  
[www.facebook.com/gedserroegeri](http://www.facebook.com/gedserroegeri)



# Hesnæs Havn

## Bageri, konditori, kolonial og spisehal på havnen



Tidligere var Hesnæs Havn et aktivt lokalt og socialt centrum. Her mødtes man sommer og vinter omkring havnen og den lille fiskefabrik. Men tiderne skiftede. Og det meste lå øde hen i en del år.

I 2021 blev fik det ene af de tre Garnhuse et bageri, et konditori, en kolonial og et lille køkken. I samarbejde med Pomle Nakke Traktørsted satte Falsters Kyst gang i den gamle havn. Det har siden givet den lille by sit gamle samlingspunkt tilbage.

I oktober 2023 tog stormen en stor del af molen. Derfor er der ingen fisker- eller sejlbåde i havnen før den atter er genopbygget.

Men havnekajen og cafeen lever og inviterer til let spising med morgen-tallerken, sandwich og håndmadder. Der er drikkevarer, saft, vin, øl, te og god kaffe på kanden.

Konditorens fine kager er i montren og der er snurrer, tebirkes og surdejs-bagværk på alle hylde.



Kolonialen tilbyder æg, ost og gryn og har bøger, keramik mm.

Havnen er åben fra tirsdag til søndag. Se åbningstider og følg os på instagram og facebook og læs mere på [falsterskyst.com](http://falsterskyst.com)



**HESNÆS HAVN**

**Bønnetvej 65, 4850 Stubbekøbing**  
**Tlf. +45 5444 5131**  
**[www.falsterskyst.com](http://www.falsterskyst.com)**

# Hotel Saxkjøbing

## Charmerende, i hjertet af Sakskøbing

Siden 1827 har Hotel Saxkjøbing været som en rolig oase, væk fra hverdagens travle liv, hvor tiden går langsommere med plads til fordybelse.

I 2018 blev hotellets historiske bygninger nænsomt restaureret, og hotellet har beholdt sin ånd med de charmerende, skæve vægge og de knirkende gulve.



Når man træder ind på hotellet, bliver man mødt af den hjertelige varme fra de gamle bygninger, der rummer restaurant, lounge, festsal og gårdhave.

I restauranten kan man nyde et minddeværdigt gourmetmåltid fra Claus Meyers køkken, der viser sig som et gastronomisk udstillingsvindue for de lokale råvarer og producenter på Lolland-Falster.



I dagtimerne kan man også besøge den lille gårdbutik og købe en række af de samme ingredienser, som køkkenchefen har i sit sortiment.



**HOTEL**  
**SAXKJØBING**

Torvet 9, 4990 Sakskøbing  
Tlf. +45 5470 4039  
[www.hotel-saxkjobing.dk](http://www.hotel-saxkjobing.dk)

# Højmølle Kro

## Sæsonens råvarer og selskabslokaler - tæt på det hele

Højmølle Kro på Falster har langt flere år på bagen end du og jeg. Tilbage i 1863 fik kroen kongelig bevilling og rødstenshuset står endnu. Indenfor byder kroens ejere velkommen med åbne arme og skønne retter på menuen.

I januar 2024 blev kroen overtaget af de unge mennesker Kimmi, Jennifer og Viktor som nu forpagter restaurant-delen af Højmølle Kro.

Maden på Højmølle er inspireret af det ny-nordiske køkken og tager udgangspunkt i sæsonens råvarer.

Udover restauranten, er der også en stor festsal med plads til 110 personer. Der er med andre ord gode rammer, hvis man ønsker at afholde et arrangement på Højmølle Kro.

I forbindelse med kroen ligger også en hotelfløj med 22 værelser.



**Nykøbingvej 112, 4863 Eskilstrup**  
**Tlf. +45 2566 9977**  
**[www.hojmolekro.dk](http://www.hojmolekro.dk)**

# Langø Grill og Fiskebar Lige i vandkanten

Her sidder du nærmest med fødderne i vandet, mellem lystbåde og fiskekuttere, midt på Langø havn.

Hos os kan du vælge blandt lækre retter med og uden fisk, lavet af et væld af lokale råvarer. Gå ind på vores hjemmeside og lad dig friste af vores menu - [www.lango-grill.dk](http://www.lango-grill.dk)



Vi elsker mad, og vi elsker at lave mad, og så elsker vi vores skønne sted på Langø Havn. Det gør vores gæster også.

Book et bord, så er du sikker på der er plads. Vi håber at se dig!



**Langø**  
Grill & Fiskebar

Langø Havn 3, 4900 Nakskov  
[www.lango-grill.dk](http://www.lango-grill.dk)

# Restaurant og Bryghus Købmandsgården i Gedser

Restaurant og Bryghus Købmandsgården beliggende i Gedser tilbyder et lækkert menukort med dansk comfortfood når det er bedst, samt håndbryggede øl.

Andre lokale produkter kan også købes i butikken.



Man kan nyde en kop kaffe eller et glas øl/vin, mens man finder oplysninger om lokale seværdigheder og oplevelser.

Se bryggeriet, hyg i haven med spil og leg og oplev forskellige events i den overdækkede gård.



Åbningstider i højsæson 12-20.  
Et besøg værd!



**Gedser Landevej 79, 4874 Gedser**  
**Tlf. +45 3118 1188**  
**[www.koebmandsgaarden.nu](http://www.koebmandsgaarden.nu)**

# Hideaway Vingård og Figenarboret Traktørsted, vingårdshytter og events



Et smørhul for vinelskere! Nøgleordene er økologi, biodiversitet, håndarbejde og passion for smag. Vi sigter efter stjernerne, og leverer til Michelinrestauranter og nichevinhandlere, med vine der udtrykker den unikke jordbund og det næsten middelhavsagtige klima de er rundet af.

Nyd de mange eksotiske planter på Hideaway, og det smukke figenarboret, som rummer en af Nordeuropas største figentræssamlinger på friland.



Sæt dig med et glas delikat vin under figentræerne og nyd et par skønne anretninger fra traktørstedet.

Slå håret ud og benene op når du overnatter i en vingårdshytte, mens du nyder roen og udsigten - selvfølgelig med en flaske vin indenfor rækkevidde.

Køb vine og book hytter, rundvisning eller frokost via webshoppen.



  
HIDEAWAY  
VINGÅRD

**Storemosevej 18, 4944 Fejø**  
**Tlf. +45 2463 4745**  
**[www.hideawayvingaard.dk](http://www.hideawayvingaard.dk)**

# Ny Kirstineberg Gods Bed & Breakfast, konferencelokaler og festlokaler

Her får du en unik oplevelse i herskabelige rammer og en enestående natur.

Ny Kirstineberg Gods er kendt for den autentiske atmosfære, den personlige service og styr på tingene. Vi samarbejder med lokale restauratører med fokus på lokale råvarer og bæredygtighed.

Et stenkast fra Ny Kirstineberg Gods finder du det altid så skønne Guldborgsund og godset er omgivet af den skønneste park.

De herskabelige rammer tilbyder et charmerende og idyllisk åndehul, hvad enten du er overnattende, mødedeltager eller med til at fejre et af livets store øjeblikke i vores festlokaler. Ny Kirstineberg Gods er i 2020 kåret til Travelers' Choice Winner af TripAd-



NY KIRSTINEBERG

**Ny Kirstinebergvej 7, 4800 Nykøbing F.**

**Tlf. +45 70 279 279**

**[www.nykirstineberg.dk](http://www.nykirstineberg.dk)**

# Nysted Gaardbutik

## Smag på Lolland og Falster; friskere bliver det ikke



Nede i havnen med udsigt over Østersøen ligger Nysted Gaardbutik. Her har vi et bredt udvalg af nogle af de fantastiske fødevarer som produceres her på Sydhavsøerne.

Alt efter sæson kan du finde jordbær, kartofler, honning, marmelader, æg, kylling & okse på frost, æbler, porrer, blomster, is, most, øl & vin og meget mere.

Vi satser på kvalitet og friskhed - for det kan man smage.

Snup en is eller "Coffee to go" - eller bliv og nyd udsigten og solen.

Følg med på Facebook og Instagram for sæsonens varer og små events. I samarbejde med [www.nysted.dk](http://www.nysted.dk)

På gensyn - Anette & Marianne



**Strandvejen 18, 4880 Nysted**  
**Tlf. +45 6037 0827**  
**[www.nystedgaardbutik.dk](http://www.nystedgaardbutik.dk)**



# Oreby Kro

## Smagsoplevelser ved fjorden

Oreby Kro ligger med den smukkeste udsigt, fredeligt på bredden af Saks-købing Fjord. Vores vision er at servere dejlig mad af skønne, lokale råvarer.

Vi får grøntsager fra egen landmand på Nordfalster, som dyrker kartofler, rabarber, hvidløg, spidskål og meget andet til os.

Vores kød kommer ofte fra lokale gårde på Lolland-Falster, og vildt får vi fra de mange omkringliggende godser.



I sommerhalvåret er vi selvforsynende med frugt, bær og urter, som vi tilbereder i vores skiftende retter, som følger årets gang.

Vi spænder vidt, fra folkekøkken og nyfortolkninger af danske klassikere til nye, spændende retter, som opstår på baggrund af udvalget af råvarer tilsat kokkens magi.

Oreby Kro har åbent året rundt og forpagtes af restaurantchef Filip Kardel.



**Orebygaard 2, 4990 Saksøbing**  
**Tlf. +45 5417 4466**  
**[www.orebykro.dk](http://www.orebykro.dk)**

# Sukkertoppen God Mad Til Tiden



I den gamle Folkestuebygning på Saxkjøbing Sukkerfabrik, ligger SUKKERTOPPEN - God Mad Til Tiden.

Vi, Katrine & Jens, tilbyder mad til enhver lejlighed og sætter altid en ære i, at maden er veltilberedt og hjemmelavet med sæsonens, lokale råvarer. Vi afholder selskaber, kurser og konferencer og tilbyder desuden enhver form for mad ud af huset.

I juni, juli og august tilbyder vi A la carte, hvor man hver torsdag, fredag og lørdag kan nyde en lækker frokost, kaffe & kage eller et aftensmåltid.

Du er altid velkommen til at kontakte os. Ring gerne eller læs mere på vores hjemmeside.

Vi glæder os til at se dig på SUKKERTOPPEN til god mad i historiske rammer.



**Sukkerfabrikken 17, 4990 Saksøbing**  
**Tlf. +45 9187 4486**  
**[www.godmadtiltiden.dk](http://www.godmadtiltiden.dk)**

# Pitstop Idestrup

## Gastrocafé og oplevelser



Café Pitstop Idestrup er et gastronomisk ambitiøst spisested i hjertet af Falster. Vi har, siden vores åbning i 2018, været med til at skabe en ny standard for cafémad på Sydhavsøerne. Et besøg på Pitstop Idestrup er specielt, fordi du hos os kan smage nogle af verdens bedste råvarer til spisevenlige priser.

Vores lokale råvarer bliver behandlet med den respekt, de fortjener. Her i Pitstop har vi et "made-to-order" koncept, som sikrer vores kunder at Falsters bedste hakkebøf altid er friskstegt og lige til at bide i.

Vi tænker lokalt i alt, derfor kan man også nyde lokalt producerede fadøl, vin, og ægte barista kaffe.

Find os på facebook eller se vores hjemmeside for åbningstider.



**Møllevej 20b 4872 Idestrup**  
**Tlf. +45 2963 2470**  
**[www.pitstop-idestrup.dk](http://www.pitstop-idestrup.dk)**



Foto: Tina Brok Hansen

# Pomle Nakke Traktørsted Himmel og hav

Knap 30 km fra Farøbroen ligger Pomle Nakke et gammelt traktørsted ved Falsters smukke østkyst. Stedet ligger på toppen af en klint og med havets brusen og bøgetræernes hvislen som eneste "støj". Her kan havbades og skovbades på én gang.

Pomle Nakke ejes af Det Classenske Fideicommiss, der blev stiftet af Johan Frederik Classen i 1792, som i god ånd passer Corselitzes store skove, ejendomme og traktørstedet.

På det gamle traktørsted er der plads inde og ude til god kaffe og kage, en

kold øl eller et godt glas vin. Der serveres lette og større retter, hvor kokkene bruger, hvad der findes lokalt, fra det velforsynede og frugtbare fadetur, som Falster altid har været.

Det er gastronomisk chef Mette Dahlggaard, der arbejder med et grønt og klassisk menukort i moderne miks og som udfordrer smagsløgene med råvarer, der helst hentes økologisk og lokalt.

Traktørstedet har åbent fra forår til starten af efteråret, og er en del af Falsters Kyst der også servicerer Hesnæs Havn Spisehal.

Følg åbningstider og event på Facebook og Instagram og læs mere på [Pomlenakke.dk](http://Pomlenakke.dk)



**POMLE NAKKE**  
TRAKTØRSTED VED FALSTERS KYST

**Midtskovvejen 1, 4871 Horbelev**  
**Tlf. +45 5444 5131**  
**[www.falsterskyst.com](http://www.falsterskyst.com)**



# Postholderens Sted

## Bæredygtighed, økologi og bioøkologisk

Postholderens Sted er et familieforetagende, som arbejder med bæredygtighed, økologi og bioøkologi. Der er sjældent gæster, uden der også er musik. Værten er spillemand.

Vi arbejder bl.a. med den invasive fiskeart, sortmundet kutling, som vi udvikler på, i håb om at få den fedtfattige hvidfisk på spisebordene. Vi køber hos vores lokale fisker, laver pesto af

brændenælder og ramsløg, henter og tørrer tang.

Vi kan også godt lide egnsretter, hvor maden afspejler årstiden, jordbundsforhold og vejrforhold.

Vi har en æbleplantage med udelukkende gamle æble- og pæresorter. Fårene græsser i plantagen, og ukrudtet vokser vildt og frodigt. Dejligt, især

når det er det ukrudt, som skal bruges i pestoen. Æblerne bruges dels i madlavning og dels presses til den mest fantastiske æblesaft, produceret på træmodne frugter.



**Guldborgvej 215, 4862 Guldborg**  
**Tlf. +45 2320 8306**  
**[www.postholderenssted.dk](http://www.postholderenssted.dk)**

# Restaurant Bramgåsen

## Friske lokale råvarer, vildt og fisk

Bramgåsen er et symbol på det vilde fugleliv omkring Falsters sydspids, ligesom vores menukort, som gerne indeholder friske lokale råvarer, vildt og fisk.

Vi tilbyder retter der afspejler årstid og det lokale udbud af råvarer, med det nye nordiske køkken som pejlemærke og standard.



Vores restaurant er dedikeret til at stimulere dine sanser med lækker mad, og beliggenheden indbyder til en variation af fiskeretter, alt produceret fra bunden med respekt for fødevarer.

Vinkortet er også præget af lokale produkter, ligesom vores øl, der produceres på LF Bryg, mindre end 300 meter væk fra restauranten. Mere lokalt bliver det ikke!



Hvis du er på udkig efter et spændende skandinavisk måltid, er vores restaurant det rette sted at gå hen. Velkommen på Bramgåsen - vi glæder os til at forkæle jer!



**Vestre Strand 3, 4874 Gedser**  
**Tlf. +45 9399 3100**  
**[www.bramgaasen.dk](http://www.bramgaasen.dk)**

# Restaurant Fjorden

## Restaurant med drømmeudsigt

Restaurant Fjorden har sit navn grundet den unikke beliggenhed med udsigt over Nakskov Fjord, som giver en oplevelse ud over det sædvanlige på alle årstider.

Elin Hellesøe har drevet restauranten i over 20 år og har gennem årene lavet et ægte jord-til-bord koncept, da store dele af grønt og frugt, som bruges i

køkkenet, kommer direkte fra hendes egen ejendom på Maglehøj Strand. Restauranten har en 'spiselig terrasse' med krydderurter og kummer med krydderurter og jordbær, som plukkes efter behov. På Restaurant Fjorden får du god dansk mad med et pift opad, masser af lokale råvarer som frisk fisk fra Langø, og alt er lavet fra bunden.



Tæt på campingplads og lystbådehavnen.



RESTAURANT  
FJORDEN

Hestehoved 5, 4900 Nakskov  
Tlf. +45 5492 2348  
[www.restaurant-fjorden.dk](http://www.restaurant-fjorden.dk)



# Restaurant Gonzalez Feilberg

## Udsøgte menuer og take-away

Restauranten i Nakskov ligger i byens hjerte - på torvet i Nakskov. Vi har plads til 70 gæster og en skøn uden-dørs terrasse på byens torv.

Restauranten i Nykøbing Falster - MARE - ligger lige ude til vandet ved det trendy havneområde, Slotsbryggen.



Vi lægger stor vægt på lokale råvarer og producenter og vinkortet er begrænset til Europa af hensyn til CO2 udledning. Vi laver ægte, rendyrket mad fra bunden med erfaring og passion.

Som noget nyt har vi New York Panini Style Sandwich, som er velegnet til



konferencer og messer over hele Lolland-Falster, og vi leverer gerne en løsning, der passer lige til dig. Menuerne kan ses på den fælles hjemmeside for begge restauranter.



**Restaurant Gonzalez Feilberg**  
**Axeltorv 4, 4900 Nakskov**  
**Gonzalez Feilberg Mare**  
**Slotsbryggen 9, 4800 Nykøbing Falster**  
**Tlf. +45 2170 6025**  
**[www.restaurantgonzalezfeilberg.dk](http://www.restaurantgonzalezfeilberg.dk)**

# Restaurant Surt & Sød

## Naturens råvarer i højsædet

Vi ligger i Nakskov på Hotel Harmonien og i Rødbyhavn, på Hages Badehotel, lige midt i den lollandske natur.

Susanne Rommel og køkkenchef Martin Rommel og byder dig velkommen til vores mad-univers, hvor vi gør alt for at du som gæst kan få de bedste smagsoplevelser.



Vi sylter og fermenterer og bruger de friskeste råvarer, vi kan. Vi arbejder hver dag på at finde nye opskrifter, for at give den bedste oplevelse. Derfor anbefaler vi at man tør stole på kokken og vælge imellem en af vores mange serveringer af kokkens valg.

Vi er bevidste om madspild, lokale råvarer og vores arbejdsmetoder, når



vi går i gang med at trylle i køkkenet. Derfor er det også vigtigt for os, at flest mulige af vores varer kommer fra nærområdet. Vi ser frem til at byde dig velkommen!



Restaurant  
**Surt & Sød**

**Nybrogade 2, 4900 Nakskov**  
**Hagesvej 1B, 4970 Rødby**  
**Tlf. +45 5054 1464**  
**[www.surtogsodt.dk](http://www.surtogsodt.dk)**

# Restaurant Ö Lige i vandkanten



Restauranten ligger i den smukke havn i Nysted. At være tæt på naturen passer rigtig godt til stedet, og kærligheden til naturen, ser man også i mad og vinvalget. Vi bruger friske ingredienser, og gerne økologisk hvis kvaliteten er god og prisen passer.

Området tilbyder en masse gode råvarer i form af grøntsager og kød, så der købes gerne lokalt.

Vinene der serveres, er udvalgt med stor passion for gode druer. I vinudvalget findes økologiske hvid og rød vin.

Hver uge udarbejder vi en ny menu, der altid indeholder frisk fisk. Menuen er lille, men det er din sikkerhed for at den er gennemarbejdet og helt frisklavet.



Du kan smage kærligheden i maden og udsigten til lystbådehavn og Aalholm Slot giver lige det sidste ekstra. Se vores web for mere info.



**Strandvejen 10, 4880 Nysted**  
**Tlf. +45 2834 0144**  
**[www.restaurantoe.dk](http://www.restaurantoe.dk)**

# Thorlin Spisested og Gårdbutik

## Grise- , lamme- og gedekød

Vi tilbereder mad baseret på årstidens lokale råvarer. Fra egne dyr - grise- og lammekød – eller fra andre lokale producenter. Maden kan spises i vores spisested eller i eget hjem.

Vi har normalt kun åbent om fredagen, hvor vi serverer en buffet med kød, grøntsager og forskellige sala-

ter. Der er også brød eller pizza fra stenovnen. Til sidst er der dessert og kaffe.

Vi har plads til ca. 35 personer ved langborde, så du kan sidde ved siden af andre ved samme bord.

I gårdbutikken sælges kød fra vores

skovgrise og lam.



**Thorlin**  
Spisested  
Gårdbutik

Knuthenlundvej 6, 4952 Stokkemarke  
Tlf. +45 2781 3089 / 2925 2809  
[www.thorlin.dk](http://www.thorlin.dk)

# Vejrø - Restaurant Skipperly

## Vidunderligt naturligt

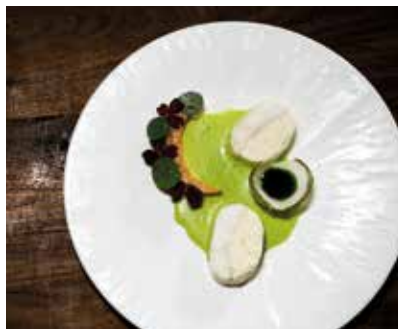
Vejrø er en af Danmarks mindste øer med egen restaurant og hotel. Der er ingen offentlig transport, men vi sejler gerne vores gæster til øen fra Krage-næs havn.

Der er også en landingsbane til mindre fly og helipad til helikopter. Nyd en overnatning med udsigt til marker og Vejrøs rige dyreliv. Der er aldrig mere end 350 meter til stranden.



Vi sætter bæredygtighed og økologi højt og kalder stilen i restauranten for det danske Ø-køkken. Vi serverer øens eget kød, frugt og grønt med supplement fra havet og de omkringliggende producenter. Vejrø har også eget energisystem med vindmøller, solceller, batterier mv.

På Vejrø vil du mærke roen og opdage, at det hele smager og dufter



af mere, end det plejer. Vidunderligt naturligt.

Se hjemmesiden for weekendophold, forretningsmøder, fester mm.



**Vejrø 4, 4943 Torrig L.**  
**Tlf. +45 6320 5920**  
**[www.vejroedk.dk](http://www.vejroedk.dk)**

# Vindeholme

## Det smukke, lille slot, omgivet af fredfyldte skove

Herskabelige Vindeholme ligger midt i den smukke lindeskov, 15 km. syd for Nakskov, på Vestlolland.

Ferdinand Greve Reventlow var barnefødt på Lolland i 1856, og i 1910 byggede han Vindeholme, som sin aftægtsbolig efter en lang karriere i diplomatiet rundt omkring i Europa. Med store trapper og højt til loftet i de smukke stuer, 9 fine værelser og udsigt til Østersøen tilbyder vi en unik ramme til udlejning.

Vi tilbyder weekends, møder/selskaber og ferieophold, men har ikke åbent for offentligheden uden forudgående aftale.

Vi stræber efter at tilbyde mindeværdige oplevelser, hvor forkælelse og harmoni følges ad, og hvor de lokale råvarer fra vinproducenter, gartnerier

og skovens vildt kan nydes i herskabelige omgivelser.



 *Vindeholme Slot*

**Vindeholmevej 13, 4900 Nakskov**  
**Tlf: +45 2712 7409**  
**[www.vindeholmeslot.dk](http://www.vindeholmeslot.dk)**



# Hvad er Muld Lolland-Falster?

MULD Lolland-Falster er et netværk af fødevarerproducenter, restauratører, kokke, spisesteder, gårdbutikker, mad-iværksættere og andre, som tager afsæt i jorden og mulighederne for at drive virksomhed på Lolland-Falster, og kan lide det.

MULD blev etableret i 2017 for at fremme lokal produktion og afsætning af kvalitetsfødevarer fra Lolland-Falster. Før det har der været mange andre gode fødevarer-netværk, men nu har MULD Lolland-Falster eksisteret i 7 år, hvilket vi er stolte af. Der er behov for MULD Lolland-Falster.

Formålet er at samarbejde om at synliggøre og markedsføre producenter og spisesteder på øerne. Det gør vi for at øge kendskabet til de gode afgrøder og de mange fantastiske restauranter og spisesteder, så flere får glæde af dem. Men også for at vise en livsstil og et fællesskab, der handler om mad fra mange vinkler.

Samarbejdet har også en bredere betydning: Det skaber grobund for arbejdspladser og styrker lokale virksomheder, der dyrker, opdrætter, forarbejder eller forædler lokale produkter, og mennesker. Det er også en måde at fremhæve glæderne ved at dyrke jorden og tilberede maden med omtanke. Det giver mening at samarbejde.

Igennem årene har virksomhederne i MULD lagt kræfter i mange initiativer, for eksempel Madens Folkemøde, Sydhavsøernes Frugtfestival og mange andre fødevarerevents.

Muld består af de medvirkende virksomheder og understøttes af Visit Lolland-Falster, der varetager turismeudviklingen i området, samt de to kommuner, Lolland og Guldborgsund, der begge har stort fokus på erhvervsudvikling, turisme og lokal madkultur.

Muld Lolland-Falster samarbejder desuden med en lang række interessenter om at udvikle rammebetingelser for erhvervsmæssig- og gastronomisk udvikling på Lolland-Falster. Og det bliver vi ved med - kig forbi!







# Dalbakkegaard

## Økologiske kyllinger på friland

Dalbakkegaard ligger på det sydøstlige Lolland og er en slægtsgård igennem otte generationer. Her producerer vi økologiske kyllinger, ænder og æg fra friland – dyrehold med hjertet. Vi har specialiseret os i kødfulde, økologiske kyllinger, som lever deres liv



under optimale forhold ude på vores store græsfolde. Det giver sunde og ustressede dyr med rigeligt, godt kød og stor smag.

Kyllingerne håndslagtes på et slagteri på Lolland, hvor de pakkes både hele og i forskellige parteringer. Lige klar til gryde, grill eller ovn.

Vores økologiske høns nyder livet på store græsenge, hvorved æggene får en naturlig gul blomme og en fantastisk smag.

Vi sælger vores æg i vores gårdbutik (åbent dagligt), men også flere restauranter og butikker aftager de velsmagende "guldklumper". Spiser du and til Mortens Aften og Jul, så glæd dig til at smage vores.



**Dalbakkevej 2 4894 Øster Ulslev**  
**Tlf. +45 2126 6693 / 4015 2062**  
**[www.dalbakkegaard.dk](http://www.dalbakkegaard.dk)**

# Ellekjær´s Biavl Honning fra Falster

Siden 2011 har Ellekjær´s Biavl hvert forår og sommer produceret lokal honning fra Falster. Virksomheden er placeret i Hasselø Plantage.



Hasselø Plantage var i tidernes morgen en ø i det sydlige Guldborgsund tæt på Falster, men har siden inddæmningen i 1873 været landfast med Falster. Stednavnet Hasselø Plantage stammer fra 1925, da frugtplantagen blev udstykket i 23 grunde. I nogle af disse haver står stadig frugttræer fra dengang.

Bierne besøger villahaverne ned mod Guldborgsund og engen øst for Hasselø Plantage. Det er denne kombination af villahaver og enge, som bierne bestøver, der er kendetegnende for den bløde, cremede honning, der har en fantastisk smag. Sommerhonnningen kan nogle år have en let nøddeagtig smag, der skyldes at bierne har bestøvet spisekastanjetræer.

Honningen findes i butikker og hoteller på Lolland og Falster.



**Plantagevej 1, 4800 Nykøbing F**  
**Tlf. +45 4046 9345**  
**Facebook: ellekjaerbiavl**

# Engdigegaard Urkornet sorthavre

Engdigegaard har genopdyrket det gamle urkorn sorthavre og laver det til økologiske havregryn fra enkelte marker ved Guldborg på Falster. Havregrynene laves af kun de største og nøje udvalgte kerner.

Urkornet sorthavre indeholder mere af alt det sunde og slår gulhavre på alle parametre. Bl.a. indeholder sorthavre rigtig mange betaglucaner, som har indflydelse på kolesterol i blodet.

Sorthavregryn smager fantastisk, og er testet glutenfri. Engdigegaard sorthavregryn sælges i udvalgte butikker. Se vores hjemmeside for mere information om vores produktion.



**Sønderskovvej 6, 4862 Guldborg**  
**Tlf. +45 2840 2183**  
**[www.engdigegaard.dk](http://www.engdigegaard.dk)**

# Falster Destilleri & Bryghus

## Øl og spiritus fra Falster

Falster Destilleri & Bryghus drives af Martin Iversen, som etablerede virksomheden, fordi han syntes, at der manglede gode, lokale øl og en lokal spiritusproduktion på Falster.

Falster Destilleri er det første godkendte destilleri på Lolland-Falster, med håndbankede, speciallavede kobberpotstills fra Portugal. Her produceres kvalitetsprodukter efter 150 år gamle produktionsmetoder. Vi laver Falster gin, rom, whisky, brandy, akvavit, bitter og vodka, og der



eksperimenteres med likør og hedvin.

Vi brygger også 8 forskellige øl-typer, ca. 15.000 flasker årligt. De brygges i gruekedler, hvor de vigtigste ingredienser er malt og humle i topkvalitet, tilsat den tid, det tager at lave et godt bryg. Vores øl er altid håndbrygget, ufiltreret, upasteuriseret og håndtappet.

Kom på besøg i vores gårdbutik, eller køb direkte fra vores webshop, hvor du også finder vores åbningstider.



**FALSTER**  
DESTILLERI

Væggerløsevej 13, 4873 Væggerløse  
Tlf. +45 3012 7554  
[www.falsterdestilleri.dk](http://www.falsterdestilleri.dk)

# Fejø Cider®

## Smålandshavets naturcider

Fejø Cider ligger på den yderste spids af Fejø med udsigt til nabøerne Femø og Lilleø. Her producerer Fejø Cider noget af Europas bedste cider. Ambitionen er at nå det sublime ved at kombinere det naturlige med det raffinerede.

Fejø Cider er lavet på tolv udvalgte cideræbler. Den gærer ca. 6 måneder på rustfri ståltanke og derefter minimum to måneder på flaske. De fleste år laves en halvtør, en tør og en ekstra tør cider.

Plantagerne på øen er blevet dyrket økologisk fra start. Der bruges ikke svovl i hverken plantage eller produktion. Cideren vildgærer og får sine bobler naturligt ved 2. gæring på flasken.

Vi anbefaler Fejø Cider til sushi, grillede revlsben og oksespidsbryst samt

til rødkitost. Ved siden af den klassiske Fejø Cider har vi også en boblende 'She Cider', der er et 'must' til receptioner og sommeraftener på terrassen.



FEJØ CIDER®  
www.fejoecider.dk

**Slettervej 44, DK-4944 Fejø**  
**Tlf. +45 6167 5622**  
**[www.fejoecider.dk](http://www.fejoecider.dk)**

# Fejø Frugt Vesterled Frugtplantage

Fejø er kendt for sin lange tradition for frugtdyrkning. Det skyldes øens milde klima på grund af det omliggende hav, ca. 200 solskinstimer mere end lands-gennemsnittet.

Thorvald Jensen etablerede sin første plantage i 1968. I dag driver sønnen, Laust Spandet Jensen, en moderne frugtproduktion med pærer, blommer og æbler.

De æbler, der ved sorteringen ikke opfylder kravene til konsum, laves til most. Fejø æblemost er sammensat af træmodne og håndplukkede æbler, for at give en god aromatisk most, med fint samspil mellem sukker og syre. Æblerne koldpresses og mosten tappes uden filtrering.

Den opvarmes kun skånsomt for at bevare den gode smag og de gode egenskaber.

Vi udvikler løbende vores sortiment i samarbejde med Irma/COOP. En del af plantagen er omlagt til økologisk dyrkning for at efterkomme efterspørgslen på økologisk frugt.



Som noget nyt har vi udviklet vores egen pærecider, opkaldt efter Lausts datter Katrine, altså en ægte Fejøpige.



**Fejø Frugt**  
**Laust Spandet Jensen**  
Cvr. 19899780

**Skaløvej 1, 4944 Fejø**  
**Tlf. +45 5471 3616**  
**[www.fejoefrugt.dk](http://www.fejoefrugt.dk)**

# Fra Fejøl

## 100% dansk og økologisk

Lidt ude fra Lollands kyst ligger den lille Ø Fejøl. Fejøl er ca. 16 km<sup>2</sup>, og huser knapt 500 indbyggere. Øen er kendt for sin produktion af æbler, pærer og blommer. Disse frugter er fundamentet i "Fra Fejøl" produkter.

"Fra Fejøl"s produktion er beliggende i smukke omgivelser på det økologiske gods, Knuthenlund, på Lolland. Her producerer vi den 100% danske og økologiske babymad, som var vores første produkter. I dag er produktionen også udvidet med marmelade, eddike, sirup og meget mere.

Det er afgørende for os at producere produkter af en høj kvalitet, med en stor andel af frugt og et minimum af sukker og tilsætningsstoffer. Du kan finde produkter "Fra Fejøl" i mere end 350 butikker i Danmark og på hjemmesiden [www.frafejoe.dk](http://www.frafejoe.dk)



FRA  
FEJØ

**Knuthenlundvej 7, 4952 Stokkemarke**  
**Tlf. +45 2165 3143**  
**[www.frafejoe.dk](http://www.frafejoe.dk)**



# Frederiksdal Kirsebærvin

## Dansk vin i verdensklasse



På Frederiksdal Gods på Lolland producerer vi kirsebærvin, som ingen har gjort det før. Stevnskirsebærret – også kaldet Nordens drue – er rygraden i produktionen.

Alle bærrerne er certificerede og kommer udelukkende fra egne plantager. Vinen er præmieret og anmelderrost i et hidtil uset omfang for en dansk vin lavet på Stevnskirsebær.

Frederiksdal Kirsebærvin er de første i verden, der producerer vin af kirsebær efter samme principper, som er brugt i århundreders vinproduktion – eneste forskel er, at de gamle traditioner bliver nyfortolket og får nyt liv.

Alt i alt gør det Frederiksdal Kirsebærvin til noget ganske særligt!

Vineriet på Frederiksdal har åbent alle

dage 10 – 16 fra 1. juni til 1. september – her kan I smage, høre mere om vinen og købe med hjem.



FREDERIKSDAL  
KIRSEBÆRVIN



**Frederiksdalsvej 30, 4912 Harpelunde**  
**Tlf. +45 2061 3041**  
**[www.frederiksdal.com](http://www.frederiksdal.com)**

# Gårdbutikken Marielyst

## Kvalitet ud over det sædvanlige

I vores gårdbutik forhandler vi en lang række lækre kvalitetsprodukter; grøntsager, most, vin, marmelader, honning og meget mere, fx lækre gavekurve og delikatesser.

Vi dyrker selv Bøtø kartofler, ærter, jordbær, gulerødder og asparges, og supplerer med andre friske produkter fra andre lokale producenter. Jorden omkring Gårdbutikken Marielyst er simpelthen verdens bedste til at dyrke grøntsager i.



Vi lægger stor vægt på kvalitet. Vi tror på at støtte vores lokale landmænd og producenter, og derfor samarbejder vi med dem for at tilbyde unikke og spændende produkter til vores kunder.

Ved at købe lokalt kan du være sikker på, at du får friske, bæredygtige og sæsonbestemte produkter.

Vi glæder os til at byde dig velkommen i vores gårdbutik og give dig en oplevelse ud over det sædvanlige. Kom



og besøg os i dag og opdag hvad vores lækre kvalitetsprodukter og lokale råvarer har at tilbyde.



**Bøtø Ringvej 4, 4873 Væggerløse**  
**Tlf. +45 6014 6900**  
**[www.gaardbutikkenmarielyst.dk](http://www.gaardbutikkenmarielyst.dk)**



# Juels Bryg Øl med sjæl

Juel's Bryg er et håndbryggeri, som blev grundlagt i 2017 af familien Juel efter nogle års eksperimenter. Vores bryghus på den idylliske Karlebygård er topmoderne. Vi kan producere ca. 600 liter øl ad gangen.



Vi producerer ca. 10 forskellige øl, som kan købes på halvliters flasker over det meste af Lolland og Falster, ligesom en del af de lokale restauranter har Juels Bryg på menukortet.

Du er velkommen til at besøge os, men kontakt os gerne i forvejen for at sikre dig, at vi har tid og kapacitet til et besøg.

Hvis du besøger os, får du vores historie og smagsprøver på vore lækre øl, som har nogle sjove navne som Søllestedhumlen, Black Love, Den Gyldne, Den Mørke, Decemberøl, og der kommer hele tiden nye til.

Vi leger nemlig med øl, hvis man kan sige det sådan, ligesom alle vore opskrifter er hjemmelavede.

Vi bor i Øster Karleby ca. 5 km nordøst for Nakskov.



**Torvevej 1, Ø. Karleby, 4900 Nakskov**  
**Tlf. + 45 9153 9562 / +45 6166 1611**  
**[www.juelsbryg.dk](http://www.juelsbryg.dk)**

# Krenkerup Bryggeri

## Bryggeri og traktørsted - et besøg værd

I smukke omgivelser på Lolland brygger Krenkerup Bryggeri øl på rene råvarer uden tilsætningsstoffer, men med masser af passion og historie.



På Krenkerup brygger vi ærlig, traditionel kvalitetsøl på byg fra egne marker.

I vores verden er der ingen genveje til perfektion – kun en kompromisløs tilgang til at kvalitet sikrer rene, velsmagende produkter.

Bryggeriet er en del af det historiske Krenkerup Gods, der siden 1367 er gået i arv i samme familie fra generation til generation. Du finder øl fra Krenkerup Bryggeri hos en række restauranter og butikker, og bryggeriets hyggelige traktørsted har åbent hele året.

Som det første danske bryggeri har Krenkerup Bryggeri vundet 5 guldmedaljer ved European Beer Star – en af verdens mest prestigefyldte øl-konkurrencer. Det kan smages.



**KRENKERUP**  
BRYGGERI

**Krenkerupvej 29, 4990 Saksøbing**  
**Tlf. +45 5470 5485**  
**[www.krenkerupbryggeri.dk](http://www.krenkerupbryggeri.dk)**

# Lammehave Økologi

## Økologisk gårdbutik

Velkommen til vores økologiske gård-butik. Vi har et bredt udvalg af egne varer, æg, mel af gamle kornsorter, grise- og lammekød, honning, rapso-lie samt årstidernes grøntsager. Vi har åbent i dagtimerne året rundt.

Vi er et økologisk landbrug med 32 hektar jord. På vores marker dyrker vi korn af gamle sorter til mel, mange forskellige grøntsager og kløvergræs til vores får. Derudover har vi en stor

hønsegård med frugttræer, samt nogle mose- og engarealer, hvor fåre-ne går om sommeren.

Vi sælger også økologiske varer fra andre leverandører, fx friskbagt brød, gamle ærtesorter og mange andre lækre produkter. Som noget nyt har vi fået garvet egne lammeskind.

Alt det, kræver en masse flittige hæn-der. Ca. 8 ansatte med særlige behov,

hjælper med alle de opgaver, som vores forskellige produktionsgrene indeholder. Kom forbi og besøg vores hyggelige butik!



**Eriksdalsvej 24, 4871 Horbelev**  
**Tlf. +45 2129 6506**  
**[www.lammehaveoekologi.dk](http://www.lammehaveoekologi.dk)**

# LF Vildt- og Fjerkræslagteri ApS

## Egen butik med salg af vildt og røgvarer



LF Vildt- og Fjerkræslagteri ApS har i 2021 overtaget Dannemare vildt- og fjerkræslagteri med øko-status efter Gitte og Ib Christiansen, som har drevet deres vildtslagteri i over 20 år.

Slagteriet er flyttet til nye og større lokaler i Nakskov. Lokalerne er godkendt til slagtning og forarbejdning af alle former for vildt, samt fjerkræ, får, geder og kaniner. Og er godkendt til økologisk slagtning.

Vi tilbyder slagtning og forarbejdning - samt opkøb af sæsonens vildt.

Vores lille butik med egne varer har åben man-fredag kl. 10.00-16.00 og lørdag kl. 9.00-13.00.

Vi sælger sæsonens varer og vores egne produkter, som er vildtspegepølser, røgvarer og andet.



LF VILDT- OG FJERKRÆSLAGTERI APS



Tlf. 2343 5066

**Linkøpingvej 33, 4900 Nakskov**  
**Tlf. +45 2343 5066**  
**[www.lfvildtslagteri.dk](http://www.lfvildtslagteri.dk)**

# Lindhøjs Dexter

## Lækkert og lokalt dansk oksekød

Lindhøjs Dexter er et familiedrevet fritidslandbrug med dertil hørende stalddørssalg, som drives af Lars og Stefanie. Vores dyr går på græs om sommeren ved siden af gården og nyder vinteren i den varme stald.

At sætte tænderne i et stykke Dexter kød er en delikatesse, man ikke kan købe i et hvert supermarked.

Dexterkødet er magert, fint fibret og særdeles velsmagende. Kødet betegnes af eksperter som værende meget flot i farven og med flot, hvid fedtkant.



Det tilberedte kød er lækkert med en god smag og fin aroma. Kødet er meget saftigt og særdeles mørt.



 Dansk  
Dexter

Lindhøjvej 2, Hjelm, 4990 Saksøbing  
Tlf. +45 2254 8829  
[www.lindhoejs-dexter.dk](http://www.lindhoejs-dexter.dk)



# Lolle Frugt Plantage og gårdbutik

Lolle Frugt dyrker din sundhed. I tre generationer har familien Lolle dyrket frugt og bær på vores plantage i Gammel Killerup.

I gårdbutikken finder du et udvalg af årstidens frugt og grønt. I sæsonen har vi desuden selvpluk på eksempelvis pærer, kirsebær, brombær og hindbær.

Vores æblehotel sikrer dig fin frugt hele året – her kan vi opbevare frugten under de bedste vilkår frem til salg.

Kom og besøg vores terrasse, book en plantagevandring, eller smag det store udvalg af most, mens du kigger på vores søde frugtgrise. Læs mere på vores hjemmeside eller følg os på Facebook.



**Gl. Killerup 8, 4990 Saksøbing**  
**Tlf. +45 2170 6424**  
**[www.lollefrugt.dk](http://www.lollefrugt.dk)**

# Møllergaarden

## De grove grøntsager

Møllergaarden er et familiedrevet landbrug, som ligger på det vestlige Lolland, ikke langt fra Nakskov. Vi har valgt at fokusere på de grove grøntsager som rodfrugter og hovedkål samt frugt og bær.

Gennem vores mangeårige landbrugsfaglige erfaring producerer vi

vores produkter på en professionel måde, hvilket sikrer størst mulig forsyningssikkerhed.

Den fede lollandske muld giver bedre smag og mærkbart længere holdbarhed, til gavn for slutbrugeren.

Hos Møllergaarden dyrker vi vores

grøntsager med respekt for naturen. Vores vision er at producere sunde, friske og velsmagende grøntsager til kræsne brugere.



**Halsted Byvej 7, 4900 Nakskov**  
**Tlf. +45 2825 3370**  
**[www.moellergaarden.dk](http://www.moellergaarden.dk)**

# Pasta Principato

## Passion for pasta

Pasta Principato er en kærlighedshistorie. Italienske Diego møder danske Katharina på Fejø. De forelsker sig og slår sig ned på den smukke sydhavsø. Diego er passioneret pastahåndværker. Katharina brænder for lokale råvarer og økologi. Sammen starter de et lille pastari, hvor Diego udlever sin drøm om at gøre pastahåndværket til sin levevej.

I Pasta Principato forener vi gode økologiske råvarer, med respekt og passion for det italienske pasta-håndværk. Vores friske pasta fryses, så den smager som havde den lige forladt pastamaskinen på Fejø, når den rammer din tallerken. Smag selv forskellen!

Du finder vores pasta i pop-up butikken på Fejø hver fredag fra 16.30-18.00, i Café Vin & Brød i Maribo, og via vores hjemmeside.



**Storemosevej 107, 4944 Fejø**  
**Tlf. +45 6066 3092**  
**[www.pastapricipato.dk](http://www.pastapricipato.dk)**

# RO'UM Lolland Spiritus af sukkerroer



RO'UM er en helt ny og unik lollandsk spiritus. Dens karakter svarer nok mest til den, man finder omkring universet med Whisky, Calvados, Grappa; men RO'UM har helt sin egen smag, der også er ny i spiritusuniverset.

RO'UM er lavet på lollandske sukkerroer, der koldpresses lige efter optagning. Roejuicen fra presningen iblandes ca 15 % æblesaft fra danske æbler, blandingen fermenteres og destilleres efter naturlig endt gæring. Destillatet lagres på træ. En variant er lagret på AKACIETRÆ, en på KASTANJETRÆ og en på EGETRÆ, så i alt er der 3 varianter.

Smagen kommer alene fra roe, æble og træ; der er ingen yderligere tilsætning af smagsstoffer. Roe-bitstofferne er nedtonet til en bagved liggende venlig præsentation. Vi er i

det tørre spiritusunivers, og hver variant har sin egen smag. Vi har også økologiske varianter.



**RO'UM**  
est. 2019  
Saltoftegaard · Lolland

**Hunseby Kirkevej 32A, DK-4930 Maribo**  
**Tlf. +45 2126 6167**  
**[www.ro-um.dk](http://www.ro-um.dk)**

# Slotsbjerg Biavl

## Lækker, lokal honning fra Slotsbjerg på Falster

Denne lækre honning er produceret på Falster, hvor bierne har suget nektar og bestøvet massevis af blomster i nærområdet. Bierne bruges til bestøvning af æbleplantager, kløvermarker og andre blomster, de møder. De er til stor gavn for lokalområdet og giver samtidig mulighed for at producere denne helt igennem lækre honning, hvor smagen af blomster og sommer tydeligt træder frem.



Virksomheden ejes af Allan With Petersen, som elsker at arbejde med bier og honning. Vi har mange forskellige varianter og udvikler hele tiden vores produkter med nye smage og blandinger. Prøv også vores økologiske pollen-drys fra blomsterstøv – et 100% naturligt superfood-produkt, der kan anvendes som kosttilskud eller i salater, smoothies, desserter og cocktails. Vi sælger vores produkter i udvalgte butikker i lokalområdet. Se mere om bier og honning på vores Facebookside.



SLOTSBJERG

**Egebjergvej, 4800 Nykøbing F**  
**Tlf. +45 2217 1267**  
**[www.slotsbjerg.dk](http://www.slotsbjerg.dk)**



# Ubuntu Coffee Roasters

Dette kafferisteri er baseret på KÆRLIGHED, latter og en hel masse KAFFE!



Ubuntu fokuserer på at riste små partier specialkaffe, der rammer kaffeelskerens behov.

Vi går op i bæredygtighed og livsgrundlaget for de mennesker, der dyrker vores kaffe. Derfor kan du være sikker på, at vores grønne kaffebønner altid vil blive indkøbt fra virksomheder, der støtter en etisk og bæredygtig tilgang.



Caryn og Stephan er født og opvokset i Namibia og kom til Danmark i 2019. Deres kærlighed til kaffe opstod, da de i Namibia oplevede fremkomsten af en helt unik og levende kaffekultur, der favnede både de lokale og turister. Med inspiration fra lokale smage og traditioner fra den namibiske kaffeindustri samt de sociale aspekter af kaffedrikning, startede de café UBUNTU på Lolland-Falster.

Den hyggelige café ligger i en gammel hestestald fra 1901 på Saksøbing Sukkerfabrik, og er en farverig oplevelse. Se Ubuntu's hjemmeside for køb af kaffe og relaterede produkter.



**Sukkerfabrikken 3**  
**4990 Saksøbing**  
**Tlf. +45 7184 7145**  
**[www.ubuntucoffee.com](http://www.ubuntucoffee.com)**

# Vindruedelikatesser fra Lolland Hjemmelavede lækkerier

Et dejligt eventyr startede en solrig forårsdag i 1996 på vores nyerhvervede gård på Lolland.

Ved gavlen under en lille bænk stak



en tynd, bar gren ud. Hvad mon det var? Vi lod den gro – og det viste sig at være en 100 år gammel Leon Millot vinplante.

Vi espalierede den op af den solbeskinnede gavl og videre ud i haven – og vi nød de første kraftfulde, søde og syrlige drueklaser en varm oktoberdag.

Og pludselig kom netop dén smag – barndomsindringen om vindruesaft og gelé hos bedstemor, som blev nydt af alle med stor behag.

Vi kæler for den helt unikke og sødmefulde smag og dybrøde farve, som vi gennem 25 år og de mange processer har fremelsket af vores usprøjtede og håndhøstede Leon Millot drue.

Det smager helt eventyrligt.



**Dødsmosevej 4, 4894 Øster Ulslev**  
**Tlf. +45 2324 8423**

**Facebook: Vindruedelikatesser fra Lolland**



# Østergaard Vinmageri

## Håndlavede specialvine

Østergaard Vinmageri producerer håndlavede specialvine på lokalt dyrkede vindruer og frugt.

Druevinene laves på druer fra egne vinmarker - specielt druer til hvid- og rosévine.



I udvalgte år laver vi en rødvin på tørrede druer. Frugtvinene produceres primært som isvine, der giver spændende, intense vine til desserter og oste.

Den høje kvalitet på den lollandske muld sammen med det milde klima, giver nogle af Danmarks bedste vindruer, frugter og bær. Vi udvikler og optimerer hele tiden kvaliteten på vindruerne.

Vinmagerens opgave er at få det bedste ud af jordens kvaliteter, både når det drejer sig om druevine og frugtvine.

Vingården og vinmarkerne er et besøg værd. Det er her, kvaliteten skabes. Bestil en rundvisning til grupper inkl. smagning eller besøg vingårdsbutikken, hvor vi sælger alle vinene fra Østergaard Vinmageri.



**Vestre Landevej 198, 4952 Stokkemarke**

**Tlf. +45 2575 4828**

**Facebook: @oestergaardvinmageri**

# Vores Grønne Sydhavsøer

- en bog med fokus på råvarer, mennesker, måltider og fællesskaber



"Vores grønne Sydhavsøer" fortæller i billeder og ord, hvordan mennesker i fællesskab høster frugterne af den gavmilde natur i dette frodige hjørne af Danmark.

Lolland, Falster og øerne i Smålandsfarvandet har Danmarks bedste landbrugsjord og et mildt klima, som tilsammen gør, at der gennem generationer er blevet dyrket nogle af Danmarks bedste fødevarer.

Du bliver taget med på besøg hos en lang række fødevarerproducenter, og hvad enten der produceres og sælges fra vejboden, leveres til restaurantens køkken eller hylderne i butikken, så ender resultatet

af deres flid, viden og engagement før eller siden på tallerkenen eller i glasset.

Bag bogen står fire lokalt forankrede og madglade mennesker. Fotograf Ingrid Riis har sammen med grafisk designer Hannah Karina Mikkelsen givet bogen dens farveglade og indbydende udtryk. Skribent er Lars Hovgaard og Nethe Plenge bidrager med opskrifter og tips fra sit inspirerende familiekøkken.

Det er vores håb, at bogen inspirerer til oplevelser i det frugtbare område, til måltider med brug af lokale lækkerier og til fællesskabet omkring bordet.



CLARA  
FRIJS

# Naturlandet Lolland-Falster

## Oplev naturen!

Naturlandet Lolland-Falster er en app, som du kan downloade til din telefon. Du kan også finde alle oplysningerne hjemmesiden [Naturlandet.dk](http://Naturlandet.dk).

Der kan du finde en verden af ture og oplevelser overalt på Lolland og Falster. Og vi har gjort det nemt for

dig at finde rundt - du kan cykle, vandre, ride eller sejle, og finde vej ved hjælp af Naturlandets app.

Her finder du en mængde ruter, lige fra korte ture på få km til en 400 km lang vandre- og cykelrute Naturlandet Rundt.

I appen kan du også slå filteret til og vælge at se forskellige faciliteter, fx hvor du kan overnatte og hvad du kan opleve. Og når du bliver sulten, kan appen hjælpe dig med at finde indkøbsmuligheder, spisesteder og hvor du kan købe lokale produkter eller fange din egne fisk.

Naturlandet er et fælles koncept skabt af Lolland og Guldborgsund Kommune, med støtte fra Nordea-fonden, der skal gøre det nemmere for dig at vide, hvad du kan opleve rundt omkring på vores skønne øer.



 **Naturlandet**  
LOLLAND-FALSTER

[www.naturlandet.dk](http://www.naturlandet.dk)

# Lolland-Falster Lovestorm

## - din genvej til viden om egnen

Lolland-Falster Lovestorm er et digitalt fællesskab på Facebook, hvor vi deler gode historier og oplevelser fra Lolland-Falster. Gruppen blev oprettet i 2015, og vi er nu mere end 40.000 medlemmer.

Vi vil gerne formidle budskabet om kvalitetsfødevarer og gode spisesteder på Lolland-Falster. Og du kan hjælpe os, både som gæst og fast bosiddende.



### Sådan kan du bruge gruppen

- I gruppen finder du inspiration til oplevelser og udflugtsmål, også de kulinariske, som andre medlemmer har delt.
- Du kan stille spørgsmål om Lolland-Falster, og andre medlemmer af gruppen giver dig svar.



- Del selv dine billeder og tekster, hvis du har besøgt en gårdbutik eller et godt spisested. På den måde inspirerer du de næste, som ønsker at købe fødevarer eller indtage et godt måltid lokalt.
- Du finder os også på Instagram. Husk at bruge #lollandfalsterlovestorm.

Læs mere om LF Lovestorm på [www.lovestorm.dk](http://www.lovestorm.dk)



# Museum Lolland-Falster Mad på Museet!

På De Gamle Huse, frilandsmuseet i Maribo, er fortællingerne dedikeret livet på landet i 1700 og 1800-tallet. Mad var en afgørende for overlevelse.

Fra morgen til aften, fødsel til grav, blev råvarer dyrket, tilberedt og spist af høj og lav. Fra hverdagens ensfor-



mige kost med grød, brød, saltet kød og øl til mærkedagenes mere overdådige måltider, med frisk kød, stærk øl og søde sager. Uanset situationen, så spillede maden en afgørende rolle.

I løbet af sæsonen sætter vi ekstra fokus på datidens mad og inviterer til historiske madevents.

28. juni: Til middag hos Falsterbonden. Nyfortolkning af bondemad.

Tirsdage i juli + 25/8 og 1/9: Rundvisning med kaffe/kage.

22. september: Til kaffe/kage i Skovpavillonen. Spis dig gennem kagens historie.

Til middag hos” arrangementer på Reventlow-museet i september og november.

Se mere på vores kalender:  
Kalender / Museum Lolland-falster  
([museumlollandfalster.dk](http://museumlollandfalster.dk))



**Meinckes Vej 5, 4930 Maribo**  
**Tlf. +45 2559 3460**  
**[www.museumlollandfalster.dk](http://www.museumlollandfalster.dk)**

# Visit Lolland-Falster

## Lolland-Falster byder på kulinariske oplevelser i verdensklasse

Hvad enten du er madglad gæst med smag for kvalitet eller dreven gastro-turist, så byder Lolland-Falster på kulinariske oplevelser i verdensklasse.

Nyd kompromisløs kvalitet produceret med bæredygtig samvittighed serveret i helstøbte fødevareoplevelser. Kom helt tæt på råvarerne hos landsdelens stolte producenter og oplev produkterne på tallerkenen hos de lokale spisesteder og restauranter. På Lolland-Falster er afstanden fra jord til bord blot et knips med fingrene. Kombinér udsøgte fødevareoplevelser

med andre gode oplevelser - om du er til natur, kultur eller sus i maven i børnehøjde, så er der masser af muligheder.

Vidste du for eksempel, at der venter dig to fascinerende naturparker; Naturpark Nakskov Fjord, som er Danmarks ø-rigeste fjord og Naturpark Maribosøerne, med et meget rigt fugleliv af international interesse. Eller en 600 km lang kystlinje med masser af smukke strande, blandt andet en af Danmarks bedste, Marielyst Strand. Du kan også besøge en af de hygge-

lige småøer, Fejø, Femø, Askø-Lilleø eller Vejrø, og blive glad over hvor dejligt, der er.

Hvis dit hjerte banker for kunst og kultur, så prøv at besøge det mageløse monument, Dodekalitten i nærheden af færgehavnen i Kragenæs. Eller tag til Fuglsang Kunstmuseum, hvor Guldalderen møder moderne arkitektur, ved bredden af Guldborgsund.

Der er masser af muligheder for besøg på herregårde, gallerier og museer - se mere på [www.visitlolland-falster.dk](http://www.visitlolland-falster.dk). Overalt byder vi på masser af plads, luft og rig natur, som du kan opleve til fods, på cykel eller til vands. Rigtig hjertelig velkommen på Lolland-Falster!



**VisitLollandFalster** 



# Muld

LOLLAND  
FALSTER

## KOLOFON

### Udgivet:

Maj 2024 af  
MULD Lolland-Falster

**Layout:** JD Grafisk Design

### Foto:

Ingrid Riis  
Anette Navne  
Christian Lykking  
Kirsten Sydendal  
Mikkel Karlsen  
Tina Brok Hansen m.fl.

### Redaktion:

Strategi & Udvikling,  
Guldborgsund Kommune

**Tryk:** DKprint.dk

**Oplag:** 5.000

[www.visitlolland-falster.dk](http://www.visitlolland-falster.dk)

*/Business*

**Lolland-Falster**

**VisitLollandFalster** 

**FEAST** 

 **lollandkommune**

  
**GULDBORGSDUND**