



TODO KOCHT

RESTAURANTKRITIK & EMPFEHLUNG

SCHLUMACHERS LÜBECK



Französische Kochkunst trifft norddeutsche Produkte

„Casual Fine Dining mit handwerklicher Präzision,
regionalem Charakter und einer bemerkenswerten
Weinkultur.“

THORSTEN DAUB | TODO KOCHT

Persönlich. Unabhängig. Mit gastronomischer Erfahrung.

Schlumachers Lübeck

Modern-regionale Küche mit französischen Wurzeln, serviert in einem historischen Haus auf der Lübecker Altstadtinsel.

Meine Bewertung	Adresse	Küchenstil
★★★★★	Schlumacherstraße 4 23552 Lübeck	Casual Fine Dining Französische Technik & norddeutsche Produkte

Restaurantvorstellung

Das Schlumachers liegt mitten auf der Lübecker Altstadtinsel und verbindet ein historisches Umfeld mit einem modernen gastronomischen Konzept. Das Restaurant befindet sich in einem denkmalgeschützten Haus aus dem 16. Jahrhundert. Inhaber und Chef de Cuisine Gabrijel Pranjić beschreibt die Küche mit dem klaren Leitgedanken: französische Kochkunst trifft norddeutsche Produkte.

Diese Verbindung ist mehr als ein Werbesatz. Die Karte kombiniert klassische Kochtechniken, sorgfältige Saucenarbeit und präzise Garstufen mit Fisch, Fleisch und regional geprägten Produkten. Das Ergebnis ist eine Küche, die modern wirkt, ihre handwerklichen Grundlagen aber nicht versteckt. Das Restaurant selbst bleibt bewusst leger: hochwertig, stilvoll und anspruchsvoll, ohne unnötige Förmlichkeit.

Die Lage in der Schlumacherstraße passt hervorragend zum Konzept. Kopfsteinpflaster, Altstadthäuser und die besondere Atmosphäre der Lübecker Innenstadt schaffen einen Rahmen, in dem ein längerer Genussabend genau richtig aufgehoben ist. Wer ein Menü oder eine bestimmte Weinbegleitung plant, sollte rechtzeitig reservieren.

Mein erster Eindruck

Der Gesamteindruck ist gepflegt, ruhig und professionell. Historische Bausubstanz und modernes Casual-Fine-Dining ergänzen sich, statt miteinander zu konkurrieren. Die Atmosphäre ist wertig, aber nicht steif. Genau diese Mischung schafft einen angenehmen Rahmen für ein hochwertiges Essen, bei dem man sich als Gast ernst genommen und dennoch entspannt fühlt.

„Schlumachers verbindet präzises Handwerk, gute Produkte und eine angenehm unaufgeregte Form von Gastfreundschaft.“

Ein Auszug aus der Speisekarte

Die aktuelle Karte ist klar gegliedert: Vorspeisen, Seafood & Grill, Pasta & Soulfood, Desserts sowie das mehrgängige Chef's-Choice-Menü.

Vorspeisen

Jahrgangssardinen - 19,00 €

Aus der Gourmetkonserve, dazu hausgebackenes Brot.

Thai Bouillabaisse | Edelfische - 16,50 €

Als aromatische Vorspeise; auch als Hauptgang erhältlich.

Confitierter Pulpo - 17,50 €

Mit Yuzu-Mayonnaise und hausgebackenem Knoblauchbrot.

Sashimi vom Thunfisch - 18,00 €

Asia Style mit Mango, Chili und Sesam.

Burrata - 14,50 €

Mit Feige, wilden Kräutern und Aceto Balsamico.

Seafood & Grill

Wolfsbarsch im Ganzen - 34,00 €

Mit Kartoffel-Mangold-Gemüse und Beilagensalat.

Norwegischer Fjordlachs - 29,00 €

Klarer Produktfokus und klassische Beilagen.

Geschmorter Rinderbizeps - 38,00 €

Mit Marktgemüse, Kartoffelgratin und Jus.

Rinderfilet Argentinien - 49,00 €

Vom Grill, mit Kartoffelgratin und Beilagensalat.

Pasta & Soulfood

Linguine Garnele - 24,00 €

Garnele, Knoblauch, Tomate und Crème.

Linguine Trüffel - 28,00 €

Reduziert auf Pasta, Trüffel und Crème.

Fregola Sarda - 24,00 €

Mit Zitrone, grünem Spargel und Kirschtomaten.

Dessert & Käse

Schlumachers Tiramisu - 12,00 €

Hausinterpretation des Klassikers.

Dessertvariation - 16,50 €

Eine Auswahl verschiedener süßer Komponenten.

Schwarze Johannisbeere - 15,00 €

Valrhona Edelkuvertüre und Piemont Haselnuss.

Käseauswahl von Maître Affineur Waltmann

21,00 € für eine Person / 34,00 € für zwei Personen.

Chef's Choice Menü

3 bis 6 Gänge - 49,00 € bis 85,00 €

Saisonal, kreativ und vom Küchenchef zusammengestellt.

Weinbegleitung - 21,00 € bis 42,00 €

Passend zur gewählten Gangzahl; besondere Lagen gegen Aufpreis.

Besonders interessant: Die Karte bietet sowohl einzelne Gerichte als auch ein Chef's-Choice-Menü. Damit kann man das Restaurant entweder gezielt à la carte kennenlernen oder sich vollständig auf die Handschrift der Küche einlassen. Die Preise und Beschreibungen stammen aus der offiziellen Speisekarte mit Stand 25.06.2026; Änderungen sind jederzeit möglich.

Meine kulinarische Bewertung

Was das Schlumachers aus meiner Sicht besonders macht.

Küche und Produktqualität

Die Küche überzeugt durch handwerkliche Klarheit und einen erkennbaren Produktfokus. Französische Techniken bilden das Fundament, norddeutsche und saisonale Produkte geben den Gerichten ihre Identität. Fisch, Fleisch, Pasta, Saucen und Beilagen wirken nicht wie voneinander getrennte Einzelteile, sondern werden zu einem stimmigen Tellerbild zusammengeführt. Besonders positiv ist die Bandbreite: von Bouillabaisse und Thunfisch-Sashimi über geschmortes Rind bis zum mehrgängigen Überraschungsmenü.

Präsentation und Geschmack

Die Gerichte sind modern und präzise angerichtet, ohne in reine Effekthascherei abzurutschen. Geschmacklich steht die Balance im Vordergrund: Röstaromen, Säure, Cremigkeit, Frische und Umami werden gezielt eingesetzt. Das ist kein lautes Showkochen, sondern eine Küche, die mit sauberem Handwerk und guten Produkten argumentiert.

Sauberkeit und Nachhaltigkeit

Der Gesamteindruck ist sehr gepflegt und ordentlich. Gastraum, Tische und Präsentation vermitteln Professionalität. Beim Thema Nachhaltigkeit bewerte ich keine Zertifikate, sondern das sichtbare Konzept: regionale Produkte, saisonale Komponenten, eine überschaubare Karte und die Konzentration auf Qualität statt beliebiger Masse. Dieser Ansatz wirkt glaubwürdig und passt zur kulinarischen Ausrichtung.

Service und Gastfreundschaft

Der Service ist aufmerksam, freundlich und fachlich sicher. Gerade bei einem Restaurant mit Menüoptionen und großer Weinauswahl ist Beratung entscheidend. Empfehlungen werden verständlich ausgesprochen, Wünsche wahrgenommen und der Ablauf bleibt angenehm ruhig. Man wird betreut, ohne sich beobachtet zu fühlen - genau so sollte guter Service funktionieren.

Getränke- und Weinkarte

Ein echtes Ausrufezeichen ist die Weinauswahl. Das Restaurant nennt mehr als 200 Weinpositionen, darunter klassische Regionen, besondere Jahrgänge und limitierte Flaschen. Dadurch ist sowohl eine passende Begleitung zum einzelnen Gericht als auch eine komplette Menübegleitung möglich. Die Karte richtet sich an neugierige Gäste ebenso wie an erfahrene Weinliebhaber.

5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
KÜCHE	SERVICE	SAUBERKEIT	AMBIENTE	GETRÄNKE	GESAMT

Mein Fazit

Eine klare Fünf-Sterne-Empfehlung für anspruchsvollen Genuss in Lübeck.

Das Schlumachers ist für mich eine der Adressen in Lübeck, bei denen das Gesamtkonzept überzeugt. Das historische Gebäude, die entspannte Fine-Dining-Atmosphäre, die französisch geprägte Küche, regionale Produkte, ein aufmerksamer Service und die außergewöhnlich große Weinauswahl greifen sinnvoll ineinander.

Das Preisniveau ist gehoben - das sollte man offen sagen. Angesichts des handwerklichen Aufwands, der Produktqualität, der Menügestaltung und der Beratung wirkt es jedoch nachvollziehbar. Wer nur schnell etwas essen möchte, findet günstigere Alternativen. Wer dagegen einen bewussten Genussabend sucht, ist hier sehr gut aufgehoben.

Besonders empfehlenswert ist das Chef's-Choice-Menü. Es zeigt die Handschrift der Küche am umfassendsten und kann auf Wunsch mit einer passenden Weinbegleitung kombiniert werden. Auch à la carte bietet die Auswahl genügend Möglichkeiten - von Fisch und Seafood über Fleisch bis zu Pasta und anspruchsvollen Desserts.

MEINE PERSÖNLICHE BEWERTUNG: 5 VON 5 STERNEN

Eine überzeugende Verbindung aus Handwerk, Produktqualität, Atmosphäre und Weinkultur.

Ich empfehle das Schlumachers ausdrücklich weiter und komme sehr gerne wieder.

SCHLUMACHERS

Schlumacherstraße 4 | 23552 Lübeck

Telefon: +49 (0) 451 - 707 55 66

E-Mail: kontakt@schlumachers.de | www.schlumachers.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Mittwoch: 17:00-22:00 Uhr

Donnerstag: Ruhetag

Freitag: 17:00-22:00 Uhr

Samstag: 13:00-22:00 Uhr

Sonntag: Ruhetag

Reservierung wird empfohlen. Öffnungszeiten können an Feiertagen abweichen.

Bewertung von Thorsten Daub | [todokocht](https://www.todokocht.de)

Persönliche und unabhängige Restaurantempfehlung. Die Bewertung gibt meine eigene fachliche Einschätzung wieder.
Restaurantdaten: offizielle Website Schlumachers; Kartenauszug: offizielle Speisekarte vom 25.06.2026; Weinkarte und Öffnungszeiten abgerufen am 29.07.2026.