



Profil

Herzlich Willkommen im Landhaus Alte Schmiede.

Das Restaurant im Landhaus Alte Schmiede Saisonale Zutaten aus der Region, modern interpretiert – die Landhausküche setzt auf eine geschickte Mischung aus Bodenständigkeit und Kreativität.

Küchenchef Dirk Krause stammt aus Potsdam. Nach Stationen in Berlin, Potsdam und Klein Glien übernahm er 2007 die Küche im Landhaus Alte Schmiede. Gesund genießen bedeutet für ihn unter anderem: Frisches aus dem Naturreichtum des Fläming, Wild aus den umliegenden Wäldern, Fisch aus den heimischen Gewässern und Kartoffelgerichte aus der Flämingkartoffel. Neben einer abwechslungsreichen Speisekarte ist ihm ein guter Kontakt zu regionalen Produzenten und Lieferanten besonders wichtig.

Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten bereiten Ihnen Küchenchef Dirk Krause, ausgebildeter Diätkoch, und sein Team gern ein spezielles Gericht oder Menü zu.

Kochen ist eine Kunst aber kein Geheimnis!

Darum bietet Küchenchef Dirk Krause in seiner Kochwerkstatt Kochkurse für Gruppen, Familien und Firmenvents an.

Unsere Regulären Öffnungszeiten

Restaurant Öffnungszeiten

Montag, Mittwoch & Donnerstag:

17.30 bis 22.00 Uhr

Küche bis 21.00 Uhr geöffnet

Freitag, Samstag & an Feiertagen:

12.00 bis 22.00 Uhr

Küche bis 21.00 Uhr geöffnet

Sonntag:

11.00 bis 17.00 Uhr

Küche bis 15.00 Uhr geöffnet

Dienstag Ruhetag

Kontakt

Landhaus Alte Schmiede
Dorfstraße 13
14823 Niemeck-Lühnsdorf

☎ +49 (33843) 9220

✉ flaeming@landhausalteschmiede.de

@ www.landhausalteschmiede.de



gefunden auf www.brandenburger-gastlichkeit.de

Stand: 04.04.2026

powered by Insecia