12 NEUE KAPITEL

Die Weihnachtstage liegen hinter uns - wir haben es geschafft!
Und sind unendlich stolz darauf, allen Gästen wundervolle Feiertage und einen grandiosen Jahreswechsel ermöglicht zu haben.

Aber wie immer gilt: nach der Saison ist vor der Saison - und so starten wir in das neue Jahr.

Mit frischen Ideen und gewohnter Qualität.

Wir freuen uns auf Euch!

Schließphase

Die Umbaumaßnahmen im Eingangsbereich stehen an.
Wir verlegen neue Fliesen und schließen unser Haus hierfür vom

02.01. - 11.01.2026

Ab dem 12.01.2026 sind wir ab 15:00 Uhr wieder für euch da und freuen uns schon jetzt auf die neue Saison.

Wintermenü

Carpaccio von der Hirschkeule in Früchtetee geräuchert
Zwetschgencrème / Baby-Leafsalat / Kräuteröl

* * *

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe
Schwarzwurzeln / Kokosmilch / Rote Bete / Kräuteröl

* * *

Rinderfilet (Holsteiner Färse) gegrillt
Wallnusskruste / Rosenkohl / Semmel-Knödel / Portweinsauce

* * *

Rotweinbirne
Bürgermeisterbirne pochiert / Stracciatellaparfait / Vanilleschaum

3-Gang-Menü 58,00 € pro Gast
4- Gang-Menü 68,00 € pro Gast

Schleswig-Holstein Gourmet Festival

AUSGEBUCHT

23. & 24. Januar 2026

Restaurantinhaber Robin Pietsch im Sterne-Glück: Im Michelin Guide 2025 wird sein Restaurant ZeitWerk mit einem und sein Counter-Restaurant Pietsch nebenan sogar mit 2 Sternen ausgezeichnet. Chapeau! Robin Pitsch ist seit 2019 auch Juror beim ZDF ‚Die Küchenschlacht'. „Der Harz hat es aus kulinarischer Sicht verdient, mehr Aufmerksamkeit zu erlangen", sagt der gebürtige Blankenburger und bezieht seine Zutaten gern von regionalen Erzeugern. In 2019 eröffnete der 37-Jährige zusätzlich das Restaurant ‚Pietsch' mit 18 Plätzen und zog mit seinem Küchenchef Luis Hendricks einen 6er im kulinarischen Lotto. Geschickt bindet der 25-Jährige „asiatische Einflüsse durchdacht, kreativ und mit viel Umami in die Gerichte ein", beschreibt ein Michelin-Inspektor sein Testessen. Zudem bekam Hendricks den Michelin Young Chef Award für seine „deutlich eigene Handschrift mit weltoffenen Einflüssen auf junge aromatische Art ausgeschöpft."

Ausblick Februar

February 14

VALENTINSTAGSMENÜ

Rote Bete
Ziegenkäse / Walnuss / Kerbel / Waldhonig

Kohlrabischaumsüppchen
Senfkaviar / Schnittlauchöl

Rinderfilet
Kartoffel-Kräuterkruste / Bundmöhre / Vanille / Kartoffel-Safran-Blini

Crêpe
Quark / Yuzu / Mango

3-Gang-Menü pro Gast 58,00 €
(Suppe-Hauptgang-Dessert)
4-Gang-Menü pro Gast 68,00 €