

Herbstliche Genussmomente

AUSBLICK

SHGF 2026

Nur noch wenige Plätze für das
Schleswig-Holstein Gourmet
Festival am 23. und 24. Januar 2026.

Sternekoch Robin Pietsch** ist zu
Gast und begeistert mit "klaren
Geschmackslinien, asiatischen
Aromen und avantgardistisches
Handwerk"

Herbstmenü

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

...

Kürbissuppe

Hokkaidokürbis / Kokosmilch / Ingwer / Curry / Kürbisschaum

...

Entenbrust rosa gebraten (sous vide gegart)

Barbarie Entenbrust / Rosenkohl / Kürbisgnocchi / Preiselbeersauce

...

Rotweinbirne

Bürgermeisterbirne pochiert / Stracciatella-Parfait / Vanilleschaum

3-Gang-Menü 52,00 €

(Suppe - Hauptgang - Dessert)

4-Gang-Menü 62,00 €

TOTO'S KÜCHENTIPP

Bald startet die Gänsesaison: um den Braten richtig zuzubereiten empfiehlt Toto die Gans 24 Stunden in einer Meersalzlake einzulegen. Anschliessend bei niedriger Temperatur zwei Stunden garen und nochmal 30 Minuten richtig einheizen. So bleibt das Festessen schön saftig und hat trotzdem eine knusprige Haut.

Wir freuen uns
auf Euch!