

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"



Wir freuen uns
auf Euch!

Herbstmenü

Carpaccio von der Hirschkeule in Früchtetee geräuchert
Zwetschgencrème / 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.