



Winterzauber & Weihnachtszeit

FENSTERRENOVIERUNG

Ende Oktober starteten neue Renovierungsmaßnahmen. Nach dem Einbau der neuen Fensterfronten im Erdgeschoss und in der zweiten Etage, folgten nun die Fenster im 3. Obergeschoss.

Wir freuen uns auf Euch!

Kaminzimmer

Der Winter steht vor der Tür. Zeit für besinnliche Stunden, prasselndes Kaminfeuer und gaaaaanz viel Hyggeligkeit. Unser Kaminzimmer lädt zum Verweilen ein, um dem tristen Grau zu entkommen.



Weihnachtsmenü

Auch in diesem Jahr ermöglichen wir allen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen Heiligabend mit ihren Liebsten zu verbringen. Unser Haus schließt um 15:00 Uhr. Wie gewohnt bieten wir Mittagessen von 12:00 – 14:00 Uhr an.

An den Weihnachtsfeiertagen starten wir mit unserem Weihnachtsmenü durch. Eine vegetarische Alternative wird natürlich angeboten.

- Hokkaidokürbissüppchen
Kokosmilch / Ingwer / Jakobsmuschel
- ...
- Confiertes Winterkabeljau
Spinatrisotto / Safranschaum
- ...
- Traditioneller Gänsebraten
Apfelrotkraut / Kartoffelklöße /
Kürbis / Orangensauce
oder
- Hirschkalbsrücken
mit Walnuss-Kruste
warmer Rosenkohlsalat / Steckrübe
Kartoffelbaumkuchen / Preiselbeersauce
- ...
- Christstollen-Parfait
Gewürzbirne / Tonkabohne / Mango

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



Silvester

JAHRESWECHSEL 2025-2026

2026 naht mit großen Schritten. Für den Jahreswechsel bieten wir wie gewohnt unser 5-Gang-Galamenü in unserem Restaurant "Seeterrassen" mit anschließender Silvesterparty an.

Für alle Gäste, die das neue Jahr in den eigenen vier Wänden begrüßen möchten, empfiehlt sich das 3-Gang-Menü welches 18:00 Uhr in den "Seehofstuben" startet.

Die Menüs und alle weiteren Infos findet ihr auf unserer Homepage.



Ausblick Januar

SCHLIESSPHASE

Aufgrund großer Umbauarbeiten im gesamten Lobbybereich wird die diesjährige Schließphase vom 2. - 11. Januar andauern. Wir entfernen den Schieferboden und ersetzen diesen durch glatte Fliesen.

Am 12. Januar öffnen wir unsere Türen ab 18:00 Uhr zum Abendessen und sind wie gewohnt wieder für euch da!

SHGF

Das Schleswig-Holstein Gourmet Festival am 23. und 24. Januar 2026 erfreut sich großer Nachfrage und Beliebtheit. Zum mittlerweile 11. Mal freuen wir uns auf spannende Tage mit unseren diesjährigen Gastköchen Robin Pietsch** und Luis Hendricks**



TOTO'S KÜCHENTIPP

Endlich wieder Grünkohl! Küchenchef Torsten "Toto" Koch empfiehlt den Kohl gemeinsam mit der geräucherten Schweinebacke und der Kohlwurst langsam vor sich hinköcheln zu lassen.

Die Grünkohlkartoffeln abkochen, langsam in Zucker karamellisieren lassen und geriebenen Zwieback zugeben – ganz nach Mama Toto's Rezept.