

Jürgen Richter kocht

Erleben Sie ein Gastspiel der Extraklasse! Am 13. März verwandelt der ehemalige Sternkoch Jürgen Richter unser Restaurant in eine Bühne für höchste Kochkunst.

Jürgen Richter steht für eine Küche, die das Produkt feiert – präzise im Handwerk, raffiniert in der Kombination und unverfälscht im Geschmack. Für diesen besonderen Abend hat er ein exklusives Mehr-Gänge-Menü kreiert, das klassische Techniken mit modernen Impulsen der Saison 2026 verbindet.

Jürgen Richter



Das Erlebnis:

Exklusives Mehr-Gänge-Menü: Eine Reise durch Texturen und Aromen, komponiert von einem Meister seines Fachs. Auf Wunsch mit korrespondierender Weinbegleitung: Wir haben gemeinsam mit der Hospitals Kellerei Kassel passend zu jedem Gang edle Tropfen ausgewählt, die die Kreationen von Jürgen Richter perfekt abrunden.

Reservieren Sie jetzt Ihren Tisch: Da die Plätze für dieses kulinarische Highlight begrenzt sind, empfehlen wir eine frühzeitige Buchung. Sichern Sie sich Ihr Ticket für einen Abend, der den Gaumen verzaubert.

Salat von Gelbflossenthunfisch und Rotgarnele
mit Avocadocreme, Radieschen, Bergamotte und Sojafond

Zweierlei von der Wachtel
mit Champignons, schwarzen Nüssen und Allerlei von der Karotte

Saibling auf Brunnenkressereduktion
mit Kartoffelmousse, getrockneten Kirschtomaten und Staudensellerie

Unser Lamm
„geschmort, kurzgebraten, gebacken“
mit würzigem Ratatouilles-Stampf, roter Zwiebelmarmelade,
Barolo-Sauce, Romanesco, Spinattomate und Ingwercrunch

Variation aus Schokolade, Birne, Kardamom und Granatapfelessig

Ab 18:00 Uhr: 79,50 € pro Person

Weinbegleitung: 35,00 € pro Person

Alle Angaben ohne Gewähr.

RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL

