



Kulinarische Horizonte

Mit Genuss durchs Jahr

2026/2027



WALDSCHLÖSSCHEN

★★★★ superior

Hotel Waldschlösschen GmbH & Co. KG
Kolonnenweg 152 · 24837 Schleswig · Telefon 04621 3830
www.hotel-waldschloesschen.de



ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS



WALDSCHLÖSSCHEN

★★★★ superior

Hotel Waldschlösschen GmbH & Co. KG
Kolonnenweg 152 · 24837 Schleswig · Telefon 04621 3830
www.hotel-waldschloesschen.de



ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS



Mit Genuss durchs Jahr Kulinarische Horizonte 2026/2027

Unsere beliebten „Wine and Dine“-Veranstaltungen:

Sa. 25. April 2026

Winzergenossenschaft Kaltern in Südtirol
Von diesem historischen Weingut kommen die besten Weißweine Südtirols. Genießen Sie ein 7-gängiges Degustationsmenü mit korrespondierenden Weinen. Die Weine werden von einem Vertreter der Cantina präsentiert.
€ 149,50 pro Person, Reservierung notwendig

Sa. 31. Oktober 2026

Weingut Wageck
Der Winzer Thomas Pfaffmann begeisterte schon in 2025 unsere Gäste und wir freuen uns, ihn wieder in Schleswig begrüßen zu können. Freuen Sie sich auf ein 7-gängiges Menü mit passender Weinbegleitung aus der Pfalz.
€ 149,50 pro Person, Reservierung notwendig

Schleswig-Holstein Gourmetfestival

Sa. 23. und So. 24. Januar 2027

Der Zweisternekoch Yannick Noack vom „Fährhaus Koblenz“ ist bei uns zu Gast und wird Sie begeistern.
Mehrgängiges Menü mit allen Weinen und Champagner zur Begrüßung.
€ 225,- pro Person, Reservierung notwendig



Höhepunkte auf den Speisekarten unserer Restaurants Olearius und Fasanerie

Fr. 10. – So. 19. April 2026

Austernwoche

In diesem Zeitraum bieten wir verschiedene Austernarten und Zubereitungen an. Reservierung erbeten.

Fr. 16. – So. 25. Oktober 2026

Helgoländer Hummer in drei Variationen

Die Hummerpopulationen vor Helgoland können heute wieder nachhaltig genutzt werden dank aufwendiger Aufzucht- und Auswilderungsvorhaben. Genießen Sie diese legendäre leckere Spezialität. Reservierung erbeten

April / Mai / Juni 2026

Junge Wildkräuter aus freier Wildbahn

Unsere familiäre „Kräuterhexe“ Marion Behmer sammelt in der Umgebung des Hotels und im angrenzenden Erholungswald allerlei Wildkräuter, die in der Küche zu besonderen Gerichten verarbeitet werden. Hochgeschätzt von Vegetariern sind unsere gebackenen Beinwellblätter.

Herbst 2026

„Gans lecker“

Auf Vorbestellung und ab 4 Personen servieren wir kross gebratene Hafermastgänse mit Rotkohl, Rosenkohl, Majoransauce und Petersilienkartoffeln. € 59,50 pro Person

