

Veranstaltungen

April bis Oktober 2026

“After Work”

Wir servieren Ihnen, ab 18 Uhr ein kleines Buffet mit Food-Station.
Lassen Sie uns gemeinsam Ihren Feierabend genießen. Jeden ersten Freitag im Monat.
Das Buffet inklusive Soft- und Biermixgetränke für 46,50 €/Person.

Unsere Termine: alle Termin bereits ausgebucht

April:

Sa, 18.04.26 Grill- und Steakspezialitäten vom Angus bis Glanrind
18 Uhr Für „eingefleischte“ Rindfleischfans, saftige Fleischstücke von den feinen Weiden dieser Welt. Glanrind, Südamerika, Irland und USA
Unser 3-Gang Menü mit Hauptgang vom Ofyr-Grill für 76,50 €/Person.

Fr, 24.04.26 Kraichgauer Spargelabend
18 Uhr Wir servieren Ihnen frisch gestochenen Spargel vom Keller's Hofgut aus Ittlingen eingebettet in einem 4-Gang Spargelmenü für 72,50 €/Person.

Mai:

So, 10.05.26 Menü zum Muttertag „Genuss für Mama“
12 Uhr Für die beste Mutter der Welt! Wir danken Ihr. Zeit es Ihr zu zeigen!
Wir verschenken Liebe in einem 3-Gang Menü für 62,50 €/Person.

Juli:

Sa, 11.07.26 Sommerliche BBQ-Küchenparty -Fleischeslust- „die ganze Vielfalt aufgetischt“
17 Uhr Auch in diesem Jahr findet die beste Party wieder in der Küche statt- ein besonderes Erlebnis, bei dem Sie die Möglichkeit haben, die Köche einmal hinter der Kulisse zu erleben.
Aperitif- Bierbar- Sommerliches Buffet- Food-Station- Dessert.
Unser DJ Rosario untermalt den Abend musikalisch.
Das Küchenparty-Ticket für 99,00 €/Person.

So, 19.07.26 Sonntagsbrunch
11 Uhr Treffen Sie sich in der Kochschule mit Freunden, Familie oder gönnen Sie sich zu zweit einen entspannten Start in den Tag bei einem ausgiebigen, gemütlichen Sonntagsbrunch von 11 Uhr bis 15 Uhr.
Unser Brunchbuffet für 56,50 €/Person.

August:

Fr, 28.08.26 Unter dem Motto „das gibt's auf dem Tisch serviert“ -alles kann, nichts muss-
18 Uhr Servieren wir Ihnen am Tisch ein 3-Gang Menü.
*Burrata, Tatar, Oliven, Tapas, Räucherfische und vieles mehr....
*Entrecote im Ganzen tranchiert, gegrilltes Sommergemüse, Röstkartoffeln & Sauce
*Süßes zum Rumreichen
Genießen Sie unser 3-Gang Menü am Tisch für 58,50 €/Person.

September:

So, 20.09.26 Mediterraner Sommerbrunch
11 Uhr Bringen Sie das Mittelmeerflair, Strand und Sonne aus Ihrem Urlaub mit und genießen an verschiedenen Küchen-Food-Stationen, südliche Gerichte wie Anti Pasti, Risotto & Pasta.
Zum Finale darf das Dolce Vita nicht fehlen.
Unser Brunch inkl. sommerlichem Aperitif für 68,00 €/ Person.

Oktober:

Sa, 17.10.26 Österreichische Gaumenfreuden
18 Uhr Kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Stippvisite und genießen Sie alpenländische Gerichte und Weine. Erleben Sie Österreichs Spezialitäten wie Backhendl, Spinatknödel und Apfelstrudel in 4-Gängen serviert.
Unser Menü für 62,50 €/Person.

Sa, 31.10.26 „Herbstgeflüster“ Wild & Pilze
18 Uhr Am Herd beginnt die Reise durch Wald & Wiese.
Sorgfältig ausgewählte Zutaten, wie aromatische Wildkräuter, köstliche Pilze und hochwertiges Wild mit handwerklicher Präzession, feinem Gespür für Aromen und Liebe zum Detail verarbeitet.
Entstehen Gerichte die den Charakter der Natur bewahren und zugleich neu interpretieren.
Unser 4-Gang Menü für 78,50 €/Person.

Stand: 08.04.2026

Vorschau

„Allerheiligen Brunch“

Sonntag, den 01.11.26 um 11 Uhr Brunch-Bufferet 58,50 €/Person.

„Ganz viel Gans“

Mittwoch, den 11.11.26 um 18 Uhr 4-Gang- Menü 69,50 €/Person.

Kochkurse & Termine

Let's cook



„Kulinarisches Frühlingsgrillen“

am Sonntag, 19.04.26 - Beginn 13 Uhr

am Big Green Egg und Ofyr

Kochkursgebühr 159 €/Person

„Reisen einmal um die Welt“

am Mittwoch, 13.05.26 - Beginn 18 Uhr

wir kochen einfach rund um den Kontinent
und suchen uns typisches und außergewöhnliches,
Abwechslung für den Gaumen.

Kochkursgebühr 129 €/Person

Ausgebucht

„Feierabendküche“

am Mittwoch, 01.07.26 - Beginn 18 Uhr

Schnelle Gerichte für einen leckeren Feierabend

Kochkursgebühr 129 €/Person

„Grün genießen,- kreativ vegetarisch “

am Mittwoch, 22.07.26 - Beginn 18 Uhr

köstliche Gerichte aus der Gemüseküche

Kochkursgebühr 129 €/Person

„Feines Seafood“

am Sonntag, 09.08.26 - Beginn 13 Uhr

Jakobsmuscheln, Austern und Hummer

... wie gerne genießt man diese Köstlichkeiten

Kochkursgebühr 159 €/Person

„Kreativ, piffige Küche“

am Mittwoch, 19.08.26 - Beginn 18 Uhr

ideenreiche Rezepte, unkompliziert gekocht

in einem raffiniertem 4-Gang Menü zusammengestellt

Kochkursgebühr 129 €/Person

