

[Manuel Ulrich](#)

Ösch Noir

Die Sterneküche des Öschberghofs

Sterneküche aus dem Öschberghof für zu Hause

Der Öschberghof lädt ein! Egal, ob Sie in diesem **wunderschönen Coffeetable-Book** schmökern oder die **Spitzenmenüs selbst nachkochen** möchten – dieses Buch bietet puren Genuss. Vier umfangreiche **Jahreszeitenmenüs mit fantastischen Fotos** und detailreichen Anleitungen ermutigen Gourmets zum Ausprobieren der Fine-Dining-Rezepte. Ergänzende Texte und die hochwertige Ausstattung im exklusiven Design machen dem Spitzenrestaurant im Öschberghof alle Ehre.

Ein Kochbuch der Extraklasse

Im Spitzenrestaurant „Ösch Noir“ leisten **Küchenchef Manuel Ulrich** und sein Team Großartiges. 2018 eröffnet, feiert das Restaurant bereits zwei Michelin Sterne. Nun lädt Manuel Ulrich Feinschmecker*innen ein, mehr als 40 exklusive Gerichte aus seiner Spitzenküche nachzukochen. **4 umfangreiche Menüs mit jeweils 10 bis 11 Gängen** bringen den Öschberghof zu Ihnen nach Hause und machen die Sterneküche erlebbar. Dazu kommen informative, kurzweilig zu lesende Beiträge über den Öschberghof – Region und Haus, Restaurant und Team, Philosophie und Kochkunst sowie ein Schulterblick in die offene Küche des Sternerestaurants „Ösch Noir“.



Hier wird der Leser zum Gast

- Ein edles Coffeetable-Buch für alle Genießer*innen und Freund*innen des legendären Öschberghofs
- Mehr als **40 exklusive Gerichte mit über 200 Einzelrezepturen** aus dem 2-Sterne-Restaurant „Ösch Noir“
- Genuss pur: **Aufwendig inszenierte Bilder und stimmungsvolle Texte** machen die Kreationen lebendig
- **Authentische und exklusive Einblicke** in die Küche und Philosophie des Spitzenrestaurants

Vier Menüs aus der Sterneküche des legendären Restaurants im Öschberghof jetzt zum Nachkochen oder Schwelgen in einem hochwertigen Coffeetable-Buch!

[Manuel Ulrich](#)

Ösch Noir

Die Sterneküche des Öschberghofs

ISBN 978-3-98541-055-2
240 Seiten, 248 x 298 mm
Mit farbigen Fotos
€ 49,90 (D) / € 51,30 (A)