Björn Freitag

Das Restaurant „Goldener Anker" liegt in Dorsten, am Rande des Ruhrgebiets am Tor zum Münsterland. 1997 übernahm Björn Freitag den elterlichen Betrieb und führte den „Goldenen Anker" 2001 zu einem Michelin-Stern. Im „Goldenen Anker" wird den Gästen eine kreative Gourmet-Küche mit liebevoll und fachmännisch ausgewählten Weinen geboten.

Im Restaurant von Björn Freitag wird den Gästen kulinarische Vielfalt auf höchstem Niveau serviert. Klassisch und heimatbezogen, dennoch zeitgemäß und weltoffen.

Sein Kochstil vereint frische, saisonale Zutaten mit raffinierten Ideen aus der gehobenen Küche. Ob klassische Genüsse oder überraschende Kreationen – jedes seiner Gerichte ist mit Leidenschaft und Liebe zum Detail zubereitet und wird aus saisonalen, hochwertigen Produkten ideenreich und regelmäßig neu kreiert.

Zudem ist Björn Freitag als Fernsehkoch im WDR und ZDF zu sehen und Autor diverser Kochbücher.

Fotocredit aller verwendeten Fotografien: Justyna Schwertner

Sternekoch Björn Freitag EXKLUSIV IN DER SCHWAIGE

SCHLOSSWIRTSCHAFT SCHWAIGE NYMPHENBURG

SA, 6. März 2027 · 18 Uhr

7-Gang-Menü · Björn Freitag

Schwaige · Erlebnisdinner

WANN	Am Samstag, den **6. März 2027,** um 18 Uhr
WO	Schlosswirtschaft Schwaige
KOSTEN	**7-Gang-Menü** € 189,00 pro Person
ANMELDUNG	Tel. 089 - 12 02 08 90 mail@schlosswirtschaft-schwaige.de
GUTSCHEIN	Auch als Geschenkgutschein direkt online erhältlich: einfach QR-Code scannen

WEBSITE · INFO

Erleben Sie einen unvergesslichen Gourmet-Abend, wenn **Sternekoch Björn Freitag gemeinsam mit seinem Küchenteam ein exklusives 7-Gang-Menü kreiert** – inspiriert von saisonalen, hochwertigen Zutaten und seiner unverwechselbaren Handschrift: klassisch und heimatverbunden, zugleich zeitgemäß, weltoffen und immer wieder überraschend.

David Grigo · Björn Freitag

Sternekoch · Menü

Cappuccino von Sellerie und Zitronengras | Krabben Crostini

***

Mosaik vom Label Rouge Lachs
Gurken Relish | Buttermilch | Grüner Apfel | Senfkaviar | Estragon

***

Ziegenfrischkäse Praline
Rote Bete | Kirschgel | Radieschen | Dill

***

Brust vom Bio-Huhn
Fregola Sarda | Wilder Brokkoli | Parmesan | Rauchmandel | Vadouvan-Jus

***

Essenz vom Shiitake
Kombu | Kaffir Limette | Frühlingslauch

***

Bayrisches Wiesenrind - Filet und Schulter
Geschmorte Schulter Rösti-Schnitte | Blumenkohl | Eigelb | Trüffel-Jus

***

Amalfi Zitrone
Blaubeere | Joghurt | Basilikum | Hafer