

24. + 25. Oktober 2021

Orangerie im »Maritim Seehotel«

Gastkoch **** Nils Henkel**

Papa Rhein Hotel & Spa, Bingen am Rhein

Beginn:
19 Uhr



Seine Gerichte sind Augenweiden und er gehört zu den besten Köchen Deutschlands. Nils Henkel ist mit seiner ‚Pure Nature‘ Küche aus interessanten Texturen und aromatischen Highlights eine Klasse für sich! 2020 wechselte der 2-Sterne-Koch von ‚Burg Schwarzenstein‘ in den hippen Hotelneubau ‚Papa Rhein‘ von Jan Bolland in Bingen. Im Urban Souls Love Hotel ist der 52-Jährige für die Leitung der gesamten Kulinarik verantwortlich. Den Startschuss für seine Karriere setzte er im Romantikhotel ‚Voss-Haus‘ in Eutin, hochkarätige Stationen wie im ‚Valkenhof‘ bei Pascal Levallois und seinem wichtigsten Mentor Dieter Müller folgten.

His dishes are a feast for the eyes and he is one of the best chefs in Germany. Nils Henkel with his ‚Pure Natural‘ cuisine using unusual textures and aromatic highlights is in a class of his own! In 2020 the 2-star chef moved from ‚Burg Schwarzenstein‘ to the hip new hotel ‚Papa Rhein‘ run by Jan Bolland in Bingen. At the Urban Souls Love Hotel, the 52-year-old is responsible for the whole culinary arena. His career took off at the Romantikhotel ‚Voss-Haus‘ in Eutin followed by prestigious posts such as at ‚Valkenhof‘ run by Pascal Levallois. His most important mentor is Dieter Müller, who he has worked with for many years.
www.paparheinhotel.de

Wellness auf Ostsee Art

Ergänzen Sie Ihren Genussaufenthalt in der ‚Orangerie‘ mit einer Auszeit im ‚maritim spa & beauty care‘ – die 3.000 m² große Wellness-Oase für Massagen und Kosmetik, Meerwasser-Innen- und Außenpool, verschiedenen Saunen und Aktivangebot für Körper, Geist und Seele.



Orangerie im Maritim Seehotel

Das ‚Maritim Seehotel‘ am Ostseestrand verbindet die Eleganz eines klassischen Urlaubshotels mit langjähriger Tradition und kulinarischer Exzellenz. Für Letzteres sorgt seit über 30 Jahren Lutz Niemann im Restaurant ‚Orangerie‘. Dank seiner raffinierten, handwerklich virtuos und puristischen Art zu kochen, hält der gebürtige Niedersachsen seit 1994 einen Michelin-Stern. Klassischen Gerichten verleiht der Teamplayer zusammen mit Küchenchef Thomas Lemke überraschende Akzente. Der Gault Millau vergibt seit 2010 17 Punkte für „die Meisterwerke hoher, klassischer Kochschule“. Mit Taro Bünemann gehört ein überaus kreativer Chef-Pâtissier zum Team. Die passenden Getränke empfiehlt seit mehr als 25 Jahren Restaurantleiter Ralf Bröner.



Orangerie im Maritim Seehotel Timmendorfer Strand
Strandallee 73 · 23669 Timmendorfer Strand
Ansprechpartner: Ralf Bröner
Tel.: 04503-60 50 · info.tim@maritim.de
www.orangerie-timmendorfer-strand.de

189€

The ‚Maritim Seehotel‘ at the Baltic Sea combines the elegance of a classic holiday hotel with years of tradition and culinary excellence. The latter is due to more than 30 years service by Lutz Niemann at the restaurant ‚Orangerie‘. Thanks to his skillful, virtuosic and purist style of cooking, the Lower Saxony-born chef has held onto his Michelin star since 1994. Working with head chef Thomas Lemke, he manages to enhance classic dishes with an element of surprise. This culinary achievement has been rewarded by Gault Millau with 17 points consistently since 2010 for “the masterpiece of a high level, classical school of cooking.” The extremely creative patisserie chef Taro Bünemann also belongs to the team and for over 25 years Ralf Bröner has taken care of the accompanying drinks.