

18. + 19. November 2017

im »Ringhotel Landhaus Gardels«

Gastkoch *René Mammen

Restaurant Substans, Aarhus / Dänemark



Aus der Kulturhauptstadt Aarhus reist René Mammen ein zweites Mal zum SHGF. Seine radikale Regionalküche lernte er bei Stationen im ‚NOMA‘ und ‚Ensemble‘, bevor er sich mit dem Restaurant ‚Substans‘ selbstständig machte. Mammen setzt auf solides Handwerk, ökologische Verantwortung und vollendeten Geschmack der biologisch nachhaltig produzierten Zutaten. Kräuter sammelt er täglich im Wald und von Wiesen. Gemüse und Früchte kocht der Sternekoch gleich nach der Ernte ein, um im Winter damit zu arbeiten.

René Mammen travels to the SHGF from the cultural capital Aarhus for the second time. He learnt his radical regional cooking from his post in 'NOMA' and 'Ensemble', before becoming self-employed with the restaurant 'Substans'. Mammen relies on strong handwork, ecological responsibility and complete taste of sustainable products. He picks fresh herbs in the woods and meadows daily. The star chef preserves vegetables and fruits, straight after harvesting to be able to work with them in winter.

www.restaurantsubstans.dk



Arrangement: 2 x Übernachtungen im DZ, 2 x Frühstücksbuffet, 1 x Begrüßungscocktail, 1 x 3-Gänge FEINHEIMISCH-Menü, 1 x SHGF-Galaabend mit René Mammen, Nutzung von Sauna- und Fitnessbereich, Leih-Bademantel. Preis p.P.: Komfortzimmer Queensize 279€, Kingsize 289€, Studio 319€ und 319€ im EZ.

Package: 2 nights in a DR with breakfast, 1 x welcome cocktail, 1 x 3-course FEINHEIMISCH Menu, 1 x SHGF gala evening with René Mammen, access to sauna and gym, complimentary bathrobe. Price p.p.: Comfort Room Queen-Size 279€, King-Size 289€, Studio 319€ and Single Room 319€.

Ringhotel Landhaus Gardels

Schlägt Ihr Herz für Golf, Wandern, Radfahren, für Oldtimerfahrten oder Flüge über historisches Gebiet der Elbmündung? Dann sind sie in unserem modernen 4-Sterne-Hotel mit über 130-jähriger Geschichte richtig. Ihr kulinarischer Glückstreffer ist unser Küchenchef Marc Schlürscheid, der Sie aus seiner neuen High-Tech-Küche mit saisonalen Landhaus-Kreationen verwöhnt. In Sterne-Restaurants gelernt, revolutioniert er die Dithmarscher Küche mit fantasiereicher ‚Leichtigkeit‘. Wann dürfen wir Sie verwöhnen?



Ringhotel Landhaus Gardels

Westerstraße 19 · 25693 St. Michaelisdonn

Gastgeber: Jan Peters

Tel.: *49 (0)4853-803-0 · Fax: *49 (0)4853-803-183

info@gardels.de · www.gardels.de

140€

Is your heart beating for golf, hiking, cycling, for old-timer rides or flights above the historical region of the Elbe estuary? If that is the case, then our modern 4-star hotel that spans a history of over 130 years is the right place for you to visit. Our Chef de Cuisine Marc Schlürscheid will be your culinary lucky strike and is going to pamper you with seasonal culinary delicacies out of his new high-tech kitchen. Having trained in star restaurants, he is now revolutionizing the 'Dithmarscher Cuisine' with imaginative 'lightness'. When may we spoil you?