



Über unseren Gastkoch
David Rink

Kochausbildung, Schloss Neuburg, Obrigheim

Chef de Partie, Belgian Beer Café, Brisbane

Chef de Partie, Hotel Grenzhof, Heidelberg,
14 Punkte Gault-Millau

Chef de Partie, Restaurant Backmulde, Ladenburg,
14 Punkte Gault-Millau

Chef de Partie, Schloßhotel Münchhausen, Hameln,
15 Punkte Gault-Millau

Souschef und Küchenchef, Restaurant Trüffelschwein,
16 Gault-Millau, 1 Stern

San Pellegrino Young Chef Award, 2 Platz

„Wilder verspielter Küchenstil, modern und International „

„Ich lege Wert auf möglichst regionale und saisonale Herkunft von Produkten, natürlich ergänze ich mit Edelprodukten wie Fisch und Fleisch und speziellem Gemüse, meist aus Süd-Europa.“