

Der extravagante Belgier Nick Bril kocht im Rheingau

Hoher kulinarischer Besuch zum Gourmet-Festival

Nick Bril und Sergio Herman zählen zu den am höchsten ausgezeichneten Köchen in Europa. Zusammen haben sie in Antwerpen das Restaurant „The Jane“ eröffnet, eine der am meisten angesagten und viele Wochen im Voraus ausgebuchten Adressen überhaupt. Jetzt kommt der Zwei-Sterne-Koch Nick Bril (Foto rechts in seinem Restaurant) in den Rheingau, um beim Gourmet- und Wein-Festival ein raffiniertes Menü zu servieren. Viele Tickets sind wie üblich beim Festival schon ausverkauft, auch für das Bril-Menü am 26. Februar 2017 sind nur noch wenige haben.

Begleitet wird das Dinner von Riccardo Ricci Curbastro und seinem Franciacorta Saten Brut 2012, den Weingütern Kühling-Gillot, Battenfeld-Spanier und Eva Fricke. Bekannte toskanische Rotweine runden das Weinerlebnis ab, Carlo Franchetti präsentiert aus seiner Tenuta di Trinoro Le Cupole und Campo di Magnacosta. Digestif: Cognac aus dem traditionsreichen Familienunternehmens Delamain, beim Festival gibt es die Rarität Cognac Delamain Vesper Xo – Grande Champagne.

Moderation: Justin Leone, Head-Sommelier Tantris, München.

Ort: Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim im Rheingau

Datum: 26. Februar, 19.30 Uhr, Empfang ab 18.30 Uhr

Preis: 250 € (Dinner, Spumante, Wein, Digestif, Wasser, Kaffee)

Reservierungen:

Hotel Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim, Tel. 06723-640

info@kronenschloesschen.de

www.kronenschloesschen.de

**Das vollständige Programm des
Gourmet-Festivals mit einem Klick:**

**[www.rheingau-gourmet-festival
.de/programm/](http://www.rheingau-gourmet-festival.de/programm/)**