



# H O R I Z O N T

T I M M E N D O R F E R S T R A N D

## STERNE IM HORIZONT

**Im Oktober** leuchten die Sterne im RESTAURANT HORIZONT besonders hell. Küchenchef Sebastian Hamester freut sich auf drei besternte Spitzenköche, die mit ihm zusammen Menüs der Superlative inszenieren. Ein einmaliges **Highlight für Gourmets!**

**Den Auftakt macht** einer der am höchsten dekorierten Köche Deutschlands: **Thomas Bühner vom „la vie“** in Osnabrück. Der sympathische Westfale zählt seit mehr als 20 Jahren zur ersten Liga der deutschen Spitzenköche. Ende 2011 wurde er mit dem dritten Michelin-Stern bedacht – als einer von nur neun Köchen in Deutschland – und bestätigt diese Auszeichnung seither jedes Jahr aufs Neue. Mit seiner avantgardistischen, dreidimensionalen Aromenküche wird er auch im RESTAURANT HORIZONT begeistern.



Deutschlands jüngste Sterneköchin, **Julia Komp vom „Schloss Loersfeld“**, punktet mit ihren Interpretationen klassischer Küche, in die Eindrücke aus Asien und dem Orient einfließen. Besonders am Herzen liegt der engagierten 29-Jährigen, junge Menschen für die Gourmetküche zu begeistern. Eine perfekte Kombination

mit dem jungen Team des RESTAURANT HORIZONT. Julia Komps Darbietung asiatischer Aromen wird eine ganz besondere Geschmacksreise.

**„Raffinierte nordische Küche“** lautet das köstliche Programm von **Jens Rittmeyer in seinem Restaurant N°4** in Buxtehude. Neben Fisch und Krustentieren legt der Sternekoch ein besonderes Augenmerk auf seine aufwändig komponierten Saucen und außergewöhnlichen Gemüsezubereitungen.



Der Wahl-Niedersachse mit hoher Affinität zum Wasser freut sich auf das Nord-Nord-Treffen an der Küste.

**7.10. Thomas Bühner**, ausgezeichnet mit drei Michelin-Sternen, „la vie“: Dreidimensionale Aromenküche

**8.10. Julia Komp**, Deutschlands jüngste Sterneköchin, „Schloss Loersfeld“: Asiatische Entdeckungsreise

**9.10. Jens Rittmeyer**, mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, Gourmetrestaurant „N°4“: Raffinierte nordische Küche

*„Four Hands mit Sebastian Hamester und Gastkoch“: 6-Gang-Menü mit Einstimmung und Weinbegleitung.*

*Reservierung ab sofort möglich.*

*Weitere Informationen auf unserer Webseite.*

