

Sei willkommen im „the hidden garden“!
Wir nehmen Dich mit auf eine Entdeckungsreise durch eine Welt voller
aussergewöhnlichen Düften, intensiven Geschmäckern und Erlebnisse
die Dein Herz höher schlagen lassen...

Komm mit – lass Dich verzaubern – fühl Dich frei

**Vom 9. August bis zum 11. August
Verzaubert Sie unser Gastkoch Elihay Biran im „the hidden garden“**

Elihay Biran wurde in Frankreich geboren und wuchs in Israel auf. Die kulinarische Philosophie von Elihay Biran wurde von der reichen Esskultur seines vielfältigen Hintergrunds beeinflusst. Er begann seine professionelle Kochkarriere im Alter von 13 Jahren und arbeitete sich in Tel Avivs berühmtesten Küchen hoch. Er wurde mit nur 17 Jahren Küchenchef von Eyal Shanis Restaurant Port Said.

Nach weiteren kulinarischen Projekten in Tel Aviv zog er bald nach Paris, wo er die Rolle des Chefkochs im von Kritikern gefeierten Restaurant Miznon übernahm. Immer hungrig nach neuen Erfahrungen und sich niemals auf seine Leistungen zu verlassen, nahm er die Chefkoch-Position in der NENI-Restaurantgruppe in Zusammenarbeit mit der Chefköchin Haya Molcho in Wien, Österreich, an. Neben seiner kreativen Vorreiterrolle im Kochen gab ihm seine Führungsqualitäten in der Küche die Möglichkeit, das internationale Küchenteam aller acht NENI-Restaurants in ganz Europa zu führen.

Am Abend

Elihay's Lieblings-Mezze:

Eine Variation von verschiedenen Leckereien, welche den kulinarischen Schmelzpunkt Tel Aviv mit den verschiedenen Kulturen Europas vereint.

* * *

Saftiges Steak vom gereiften Rinderrücken,
mariniert mit Miso, Harissa und gesalzenen Zitronen
dazu knusprige Agriakartoffeln mit Aioli

oder

kurz gedünstete Calamari & Shrimps in Weisswein
mit Mangold und Fenchel dazu „verbrannte“ Tomate

oder

Kreplach gefüllt mit gerösteten Auberginen, Salbei und Labaneh
dazu frisches Sommer-Gemüse

* * *

Malabi mit geröstetem Ananas-Carpaccio und Hibiskus-Sirup

Muscovado-Chocolate-Cake „single variety madascarien cacao“