

DEZEMBER



KREATION

Maronenagnolotti | Sot-l'y-laisse | Kürbis | Nussbitterschaum | Trüffel

STERNEKOCH Philipp Helzle 1* Michelin | Jungborn im BollAnts – Spa im Park | Bad Sobernheim



Philip Helzle, geboren 1983 in Aachen, beendet seine Ausbildung zum Koch im Restaurant Remise | Monschau, bevor es nach dem Zivildienst direkt ins AQUA nach Wolfsburg geht.

2005-2006 RESTAURANT AQUA | Wolfsburg

2007-2009 Restaurant BAREISS | Baiersbronn

2009-2010 Restaurant MARCO POLO | Sous Chef, Columbia Hotel, Wilhelmshafen

2010-2013 Restaurant FREUNDSTÜCK | Sous Chef, Ketschauer Hof, Deidesheim

2013-2016 Restaurant JUNGBORN | BollAnts - Spa Im Park, Bad Sobernheim
Sous Chef

Seit 2016 Restaurant JUNGBORN | BollAnts - Spa Im Park, Bad Sobernheim
Chef de Cuisine

STERNEKOCH | Philipp Helzle

- 1* Stern – Guide Michelin 2019
- 17 Punkte – Gault Millau 2019
- Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE)
- Top 50 Köche 2019 – Busche-Verlag
- Top 9 Rheinland-Pfalz 2019 – Restaurant-Ranglisten
- Varta-Tipp Küche 2019



Hotel BollAnts – Spa im Park
Gourmetrestaurant Jungborn
Felkestr. 100 | 55566 Bad Sobernheim
Telefon +49 (0) 6751 9339 – 0
Fax +49 (0) 6751 9339 - 269
www.bollants.de

DER URSPRUNGSORT DER FELKE - THERAPIE

Das mehrfach ausgezeichnete „BollAnts – Spa im Park“ im rheinland-pfälzischen Bad Sobernheim setzt als Gründungshaus der Felke-Therapie seit über 100 Jahren auf die Heilkraft der Naturelemente nach Pastor Felke und hat sich als moderne Lifestyle-Variante eines Gesundheits- und Wellness-Hotels etabliert. Im Hotel am Flussufer der Nahe wurde im ersten Haus in Deutschland vor einigen Jahren

die ganzheitliche Vinotherapie wiederbelebt. Authentische, fernöstliche Wellness-Anwendungen genießen Gäste im 3.000 Quadratmeter großen bollant.Spa. Den Gaumen verwöhnen das Jugendstil-Restaurant Villa mit seiner vegetarischen Cuisine Vitale, das mediterrane Gewölberestaurant Hermannshof oder die Sterneküche im stilvollen Jungborn.

Das BollAnts ist vielfach ausgezeichnet und gilt als beste Wellnessadresse in Rheinland-Pfalz.

KREATION Maronenagnolotti | Sot-l'y-laisse | Kürbis | Nussbutterschaum | Trüffel

