

NOVEMBER



KREATION

Frischlings Rücken | Pilze | Petersilienwurzel | Fichtennadel | Magnolie | Johannisbeerholz

STERNEKOCH Valentin Rottner 1* Michelin | Waidwerk im Romantik Hotel Gasthaus Rottner | Nürnberg



DIE PARTNER



Valentin Rottner absolvierte seine Lehre in Wirsberg bei Alexander Herrmann in 1*Herrmanns Posthotel.

Danach zog es ihn nach Sylt, wo er bei Johannes King im 2** Söl'ring Hof und Alexandro Pape im 1* Fährhaus sein Wissen vertiefen konnte.

Zurück auf dem Festland kochte er für ein Jahr im 1* Gourmetrestaurant des Spatzenhofs in Wermelskirchen und erhielt seinen Feinschliff bei Nils Henkel im 2**Restaurant des Schlosshotels Lehrbach.

Seit 2015 steht Valentin im heimischen Betrieb am Herd.

Aufsteiger des Jahres 2018 | Feinschmecker

16 Punkte Gault Milliau
1* Stern Guide Michelin 2019

STERNEKOCH | Valentin Rottner



KREATION

Frischlings Rücken | Pilze | Petersilienwurzel | Fichtennadel | Magnolie | Johannisbeerholz



WAIDWERK

Waidwerk
Winterstraße 15
90431 Nürnberg | Großreuth bei Schweinau
Gasthaus 0911/61 20 32
Hotel 0911/65 84 80
waidwerk@rottner-hotel.de
www.waidwerk-restaurant.de



GESCHMACKSINTENSIV | TRADITION & MODERNE

Unsere Philosophie

Der saisonale Produktfundus aus Wald und Flur inspiriert uns durch die Nähe zur Natur zu neuen Möglichkeiten und Zusammensetzungen zu jeder Jahreszeit.

Tradition & Moderne vereint

Als ambitionierter Jäger legt Valentin Rottner besonderen Wert auf Tradition und Nachhaltigkeit. Jedoch bleibt er dabei auch internationalen Produkten gegenüber offen.

Wertschätzung für Produkte

Wir legen Wert auf erstklassige Erzeuger und stehen mit diesen in engem Kontakt. So können wir unseren Gästen die bestmögliche Qualität bieten.

Geschmacksintensiv

Frische, regionale Produkte und Spannendes aus aller Welt bilden die Grundlage für unseren gradlinigen, puristischen und geschmacksintensiven Küchenstil, mit Liebe zum Detail.

