

# 1. + 2. November 2019

im »Ringhotel Friederikenhof«

Gastkoch **\*Rainer Gassner**

Ti Trin Ned, Fredericia, Dänemark

Beginn:  
18 Uhr



„Unsere Kreationen sollen alle Sinne ansprechen und immer wieder überraschen“, nach dieser Prämisse arbeitet der deutsche Sternekoch Rainer Gassner mit seiner dänischen Frau Mette im Gourmetrestaurant ‚Ti Trin Ned‘. Als sein Restaurant in Fredericia 2017 einen Michelin-Stern erhielt, schaffte es die dänische Stadt zwischen dem Großen Belt und Hannerup Wald auf die gastronomische Weltkarte – und das mit einer persönlichen und detailreichen Küche. Rainer Gassner setzt auf Nachhaltigkeit und Authentizität mit Früchten und Gemüse von umliegenden Feldern und Zutaten lokaler Lieferanten.

„Our creations should stimulate all the senses and always contain an element of surprise,“ that is the motto behind the gourmet restaurant ‘Ti TrinNed’ owned by German star chef Rainer Gassner and his Danish wife Mette. When his restaurant in Fredericia received a Michelin star in 2017, the Danish city located between the Baltic Sea belt and Hannerup Forest was put on the gastronomy world map – and achieved that with a personal and detailed cuisine. Rainer Gassner believes in the sustainability and authenticity of fruits and vegetables from neighbouring fields and local grocery suppliers.

[www.titrinned.dk](http://www.titrinned.dk)



**Special:** 1 Übernachtung im Gutshauszimmer inklusive Sektfrühstück, Obstteller, 5-Gänge-SHGF-Galamenü von Gastkoch \*Rainer Gassner, Sauna-Nutzung mit Leihbademantel, kostenfreies WLAN & Parken zum Preis ab 204€ pro Person im DZ, EZ ab 239€, Verlängerungsnacht 99€ pro Zimmer inklusive Frühstücksbuffet.

1 night in a Manor house room including champagne breakfast, complimentary fruit basket, 5-course SHGF gala menu from guest chef \*Rainer Gassner, use of sauna, complimentary bathrobe, Wi-Fi and parking from 204€ per person for a double room, 239€ for a single room, 99€ for an extra night including breakfast.

## Ringhotel Friederikenhof

Herzlich willkommen im ‚Ringhotel Friederikenhof‘ – der ländlichen Oase direkt am Elbe-Lübeck-Kanal, nur zehn Autominuten von der historischen Altstadt Lübecks entfernt. Unser gastfreundliches Mitglied besticht durch seine charmante Gutsanlage mit altem Baumbestand. Genießen Sie die Ruhe in den ländlich-modern eingerichteten 30 Gästezimmern, lassen Sie Ihren Geist sprühen in den zehn Tagungs- und Banketträumen oder probieren Sie die ‚Feinheimisch-Gerichte‘ von Küchenchef Dirk Werner. Seit 14 Jahren verwöhnt der 37-Jährige die Gäste mit regionalen und internationalen Köstlichkeiten im Gutshaus am Kamin oder im romantischen Garten.



### Ringhotel Friederikenhof

Langjohrd 15–19 · 23560 Lübeck-Oberbüssau

Gastgeberin: Heide Meyer

Tel.: \*49 (0)451 800 88 0 · Fax: \*49 (0)451 800 88 100

mail@friederikenhof.de · [www.friederikenhof.de](http://www.friederikenhof.de)

149 €

Welcome to the ‘Ringhotel Friederikenhof’ – the rural oasis located at the Elbe-Lübeck-Canal, only 10 minutes by car from the historical old town of Lübeck. Our hospitable member captivates by its charming manor with impressive old trees. Enjoy the peacefulness of the country-style modern 30 guest rooms, let your spirit spray in the ten meeting and banquet rooms or try the ‘Feinheimisch’ dishes by chef Dirk Werner. For 14 years the 37-year-old has spoiled the guests with regional and international delicacies in the manor house by the fireplace or in the romantic garden.