eat! berlin

DAS FEINSCHMECKERFESTIVAL

EAT! BERLIN BRINGT
VOM 21. FEBRUAR
BIS 3. MÄRZ 2019
DIE STADT ZUM KOCHEN.

Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe | be Berlin

Das Magazin

TICKETS UNTER:

www.eat-berlin.de

Printed by LASERLINE

MEIR, MAYER & MEYER

Layla

Verwirrt ob des Titels? Dann bringen wir mal Licht ins Dunkel: **Meir Adoni** ist ein internationaler Shooting-Star. Er hat marokkanische Wurzeln, wuchs in Tel Aviv auf, revolutionierte die israelische Küche, führte lange Zeit das beste Restaurant des Landes (Catit), eröffnete Restaurants in New York und brachte die Nahostmystik in die Edelküchen der Welt. Für sein Restaurant „Nur" verlieh ihm die New York Times gleich zwei Sterne. Chapeau! Jetzt ist er endlich auch in Berlin mit dem *Layla* am Anhalter Bahnhof – und wir bei ihm zu Gast.

Di. 26.2.
6-Gang-Menü mit Weinbegleitung
Restaurant Layla
Hallesche Str. 10 | 10963 Berlin
Einlass: 18.30 | Beginn: 19.00 Uhr
159,-

Meike und Dörte Näkel

Andreas Mayer, der begabte Schüler von Eckart Witzigmann, kocht heute im Schloss *Prielau* in Zell am See. 2 Sterne im Guide Michelin, 🍷🍷🍷 (17 Punkte) im *Gault&Millau*, um nur die zwei wichtigsten Bewertungen zu nennen. Im Salzburgischen Pinzgau kocht er auf Weltniveau, seine Küche ist klassisch französisch inspiriert, bemerkenswert sind aber seine aromenintensiven Kreationen. Das macht ihm zum perfekten Partner für Meir Adoni. Das *VDP.Weingut Meyer-Näkel von der Ahr* muss man wohl nicht weiter vorstellen. Heute führen die Schwestern **Dörte** und **Meike Näkel** das Weingut, schon in dritter Generation ist es in Familienbesitz. Weltberühmt ist Meyer-Näkel vor allem für Spätburgunder, doch auch die weißen Burgundersorten, Rieslinge und Sekte sind grandios und die perfekten Begleiter der aromatischen Gänge von Meir und Mayer.

Der Abend findet in entspannter Atmosphäre im Restaurant Layla im Hotel Crown Plaza statt. Am besten machen Sie den Abend komplett rund und mieten sich gleich dort ein Zimmer. Gut gelaunt, satt und beschwipst einfach nur hochgehen zu müssen ist halt schon schön!

Meir Adoni

MEIR, MAYER & MEYER

Meir Adoni, an Israeli of Moroccan heritage, long helmed the best restaurant in that land (Catit) before aspiring to bring Middle Eastern tastes to the star kitchens of the world. Now he's in Berlin with "*Layla*" at Anhalter Bahnhof. **Andreas Mayer** cooks with classic French inspiration at *Schloss Prielau* (** Michelin/🍷🍷🍷/17 points in *Gault&Millau*) in Zell am See, Austria. His richly aromatic creations are the perfect companion to Meir Adoni. Wine estate **Meyer-Näkel** from the *Ahr Valley* is famous for its Pinot Noir, but don't underestimate its whites, which complement the fare from Meir and Mayer deliciously. Join us in the relaxed ambiance of Restaurant Layla in the Hotel Crown Plaza. Three spellings, one remarkable evening!

Andreas Mayer