



Michael Gossler

„Wenn ich koche, dann mitten in die Fresse“, sagt unser Chefkoch vielleicht etwas brachial über sich selbst.

Was er meint, dürfen unsere Gäste täglich erleben: Michael Gossler geht in der NEES Küche aufs Ganze und ans Limit, kitzelt jedes gastronomische Detail heraus.



Er verbindet Einflüsse aus der französischen, deutschen, aber auch asiatischen Küche und führt seine Gäste auf eine Reise durch Regionen, Saisons und an die Grenzen des Geschmacks.

Lasch gibt es in Michael Gosslers Kochkunst nicht: Mit spitzen Säuren, variierender Schärfe, wohldosierter Süße und Dichte sowie überraschenden Konsistenzen interpretiert und erfindet er traditionelle Gerichte neu.

Gelernt hat Michael Gossler im Tigerpalast in seiner Heimatstadt Frankfurt, danach folgten spannende und lehrreiche Stationen im Kameha Frankfurt unter Alan Ogden, bei Mario Lohringer im Silk und Micro im Cocoon Club.

Im NEES kann er nun seine Kreativität und Kompositionskraft frei und voll ausleben.

Zentral für Michael Gossler ist das perfekte gastronomische Produkt – reich an Einflüssen aus der ganzen Welt, von exzellenter Qualität, mit ganz eigenem Geschmack.