



## Restaurant GIOIAS mit Küchenchef Francesco D'Agostino mit Toques d'Or geehrt

Das Restaurant GIOIAS unter dem berufenen Toques d'Or-Chef Francesco D'Agostino in Rheinau wurde von der Weltunion Toques d'Or-International als Toques d'Or ausgezeichnetes Restaurants geehrt. Der Organisation Toques d'Or-International gehören Restaurants auf der ganzen Welt an, die über eine anerkannte handwerkliche Küche verfügen - ohne künstliche Aroma- und Geschmacksstoffe, ohne chemische Stabilisatoren und ohne Beigabe von industriell vorgefertigten Hilfszutaten. Als äußeres Zeichen hat das Restaurant die Urkunde und die Plakette angenommen. Diese sind nicht nur äußere Symbole für die Zugehörigkeit zur Initiative, sondern auch sichtbare Zeichen für Solidarität des gemeinsamen Engagements für die ehrliche und gesunde Ernährung sowie für die besondere Qualität der Gastfreundschaft der Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants.

„Das GIOIAS Restaurant im Herrenhaus auf dem Gutshof zu Hanau Rheinbischheim

- eine Oase des kulinarischen Genusses in der Ortenau und pure Freude für jeden Feinschmecker. Nicht zufällig wurde auch der italienisch anmutende Name gewählt. Denn Gioias bedeutet Freude. Und der wahre Genuss entsteht dann, wenn ein anspruchsvoll zubereitetes Essen aus frischen, meist regionalen und qualitativ hochwertigen Zutaten kunstvoll auf dem Teller serviert wird. Gönnen Euch ein paar Glücksmomente und genießt your life!“ so Toques d'Or-Chef Francesco D'Agostino.

### Die drei Säulen seines Schaffens

Am wichtigsten sind für Francesco D'Agostino die Qualität und der optimale Geschmack der verwendeten Lebensmittel. Zudem achtet er sehr darauf, dass er diese von kleinen Produzenten bezieht, da der Geschmack und die Qualität im Vordergrund stehen.

„Unsere Gäste genießen das moderne und stilvolle Ambiente unseres Hauses. Wir sind ein Restaurant mit Prinzipien. Neben dem kompromisslosen Einkauf nur der

bestmöglichen Waren aus der Region werden Sie auch bemerken, dass alles, was auf den Teller kommt, von uns selbst mit Liebe und Leidenschaft zubereitet wurde. Wir bieten unseren Gästen mit bester Qualität einen perfekten rundum Service, ein Erlebnis für die Ewigkeit.“, so der berufene Toques d'Or-Chef Francesco. Vor allem ist ihm wichtig, dass der Gast bei ihm einen entspannten sowie kulinarisch wertvollen Aufenthalt verbringen und mit einem Lächeln im Gesicht nach dem Essen das Restaurant verlassen kann.



Den Küchenstil kann man als eine innovative Marktküche bezeichnen. Es wird immer im Einklang mit den Jahreszeiten und regionalen Verfügbarkeiten gearbeitet. Die kleine Karte bietet das beliebte „TRUST ME“ 5-Gang Menu, mit dem Besten des

Tages. Klassiker sind Ceviche, Simmentaler Rinderfilet, Tres Leches und viele weiteren kreativen Kreationen. In seinen Gerichten stecken nicht nur Leidenschaft, Fingerspitzengefühl und ganz viel Geschmack, sondern vor allen Dingen Kreativität!

### Auszeichnungen und Ehrungen

Der berufene Toques d'Or-Chef Francesco Agostino hat sich mit den Speisen in seinem Restaurant bereits Auszeichnungen erkocht

- 6 Pfannen im GUSTO
- 3 Bestecke im Schlemmer-Atlas
- 3 Diamanten im VATRA-Führer mit Varta-Tipp Küche
- Guide MICHELIN Empfehlung
- Im letzten Jahr hat er erfolgreich den 2. Platz bei dem renommierten Wettbewerb „KOCH DES JAHRES 2022“ belegt.
- 1. Platz bei der TV-Kochshow „MEIN LOKAL DEIN LOKAL“
- Er ist Mitglied bei Slowfood, Euro-Toques und Cook and Chef Institut.



**Toques d'Or-International**  
Diese Auszeichnung ist die höchste Ehre für ehrliche Restaurants. Denn in den Kreis der Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants kann man nur ernannt werden. Die Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants, berufenen Chefs und Maitres sehen sich als Bewahrer und Hüter der Ess- und Lebenskultur und vereinigen gegenwärtig über 2000 Spitzenköche und Restaurants weltweit. Das Toques d'Or ausgezeichnete Restaurant verpflichtet sich, den strengen Ehrenkodex, die Lebensmittel-Charta und die Garantie-Urkunde einzuhalten und dadurch die große Tradition des Essens und Trinkens als Teil der Ess-Kultur zu fördern. Ausgeprägte berufliche Ehre und das Handwerksethos stehen an erster Stelle. Das Ambiente ist vortrefflich, der Service ist perfekt. Die Speisekarte ist ausreichend, nicht zu groß, dafür alles super gut und richtig frisch. Sehr gute Weine. Alle Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants, berufene Chefs / Maitres findet man unter [www.toquesdor-guide.com](http://www.toquesdor-guide.com). Der kostenlose Toques d'Or Smartphone Guide in allen Fremdsprachen mit QR-Code und Navigation. Der ständige digitale Begleiter für alle Smartphone- und Tablet-Inhaber inkl. ortsbezogener Toques d'Or-Suche -in über 130 Ländern weltweit.