

Das Restaurant NeoBiota ist wohl Deutschlands ungewöhnlichstes Casual Fine Dining Restaurant.

Morgens das beste Frühstück der Stadt und am Abend modernes Sternedinner mit Anspruch, in entspannter Atmosphäre.

In dem kleinen Restaurant, mitten in der Kölner Innenstadt gibt es keinen Dresscode, keine Allüren. Nur Wohlgefühl und leckeres Essen.

Nachhaltig und weitergedacht wird hier die hauseigene Idee von moderner Gastronomie gelebt.

Hip kann jeder, hier kann man mehr.

Das Einzige auf das man im NeoBiota wirklich keine Lust hat, ist Brunch und gefürchtete Michelin Stern Zwänge.

Egal ob vegan, vegetarisch, pescetarisch oder omnivor hier kann jeder entspannt essen und kommt voll auf seine Kosten.

Frühstück im Neo:

Auch ohne Stern serviert man im Neo Kölns bestes Frühstück.

Weltoffene, modern interpretierte Küche in entspannter Restaurantatmosphäre.

Fernab vom klassischen Cafe-Brunch bekommt Frühstück hier endlich wieder das Prädikat "Wichtigste Mahlzeit des Tages".

Dinner im Biota:

Moderne Sterneküche, progressiv, emotional und einfach lecker. Das ist Biota.

Die gemüselastigen Menüs sind global inspirierte und lokal interpretierte Erlebnisreisen für alle Sinne.

In intimer Atmosphäre wird den Gästen ehrlicher und persönlicher Service geboten.

Gelebte Gastfreundschaft ist hier die Geheimzutat für ein ganz besonders Erlebnis.

Ankommen, wohlfühlen, mitreißen lassen.

Allgemein:

Egal zu welcher Tageszeit, Die Küche der Chefs Sonja Baumann und Erik Scheffler ist intuitiv, kraftvoll und lecker. Getreu ihrem Motto „Löffel rein, glücklich sein.“ Machen sie auch komplexe Gerichte zugänglich und verständlich. International inspiriert und regional interpretiert, so integrativ wie ein modernes Deutschland. Nicht umsonst ist das NeoBiota seit 2019 mit einem Michelinsterne ausgezeichnet und die Küchenchefs dürfen sich seit einer brancheninternen Wahl 2022 zu den „100 Best Chefs Germany“ zählen.

Das Mindset:

Nachhaltigkeit und soziales Engagement bestimmen die tägliche Arbeit im NeoBiota.

Lokale Produkte, nachhaltige Produzenten und Nose to tail bzw. Root to leaf sind hier genau so normal wie das regelmäßige Kochen für Bedürftige auf den Straßen Kölns.

Natürlichkeit und stetiges Hinterfragen alter Strukturen sind für Baumann und Scheffler der Weg in eine bessere, ökologische Zukunft.

Die Neobiota Eckdaten:

-Eröffnung am 15.05.2018

-Mit einem Michelinsterne ausgezeichnet seit März 2019

-Frühstück Dienstag bis Samstag 10:00 - 15:00 Uhr

-Dinner Dienstag bis Samstag 19:00 - 23:00 Uhr (eine einheitliche Servicezeit)

-26 Sitzplätze

-16 Mitarbeiter

Kontakt:
Restaurant NeoBiota
Ehrenstraße 43c
(Ecke Kleine und Große Brinkgasse)
50672 Köln

0221/27088908
info@restaurant-neobiota.de
www.restaurant-neobiota.de
Einfach mal lecker machen!
Baumann&Scheffler GbR
baumscheff.de