

Hotel News

Restaurant Haerlin

im neuen Look

Fairmont Vier Jahreszeiten Hamburg glänzt noch mehr

Das Auge isst im neuen Haerlin gerne mit, denn die Optik zeigt sich sehr delikate. Zwei deckenhohe, in Italien maßgefertigte Weinschränke aus poliertem Messing für 600 Flaschen, handgearbeitete chinesische Seidentapeten, Kassetten aus Blattgold mit eingelassenen Facetten-Spiegeln sowie individuell gefertigte Baroncelli-Leuchter aus Italien und vieles mehr sorgen im frisch renovierten Restaurant für eine stilvolle Atmosphäre (2 Sterne im Michelin, 18 Punkte im Gault Millau). Selbst die Weinkarte wurde überarbeitet. Küchenchef Christoph Rüffer kann zusätzlich bis zu acht Gäste am gläsernen Chefs Table inmitten seiner Küche bewirten:

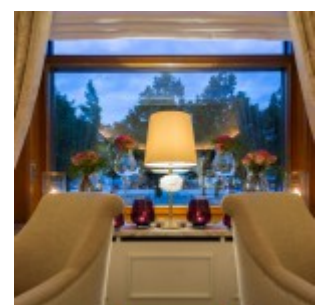
[SpeisekarteRestaurantHaerlin_2013](#)



Restaurant
Haerlin



Haerlin im Vier



Alsterblick

Jahreszeiten Hamburg



Chefs Table in
der Küche



Weinparadies



So viel Wein muss
sein

Schwäbisch kreativ

Neue Küche im Althoff Hotel am Schlossgarten in Stuttgart



Sebastian Prüßmann

Küchenchef Sebastian Prüßmann hat am 17. September Premiere. Dann eröffnet er das Schlossgarten Restaurant im Althoff-Hotel am Schlossgarten in Stuttgart. Es soll eine innovative französische Küche mit regionalen Akzenten geben. Das kulinarische Spektrum reicht von neu interpretierten Klassikern der schwäbischen Küche bis zum vegetarischen Menü.

Nach seiner Tätigkeit als Sous-Chef bei Dieter Müller und Nils Henkel im Gourmetrestaurant Lerbach in Bergisch Gladbach war Sebastian Prüßmann zuletzt als Küchenchef in der Villa Hammerschmiede in Pfinztal tätig. Inzwischen hat er die Küchenleitung im Schlossgarten Restaurant übernommen. Dabei setzt er insbesondere auf eine raffinierte vegetarische Küche und das Wechselspiel aus heimischer und französischer Kochkunst. „Gemüse Liebe“ heißt Prüßmanns völlig neu kreierte vegetarisches Menü. Inspiriert von seinem Mentor Nils Henkel aus dem Althoff Schlosshotel Lerbach, serviert der 33-jährige Koch seinen Gästen künftig ein geschmacklich hoch konzentriertes Vier-Gänge-Menü mit überraschenden Kreationen aus erntefrischem Gemüse der Region. Das Wechselspiel aus lokaler Küche mit heimischen Produkten und zeitgenössischer französischer Kochkunst zieht sich durch das gesamte neue Konzept des Restaurants.

Auch das Mittagsangebot wurde neu entwickelt: Bei „Prüßmanns Mittagstisch“ genießt man von 12 bis 15 Uhr Klassiker der gutbürgerlichen, regionalen Küche in einer neuen Interpretation. Das Tagesgericht für 25 Euro lässt sich dabei bequem mit einem zweiten Gang verbinden. Der „Mittagstisch“ kostet in dieser Kombination 35 Euro, Espresso inklusive. Die Menüpreise liegen zwischen 69 und 129 Euro.

Das kleinste & elitärste Restaurant Hongkongs

The Krug Room im Mandarin Oriental



Krug Room

Inmitten der Küche des Mandarin Oriental Hong Kong befindetet sich The Krug Room, eines der elitärsten Restaurants der Stadt. Das neue Design des Restaurants vermittelt den Eindruck eines privaten luxuriösen Zugwaggons mit ungewöhnlichen Einblicken in die Küche, in der der deutsche Chef Uwe Opocensky seine Kreationen entwirft. Bis Oktober können Gäste in dieser einmaligen Umgebung ein innovatives und experimentelles Degustationsmenü erleben, für das Chef Opocensky Gerichte der Speisekarte der 60iger Jahre neu

interpretiert hat. Dazu zählen Gerichte wie „Fruit Loops 2013“, Boeuf Bourguignon nach einer Interpretation der US-TV-Köchin Julia Childs, „Baked Alaska“ und Heimatessen namens „Ich bin ein Berliner“.