

# Neueröffnung: Restaurant & Bar Fritz & Felix im Brenners Park-Hotel

## Neues Food Konzept mit Mut zu Würze & Grillglut

Mit dem Fritz & Felix Restaurant will das Brenners Park-Hotel & Spa in ein neues kulinarisches Zeitalter starten – jenseits formaler Atmosphäre und großer Menüs, wie es offiziell heißt. Die Food-Location soll für urbane Lebensart, entspannte Kommunikation und eine ebenso authentische wie originelle Küche stehen

### **Eingeheizt: Kreatives vom Designer-Grill**

Mittelpunkt des Fritz & Felix ist der große Designer-Grill als Blickfang. Das gusseiserne Prunkstück der englischen Firma Charcoa wurde im nordspanischen La Coruña hergestellt, wo bodenständige und gleichzeitig hochprofessionelle Grillkunst eine lange Tradition hat. Befeuert wird der Premium-Holzkohlengrill mit verschiedenen Holzsorten aus dem Schwarzwald – von Tanne und Fichte bis hin zu Buche und Birke, damit ganz unterschiedliche Geschmacksnuancen erreicht werden. Über der aromatischen Glut bereiten die Köche dann nicht nur Fleisch und Fisch zu, sondern auch Gemüsegerichte, die direkt über dem offenen Feuer oder auch in gusseisernen Töpfen brutzeln. Das kulinarische Konzept der neuen Genuss-Oase stammt aus der Feder des Schweizer Spitzenkochs Nenad Mlinarevic. Erstklassige und immer wieder überraschende

Speisen sind ihm ebenso wichtig wie eine lässige Atmosphäre, die Kontakt und Kommunikation fördert. Im Fritz & Felix setzt der kreative Kopf auf neuartige Geschmackserlebnisse. Damit die Gäste viele unterschiedliche Aromen kosten können, gibt es keine umfangreichen Menüs, sondern ein Mosaik auf Basis erstklassiger Zutaten: Viele unterschiedliche Kleinigkeiten werden in der Mitte des Tisches serviert, wodurch können alle zugreifen können.

## **Kreatives Konzept**

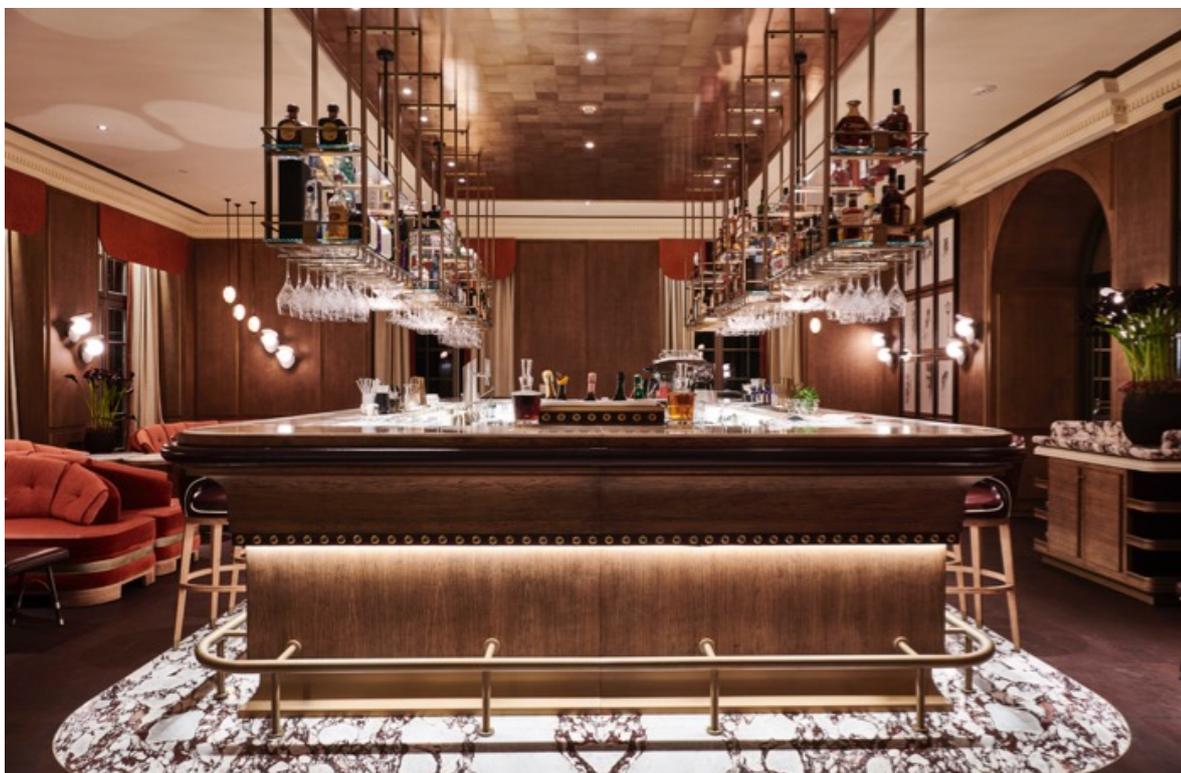


Restaurant Fritz & Felix

Umgesetzt wird das neue Konzept von Küchenchef Sebastian Mattis. „Wir wollen keine verkopften Kunstwerke kreieren“, betont der gebürtige Nordrhein-Westfale. „Die Produkte sollen nach dem schmecken, was sie sind – egal ob sie aus der Region kommen oder aus anderen Ländern. Außerdem wollen wir mutig würzen. Unser Essen soll Charakter, Seele und eine Geschichte haben.“ Sebastian Mattis setzt die oft stiefmütterlich behandelten Beilagen ganz neu in Szene: „Wir wollen zeigen, dass Gemüse und andere Beilagen sich nicht nur als Begleiter

eignen, sondern tatsächlich auch die Hauptrolle spielen können.“ So kombiniert er beispielsweise Muskatkürbis mit Hanfsaat und Buchweizen, geröstetes Lauchherz mit Haselnuss oder Polenta mit Blauschimmelkäse.

Dass Nenad Mlinarevic, der kulinarische Vater des Restaurants, ein wahrer Veggie-Fan ist, zeigt sich auch bei Vorspeisen wie Brokkoli mit Ponzu, Schalottencreme und Sesam oder Artischocke mit Trüffel, Ricotta und Petersilie. Aber auch Fisch und Fleischliches gibt's „vorneweg, am liebsten geteilt, aber auch allein“, so Sebastian Mattis. Beispielsweise Rindertatar mit Foie Gras, Champignons und Feige oder Aal vom Grill mit Aubergine, Miso und Bonito-Flakes. Bei den Hauptspeisen dürfen sich die Gäste dekorativ angerichtete Überraschungen freuen. So bringt der Chef Rotbarsch mit Chorizo auf den Teller oder ein ganzes Stubenküken mit Ananas und Salsa. Und statt der altbekannten Tellerdesserts gibt's im Fritz & Felix süße Kleinigkeiten aus der Candy Bar.



Bar im Brenners Park-Hotel

Für die Umsetzung des neuartigen Gastro-Konzepts wird

Sebastian Mattis zudem von Restaurant Manager Julius Hilger unterstützt, der einst seine Ausbildung im Brenners Park-Hotel absolvierte. Seitdem sammelte er umfangreiche Erfahrung in der gehobenen Gastronomie mit Stationen in Berlin, London, St. Moritz und Hamburg.

### **Cooler Kreationen an der Bar**

Als ganz eigener neuer Publikumsmagnet glänzt die Bar des Fritz & Felix – inspiriert durch Design und Lifestyle der Roaring Twenties mit ihrer überbordenden Lebenslust. In heiterem Ambiente, das Naturelemente des Schwarzwalds mit technischen Details verbindet, komponiert Barchef Jean-Pierre Muyombano eigene Drinks und interpretiert Klassiker auf moderne Weise. Ins Glas kommen unter anderem hausgemachte Wermuts sowie eine der größten Sammlungen deutscher Gins & Whiskys.



Küchenchef Sebastian Mattis, Brenners Park-Hotel

Das kreative Konzept von Fritz & Felix setzt sich bei der Weinkarte fort: Statt in einer langweiligen Liste blättern die Gäste in einem vierteljährlich neu aufgelegten Weinmagazin mit Artikeln, Winzerportraits, Illustrationen und Beschreibungen der Weine. Bei der Weinauswahl von Berater Konstantin Baum, einem von nur acht deutschen „Masters of Wine“, dominieren Baden und Deutschland – ergänzt durch eine Zusammenstellung von Tropfen aus aller Welt. Viele Weine werden auch glasweise ausgeschenkt, so dass Liebhaber sogar rare und gereifte Weine nach Herzenslust probieren können.

*Fritz & Felix, Brenners Park-Hotel & Spa, Baden-Baden,*

*Schillerstraße 4/6.*

*Geöffnet: Dienstag bis Samstag von 18 -1 Uhr.*

[www.fritzxfelix.com](http://www.fritzxfelix.com)

Photocredit: Brenners Park-Hotel