

# **Restaurant im Seehotel Überfahrt am Tegernsee eröffnet mit neuem Konzept**

## **Auch Karotte und Sellerie werden zu kulinarischen Helden**

Das Restaurant Überfahrt ist zurück: Ab sofort empfängt es unter der Küchenleitung von Cornelia Fischer die Gäste mit einem erneuerten Konzept, bei denen Aromen aus aller Welt und regionale Produkte zusammenfinden sollen. Das Hotel gehört zu der Gourmet-Kollektion der Althoff-Betriebe.

Das einstige 3-Sterne-Restaurant steht unter einem hohen Erwartungsdruck. Cornelia Fischer ist die Nachfolgerin von Christian Jürgens an, der wegen seines allzu robusten Führungsstil 2023 das Haus verlassen musste. Das darauffolgende Intermezzo mit einem Berliner Szenekoch muss als Verzweiflungstat gewertet werden und ist schon längst Geschichte.



Das Küchenteam vom Restaurant Überfahrt: Felix Groetsch, Cornelia Fischer, Marvin Herbert und Timo Beck

Im neuen Seehotel Überfahrt haben Gäste die Wahl zwischen zwei Menüs – vegetarisch oder mit Fleisch (4 – 6 Gänge 149 – 207 €). Das Angebot auch à la carte auswählen zu können relativiert sich, denn man muss auch dann mindestens 4 Gänge bestellen, was sich preislich nur unmerklich auswirkt.

Im Mittelpunkt der ansonsten ansprechenden Speisekarten stehen überwiegend lokale Produkte, die nach offizieller Redewendung „kosmopolitisch“ auf den Teller kommen. Dabei sollen auch Sellerie und Karotte zu „kulinarischen Helden“ werden.

Ein Großteil der Zutaten soll ab dem kommenden Jahr den Gewächshäusern im hoteleigenen Garten entstammen. Die passende Weinbegleitung sowie eine Auswahl an alkoholfreien Getränken, darunter Sparkling Tea oder selbst gemachte Säfte, verantwortet Gastgeberin Marie Christin Baunach. Die Sommelière war schon in früheren Jahren in der Überfahrt tätig, ehe sie zum nahegelegenen Restaurant Haubentaucher

wechselte. Geändert hat sich auch das Interieur im Seehotel Überfahrt. Das neue Design nimmt den Standort Tegernsee auf, die Farben sind natürlich, ortsbezogen und ruhig.



Seehotel Überfahrt

Die 39 Jahre alte Cornelia Fischer war unter anderem zwei Jahre lang Sous Chefin von 3-Sterne-Koch Andreas Caminada in der Schweiz. Von Graubünden zog es die gebürtige Unterfränkin 2021 zurück in die Heimat, wo sie als Küchenchefin im Hotel Zur Schwane zwei Restaurants zu verantworten hatte, darunter den mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten „Weinstock“. Das Restaurant Überfahrt ist von Dienstag bis Samstag abends geöffnet und bleibt sonntags und montags geschlossen.

Photocredit: Jörg Lehmann, Berlin