

Nigiri mit Shiso und frischem Wasabi

Feuerwerk der Sinne: Restaurant-Weltneuheit „Eatrenalin" überrascht ab 05. Mai mit neuem Genusserlebnis

5. Mai 2023

Es ist ein völlig neues Gastronomie-Erlebnis, das man so noch nicht erlebt hat –Eatrenalin! Die einzigartige Genussreise vereint neben gastronomischer Spitzenleistung ein eindrucksvolles Zusammenspiel von visuellen, akustischen und haptischen Eindrücken – alle Sinne werden berührt. Die Restaurant-Weltneuheit begeistert insbesonders Kulinarikbegeisterte seit sechs Monaten mit einer Fine Dining Experience der Extraklasse.

Die Gäste dürfen sich mit einem erstklassigen Acht-Gänge-Menü, von Fleisch und Meeresfrüchten oder veganen Kreation verwöhnen lassen. Dabei werden moderne und internationale Einflüsse vereint, passend zum jeweiligen Ambiente der Szenerie in den verschiedenen Genuss-Sphären. Sogar der Guide Michelin hat die kulinarische Innovation bereits „im Auge": „Eine geradezu futuristische Form der Erlebnis-Gastronomie! Es werden sämtliche Sinne angesprochen. Das Essen wird zum Erlebnis, die

Vielfalt von Eindrücken ist beeindruckend. Nach knapp zwei Stunden kommen wir begeistert und mit leuchtenden Kinderaugen in der Bar an."

Ab dem 05. Mai dürfen Genussreisende gespannt sein: Das internationale Küchenteam, bestehend aus dem niederländischen Küchenchef Ties van Oosten, der französisch-österreichischen Chef Pâtissière Juliana Clementz und dem Gastronomieexperten Pablo Montoro erwartet Feinschmecker mit einer weiteren, eigens entworfenen Menü-Komposition. „Es ist eine besondere Herausforderung, unsere kreativen Ideen in die verschiedenen Atmosphären einzubetten, um ein perfektes Geschmackserlebnis zu kreieren. Wir freuen uns, den Gästen neue, umwerfende und zugleich raffinierte Speisen zu präsentieren! ", so van Oosten. Im Raum Ocean taucht man zu Beginn in die Tiefen des Meeres ab und genießt mit dem Menü „Red Dimension" eine Komposition aus Königskrabbe, Navetten mit Meerrettich und Buttermilch. Vegetarier und Veganer erfreuen sich alternativ mit dem Menü „Green Dimension" an Fenchel, Algen mit Mandelmilch und Kürbiskernöl.

Ab einem Preis von 195 Euro lässt sich Eatrenalin auf verschiedene Weisen genießen. Beim Eatrenalin Dinner mit einem Acht-Gänge-Menü und einer dazu korrespondierenden Getränkebegleitung ist jeder Gang ein kulinarisches Kunstwerk. Das neue Eatrenalin Exclusive Dinner bietet ausgesuchte Weine, einen reservierten Tisch in der Lounge, zusätzliche Getränke in der Bar sowie eine kleine Überraschung als Erinnerung. Zu einem Preis von 295 Euro lassen sich unter anderem ein Cuvée Rosé von Laurent-Perrier, 2018 Yamahai Miyama Nishiki Noguchi Naohiko Sake Institute und ein Montes Purple Angel genießen. Außerdem gibt es ein Menü Upgrade in den Räumen Ocean und Universe. Das Eatrenalin Champagne Dinner verbindet die sinnliche Reise mit exklusiven Champagnern von Laurent-Perrier. Es wurden die besten Champagner-Sorten selektiert und sorgfältig auf die Speisen abgestimmt. Während des Eatrenalin Sommelier Dinners begleitet ein erfahrener Sommelier die Gäste durch die verschiedenen Räume und serviert zu den acht Gängen auserlesene Wein-Juwelen. Ein außergewöhnliches Erlebnis für alle Weinkenner.

Die Tickets für die Experience sind im Online Ticketshop erhältlich, aktuell steht der neue Buchungszeitraum vom 08. Juni bis 30. Juli zur Verfügung. In Kombination mit einer Übernachtung in den Europa-Park Hotels sind Besuche bereits bis 07. Januar 2024 buchbar.

Alle Informationen zu den Buchungsmöglichkeiten finden Sie unter eatrenalin.de/buchung.

Weitere Informationen: **www.eatrenalin.de**



Nigiri mit Shiso und frischem Wasabi



Saibling | weiße Schokolade | Basilikum-Blüten



Die Restaurant-Weltneuheit „Eatrenalin"