



Knusprige Ente | Kumquat

Neue Geschmacksexplosion in Restaurant-Weltneuheit „Eatrenalin“

19. Oktober 2023

Fine Dining Liebhaber dürfen gespannt sein: Ab dem 19. Oktober 2023 erwartet das einzigartige Gastronomie-Erlebnis die Gäste mit einer weiteren neuen Menükomposition. Die Restaurant-Weltneuheit Eatrenalin vereint gastronomische Spitzenleistung mit einem eindrucksvollen Zusammenspiel von visuellen, akustischen und haptischen Eindrücken – alle Sinne werden berührt. Das erstklassige Acht-Gänge-Menü, bei dem zwischen Fleisch, Meeresfrüchten oder veganen Kreationen gewählt werden kann, vereint moderne und internationale Einflüsse, passend zum jeweiligen Ambiente der verschiedenen Genuss-Sphären.

Das internationale Küchenteam, bestehend aus den Head Chefs Ties van Oosten und Juliana Clementz, die zudem Chef Pâtissière ist, überrascht Kulinarikbegeisterte mit raffinierten Variationen. „Es

ist eine besondere Herausforderung, unsere kreativen Ideen in die verschiedenen Sinneswelten einzubetten, um ein perfektes Geschmackserlebnis zu kreieren. Zudem versuchen wir natürlich, saisonal passende

Produkte, wie beispielweise Topinambur im Herbst, zu verarbeiten. Die Gäste dürfen auf eine neue einzigartige Fine Dining Experience gespannt sein“, so Juliana Clementz.

So verschmelzen im Raum Ocean die Tiefen des Meeres mit einer Komposition aus Zander, Haselnuss und Umibudo, während Vegetarier und Veganer sich mit dem Menü „Green Dimension“ an Aubergine, Haselnuss und Alge erfreuen. Auf dem kurzen Weg ins All werden „mysteriöse“ Köstlichkeiten wie Short-Rib mit Kampot-Pfeffer, Birne und Mondsprossen oder alternativ Pilze, Topinambur, Birne und Blutampfer gereicht. Das Eatrenalin Exclusive Dinner bietet den Gästen durch zusätzliche Langostino oder Wagyu-Fleisch eine noch ausgefallenere Komposition. Ein Feuerwerk der Sinne!

Neben dem mehrfach ausgezeichneten deutschen Sternekoch Thomas Bühner, hat auch Star-Koch Alain Ducasse Eatrenalin besucht. Der Franzose wurde vom Guide Michelin als erster und einziger Koch zeitgleich mit drei Sternen für drei seiner Restaurants ausgezeichnet und konnte sich erst kürzlich von der Sinnesreise überzeugen. Angetan vom Gesamterlebnis, war er sichtlich begeistert von dem erstklassigen Menü und lobte die Küchenchefs: „C'est magnifique!“ Zudem punktete die Restaurant-Weltneuheit Eatrenalin beim „Park World Excellence Award“ der britischen Fachzeitschrift Park World und gewann den Titel als „Beste Produktinnovation“.

Beim Eatrenalin Dinner für 255 Euro mit einem Acht-Gänge-Menü und einer dazu korrespondierenden Getränkebegleitung ist jeder Gang ein kulinarisches Kunstwerk. Das Eatrenalin Exclusive Dinner bietet zudem ausgesuchte Weine, einen reservierten Tisch in der Lounge, Menü Upgrades sowie weitere Überraschungen. Zu einem Preis von 315 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. Das Eatrenalin Champagne Dinner verbindet die sinnliche Reise mit exklusiven und sorgfältig auf die Speisen abgestimmten Champagnern von Laurent-Perrier. 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. Alle Informationen zu den Buchungsmöglichkeiten finden Sie unter eatrenalin.de/buchung.

Weitere Informationen: www.eatrenalin.de



Knusprige Ente I Kumquat



Cavi-Art mit Algen I Topinambur I Zalotti Blossom



Die Head Chefs Juliana Clementz und Ties van Oosten mit Alain Ducasse