



Im "Fjord-Restaurant" gibt es nordische Köstlichkeiten

Gastronomie

19. Januar 2024

In Deutschlands größtem Freizeitpark können die Besucher ganz Europa an einem Tag erleben. Ob Skandinavien, Spanien oder die Schweiz – im Europa-Park warten 17 Themenbereiche darauf, entdeckt zu werden. Auf der Reise durch die europäischen Länder können sich Gäste aller Altersklassen auch auf ein authentisches Gastronomieangebot und viele kulinarische Highlights freuen. Eine ähnlich vielfältige Kulinarik erwartet die Gäste der Wasser-Erlebniswelt Rulantica. Dort können sie sich nicht nur austoben und entspannen, sondern auch genießen.

Europa-Park

In allen 17 europäischen Themenbereichen werden die Besucher inmitten einer authentischen Architektur mit Spezialitäten aus den unterschiedlichsten Ländern verwöhnt. In Italien duftet es nach offenfrischer Pizza und in Skandinavien lädt das „Fjord

Restaurant“ mit einem komplett neuen Speiseangebot von TV-Koch Brian Bojsen zu einem genussvollen Restaurantbesuch ein. Neben skandinavischen Spezialitäten und Fischgerichten, gibt es dort auch ein leckeres Kaffee und Kuchenangebot. Auf der Außenterrasse des Restaurants können die Besucher nicht nur ihre

Speisen genießen, sondern auch den Blick auf die vorbeifahrenden Boote des „Fjord-Rafting“. Direkt daneben haben die Gäste die Möglichkeit köstliche Fischbrötchen aller Art am kleinen Imbissstand „Fiskehuset“ zu verzehren.

Im Sommer lädt die schattige Terrasse des historischen Schloss Balthasar im Deutschen Themenbereich mit Blick auf die Parkanlage zum Verweilen ein. Serviert werden regionale Spezialitäten aus dem Badener Land und dem benachbarten Elsass. In der grasgrünen Oase Irland – Welt der Kinder können die jüngsten Besucher sich auf „Paul´s Playboat“ eine Wasserschlacht liefern oder auf dem Kinderspielplatz „Little Lamb´s Land“ austoben, während die Eltern draußen im „The O´Mackay´s Café and Pub“ bei Eiskaffee und kühlem Guinness entspannen.

In der kalten Jahreszeit verwandelt sich der Europa-Park in ein zauberhaftes Winterwunderland. Das stimmungsvolle Weihnachtsdorf im Historischen Schlosspark Balthasar lockt mit kulinarischen Köstlichkeiten der Region sowie aus ganz Europa. Auch der Schweizer Themenbereich mit seinem herzhaften Raclette-Angebot und und schmackhaften Walliser Weinen ist während der Winteröffnung sehr beliebt.

Rulantica

Die Wasser-Erlebniswelt begeistert die Besucher ebenfalls mit unterschiedlichsten Speiseangeboten. Die weitläufigen Indoor- und Outdoor-Bereiche entführen in die wilden Landschaften Skandinaviens. Beim Food Court „Strand Kök“ im Außenbereich können die Gäste verschiedene Leckereien mit Blick auf die Outdoor-Rutschenwelt „Svalgurok“ genießen. Zu essen gibt es unter anderem frische Fischbrötchen und Salate sowie diverse Kaffeespezialitäten, frische Waffeln und Swirl Eis. In „Lumåfals“ wartet zwischen sprudelnden Wasserwänden und beeindruckenden Stalaktiten das Selbstbedienungsrestaurant „Lumålunda“, wo frische Pizza, Pasta und Salate

zubereitet werden. Von der „Skål Bar“ in „Rangnakor“ können die Besucher indessen wunderbar den Blick durch Rulantica schweifen lassen. Hoch oben bietet sie eine tolle Auswahl an kalten und warmen Getränken. Herzhafte Burger, Pommes frites, Chicken Crossies, Currywurst sowie Salate und süße Leckereien gibt es außerdem am Fuße der Stelzenstadt im Selbstbedienungsrestaurant „Snekkjas“. Im neuen Rutschenturm „Vikingsløp“ finden die Besucher das „Viking Snäck - Frisk & Lækker“ und das „Viking Kaffi“ im Erd- und ersten Obergeschoss mit einem frischen und leckeren Speisenangebot. Außerdem können die Gäste auch in „Snekkjas Vinterhage“ auf einer erhöhten Terrasse mit 100 Sitzmöglichkeiten eine Pause einlegen – der im Winter verglaste Bereich wird im Sommer geöffnet und bietet den Gästen an sonnigen Tagen ein schattiges Plätzchen. Umrahmt von Kiefern und Felsen lässt es sich in der „Skog Lagune“ bestens entspannen. An der „Skogbar“ können die Besucher inmitten der grünen Landschaft einen Cocktail genießen und müssen dafür nicht einmal das Wasser verlassen. Auch an der Swim-up Bar „Tempel Krog“ im Außenpool „Frigg Tempel“ gibt es leckere Erfrischungen und fruchtige Smoothies. Im Winter verwandelt sich „Tempel Krog“ in eine Indoor-Bar, damit die Besucher auch während der kalten Jahreszeit entspannt Cocktails genießen können.

Ob vor oder nach dem Besuch der Wasserwelt – in der Lobby warten im „Kelpie Café“ Kaffeespezialitäten auf die Gäste. Zusätzlich bietet die „panoraama - die Rulantica Bar“ neben einem einzigartigen Blick über die imposante Wasserwelt Rulantica und einem nordisch-stylischen Ambiente, Bowls mit bunten Salaten, Avocado, Gurke, Mango, Ingwer und Sojasprossen auf luftigem Basmatireis sowie hausgemachte Limonaden an.

Europa-Park Hotels

Darüber hinaus stehen den Gästen in den Europa-Park Hotels 15 weitere liebevoll gestaltete Restaurants sowie neun Hotelbars und Cafés zur Verfügung. An

einem lauen Sommerabend empfiehlt sich ein Besuch der typisch italienischen Pizzeria „La Romantica“ im 4-Sterne Superior Hotel „Colosseo“, die sowohl drinnen als auch draußen auf der imposanten Piazza Platz bietet. Nebenan im portugiesischen 4-Sterne Superior Hotel „Santa Isabel“ können die Besucher im mediterranen Restaurant „Sala Santa Isabel“ mit saftig gegrillten Steaks, Fisch und buntem Gemüse zudem in den Genuss der leichten südländischen Küche kommen. Erweitert wird das vielfältige gastronomische Angebot durch das erstklassige Front-Cooking

Buffetrestaurant „Harborside“ sowie dem Service-Restaurant „Captain´s Finest“ im 4-Sterne Superior Hotel „Bell Rock“. Hier können die Gäste außerdem einen unvergesslichen Abend im „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ verbringen. Ein Menü in dem mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Fine-Dining-Restaurant ist ein wahres Erlebnis für die Sinne. Im 4-Sterne Superior Hotel „Krønasår“ erwartet die Gäste die skandinavische Küche: Das Restaurant „Bubba Svens“, das im Stil eines alten Bootshauses gestaltet ist, bietet ein vielfältiges Angebot für die ganze Familie. In nordischer Atmosphäre können die Besucher unter anderem Spezialitäten aus hoher See, wie frittiertes Schollenfilet und Backfisch, verkosten. Im Restaurant „Tre Krønen“ kommen Genießer voll auf ihre Kosten. Zu essen gibt es gehobene Küchenkreationen wie eine Thunfisch-Variation, Wachtelbrust oder Rinderrücken. Die „Bar Eriksson“ erstreckt sich über zwei Stockwerke und bietet ein urgemütliches Interieur. Ein umfangreiches und typisch nordisches Aquavit-Sortiment ist die Basis für extravagante Longdrink- und Cocktail-Kreationen.

Um den Besuchern kulinarisch höchstes Niveau bieten zu können, entwickeln die Europa-Park Küchenchefs in einer separaten Testküche regelmäßig neue Rezepte. So kommen in den vielen unterschiedlichen Restaurants immer wieder andere Gerichte auf den Tisch. Bei der Auswahl seiner Lieferanten legt das badische Familienunternehmen

nicht nur besonderen Wert auf Qualität, sondern auch auf Nachhaltigkeit. So werden bevorzugt saisonale Produkte aus regionaler Herstellung eingesetzt und verarbeitet. Sowohl bei nationalen als auch internationalen Handelspartnern sind dem Europa-Park zudem Treue und Zuverlässigkeit wichtig. Ebenso werden gezielt gute Arbeitsbedingungen unterstützt.

Fakten

- umsatzstärkster Gastronomiebetrieb in Deutschland an einem Standort
- rund 90 ländertypische Restaurants, Snackbetriebe und Cafés in der Park- und Hotelgastronomie (circa 60 im Europa-Park, 13 in Rulantica und circa 20 in den sechs parkeigenen Erlebnishotels)
- über 1.400 Mitarbeiter in der Park- und Hotelgastronomie
- separater Bereich Eventgastronomie, zuständig für die kulinarischen Genüsse bei Veranstaltungen

Einige Verbrauchsmengen des Europa-Park (p.a.)

- 1,6 Millionen Heißgetränke
- 173.000 Wiener Schnitzel
- 272.000 Crêpes
- 378.000 Pizza-Schnitten
- 150.000 Donuts
- 657.000 Hamburger
- 46.000 Wraps
- 65.000 Fischbrötchen
- 354.000 Bratwürste
- 47.000 Portionen Raclette

- 207.000 frische Waffeln
- 266.000 Hot-Dogs

Auszeichnungen

2023 „Ammolite - The Lighthouse Restaurant“ erlangt im Rahmen des angesehenen Hornstein-Rankings mit 90,5 Punkten und zwei Kronen Platz 33 der besten Restaurants in Deutschland.

2023 Bereits zum neunten Mal in Folge wird das im Leuchtturm des 4-Sterne Superior Hotels Bell Rock gelegene „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet.

2022 „Ammolite - The Lighthouse Restaurant“ erhält drei rote Hauben des Restaurantführers Gault&Millau. Der Restaurantführer verzichtet zukünftig auf eine Punktevergabe und vergibt stattdessen „Toques“ bzw. Kochmützen. Statt der bisher möglichen Punkte, können die Gastronomen ab diesem Jahr eine bis fünf mögliche – schwarze oder rote – Hauben erkochen. Rote Hauben stehen in der Bewertung höher und bezeichnen Restaurants, die „herausragend in ihrer Kategorie“ sind.

2022 „Ammolite - The Lighthouse Restaurant“ erlangt im Rahmen des angesehenen Hornstein-Rankings mit 90 Punkten und zwei Kronen Platz 33 der besten Restaurants in Deutschland.

2022 Das Fine Dining Restaurant erhält vom Gusto-Führer neun von möglichen zehn Pfannen. Dies setzt eine konstant herausragende Küchenleistung voraus, erstklassige, sehr harmonische Kreationen, die handwerklich und technisch perfekt mit besten, erlesenen Produkten umgesetzt werden.

2022 „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ punktet bei der „Nacht der Sterne“, dem wohl weltweit größten Treffen von Sterneköchen.

Peter Hagen-Wiest und sein Team können sich über einen hervorragenden Rang 29 der besten Restaurants in Deutschland freuen. Die „Nacht der Sterne“ bildet den feierlichen Rahmen für die Übergabe der „ahgz Sterne Awards“.

2022 Bereits zum achten Mal in Folge wird das im Leuchtturm des 4-Sterne Superior Hotels Bell Rock gelegene „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet.

2021 „Ammolite - The Lighthouse Restaurant“ mit dem Sommelier Marco Gerlach wird im November bei den ROLLING PIN Awards auf Platz 37 der „50 Best Sommeliers“ gewählt. Das im Leuchtturm des 4-Sterne Superior Hotels Bell Rock gelegene Restaurant mit dem 2-Sterne Koch Peter Hagen-Wiest zählt damit weiter zur gastronomischen Spitzenszene in Deutschland.

2021 „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ wird zum siebten Mal in Folge vom Guide Michelin mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet.

2020 „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ erhält zum ersten Mal 18 Gault&Millau Punkte.

2020 2-Sterne Koch Peter Hagen-Wiest aus dem „Ammolite - The Lighthouse Restaurant“ wird im Rahmen der ROLLING Pin Awards, einer der wichtigsten und höchsten Auszeichnungen des Landes im Bereich Gastronomie und Hotellerie, auf Platz 26 der 100 besten Köche Deutschlands gewählt.

2020 Im Rahmen der „FIZZZ Awards 2020“ werden im September in Düsseldorf die besten Gastronomiekonzepte Deutschlands gekürt. Für seine „enorme Detailversessenheit, das Bestreben auf höchstem Niveau zu arbeiten und stets neue Impulse zu setzen“ wird Thomas Mack von der Fachjury zum „Erfolgsgastronom des Jahres“ gewählt.

2020 „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ wird vom „Feinschmecker“ zum „Restaurant des Jahres“ ernannt.

2020 Thomas, Michael und Ann-Kathrin Mack werden von der Allgemeinen Hotel- und Gastronomizeitung (AHGZ) mit dem „Hotelier des Jahres“ ausgezeichnet

2019 „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ erhält das dritte Jahr nacheinander 17 Gault&Millau Punkte.

2019 Zum dritten Mal in Folge Parkscout Publikums Award für die „beste Freizeitpark Gastronomie“

2017 Fine-Dining Restaurant „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ erhält erstmals 17 Gault&Millau Punkte.

2016 Roland Mack wird vom Schlemmer Atlas des Verlagshauses Busche als „Gastronom des Jahres 2017“ ausgezeichnet.

2015 Hamburger Foodservice Preis für das Hospitality- und Foodservice-Angebot

2014 Zweiter Michelin-Stern und 16 Gault&Millau Punkte für das „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“

2014 59. Brillat-Savarin-Plakette

2013 Erster Michelin-Stern und 16 Gault&Millau Punkte für das „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“

2012 „Foodloop“ mit dem THEA Award in der Kategorie Gastronomie ausgezeichnet

2012, 2005-10 DERTOUR „Goldene Pinie“ für Angebot, Essen & Schlafen, Gesamtsieger

Weitere Informationen unter europapark.de, rulantica.de und europapark.de/hotels



Im "Fjord-Restaurant" gibt es nordische Köstlichkeiten



Die Bar "panoraama - die Rulantica Bar" bietet einen Blick über die Wasserwelt Rulantica



Das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete "Ammolite – The Lighthouse Restaurant"