

Gastronomie

2. Januar 2025

Das komplette Erlebnis-Resort bietet eine große Auswahl an kulinarische Angebote. Von länderspezifischer, authentischer Parkgastronomie bis hin zum 2-Sterne-Restaurant ist einiges geboten. So können die Besucher von Deutschlands größtem Freizeitpark ganz Europa an einem Tag erleben. Ob Skandinavien, Spanien oder die Schweiz – im Europa-Park warten 17 europäische Themenbereiche darauf, entdeckt zu werden. Auf der Reise durch die verschiedenen Länder können sich Gäste aller Altersklassen auch auf ein authentisches Gastronomieangebot und viele kulinarische Highlights freuen. Eine ähnlich vielfältige Kulinarik erwartet die Gäste im gesamten Erlebnis-Resort.

Europa-Park

In allen 17 europäischen Themenbereichen werden die Besucher inmitten einer authentischen Architektur mit Spezialitäten aus den unterschiedlichsten Ländern verwöhnt. So lädt das „Don Quichotte“ mit einem komplett neuen Speiseangebot zu einem genussvollen Restaurantbesuch ein. „Don Quichotte goes Tex-Mex“ bedeutet für die Besucher den Eintritt in eine kulinarische Welt der Tex-Mex Küche mit würzigen Aromen, frischen Zutaten und traditionellen Rezepten. Eine besondere Gaumenfreude für Fans von frischen Tacos, feurigen Salsas, Burritos oder Flautas – ein perfekter Mix aus mediterranem Flair und rustikaler Herzlichkeit.

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 Badner 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.

Richtige Hygge-Atmosphäre bietet das „Fjord Restaurant“ im skandinavischen Themenbereich. Eine Auszeit für die Familie mit leckeren Gerichten wie den klassischen Köttbullar oder einem saftigen Fischburger. Für alle, die es lieber süß mögen, gibt es frisch gebackenen Blechkuchen – wie bei Mutti fündig.

Inmitten des indonesischen Dschungels leckere vegane Bowls, gebratenes Hühnchen oder Frühlingsrollen können im „Bamboe Baai“ genossen werden. Das Besondere: Direkt vom Tisch aus haben die Gäste die beste Aussicht auf exotische Bauten und das muntere Treiben der Bootsfahrt „Piraten in Batavia“.

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 schmackhaften

Walliser Weinen ist während der Winteröffnung sehr beliebt. Auch der allseits beliebte Weihnachtsmarkt bietet den ein oder anderen Klassiker rund um Glühwein, Punsch, Pommes und Bratwurst.

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 über Rulantica blicken. 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“. Außerdem können die Gäste auch in „Snekkjas Vinterhage“ auf einer erhöhten Terrasse mit 100 Sitzplätzen eine Pause einlegen – der im Winter verglaste Bereich wird im Sommer geöffnet und bietet den Gästen an sonnigen Tagen ein schattiges Plätzchen. Im Winter verwandelt sich „Tempel Krog“ in eine Indoor-Bar, damit die Besucher auch während der kalten Jahreszeit entspannt Cocktails genießen können.

Die „panoraama - die Rulantica Bar“ neben einem einzigartigen Blick über die imposante Wasserwelt Rulantica und einem nordisch-stylischen Ambiente, Cocktails, Salate und saisonale Snacks an.

Ab Mai 2025 rundet die „Svømme-Bar“ im neuen „Svømmepøl“ gemeinsam mit den beiden bereits bestehenden Swim-up Bars „Skogbar“ und „Tempel

Krog“ das gastronomische Angebot mit leckeren Cock- und Mocktails in der Wasserwelt ab und müssen dabei nicht mal das Wasser verlassen.

Europa-Park Hotels

Darüber hinaus stehen den Gästen in den Europa-Park Hotels 13 weitere, liebevoll gestaltete Restaurants sowie 9 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“ finden die Besucher ein faszinierendes kulinarisches Erlebnis im Restaurant „Sala Santa Isabel“ mit Spezialitäten vom Lavasteingrill.

Ein perfekter Mix aus würzigen Aromen und feurigen Rezepten der neuen Tex-Mex-Küche erwartet Genießer im 4-Sterne-Hotel 'El Andaluz' im Restaurant „Don Quichotte“.

Spannend ist es auch am Mongolengrill des Buffetrestaurants „Harborside“ im 4-Sterne Hotel „Bell Rock“. Hier wählt der Gourmet seine Komponenten selbst aus und lässt sie frisch zubereiten. Und ein wahrhaftiges Captain's Dinner versprechen beste Steaks, Tatar vom Black-Angus-Rind sowie Hummer aus Maine und Thunfischtatar im Restaurant „Captain's Finest“.

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 mit dem „Hygge-Buffet“ ein einzigartiges Angebot für die ganze Familie.

Im Restaurant „Tre Krønen“ findet jedes Familienmitglied genau das, was sein Herz begehrt. Von regionalen bis internationalen Gerichten reicht das kulinarische Angebot. Die „Bar Erikssøn“ 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 neue 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 bezogen und verarbeitet. Sowohl bei nationalen als auch internationalen Handelspartnern sind dem Europa-Park zudem Treue und Zuverlässigkeit wichtig. Ebenso werden gezielt gute Arbeitsbedingungen gefördert.

Eatrenalin

Das Fine Dining Restaurant Eatrenalin ist eine einzigartige, multisensorische Experience im Europa-Park Erlebnis-Resorts. Es vereint gastronomische Spitzenleistung mit einem eindrucksvollen Zusammenspiel von visuellen, akustischen und haptischen Eindrücken – alle Sinne werden berührt, während die Gäste sich auf dem patentierten „Floating Chair“ durch multimedial gestaltete Räume bewegen. Das erstklassige Acht-Gänge-Menü, bei dem zwischen Fleisch oder vegetarischen Kreationen gewählt werden kann, kombiniert moderne und internationale Einflüsse, passend zum jeweiligen Ambiente der verschiedenen Genuss-Sphären. Kulinarisch werden die Gäste von Head Chef Alexander Mayer verwöhnt. Seine Menüs vereinen französische Klassik, modernen Stil und internationale Einflüsse in perfekter Harmonie.

Ammolite – The Lighthouse Restaurant

Das „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ unter der Leitung von Küchenchef Peter Hagen-Wiest ist mit zwei Michelin-Sternen und drei roten Kochhauben des Gault&Millau ausgezeichnet. Der im

Leuchtturm des 4-Sterne Superior Hotels „Bell Rock“ des Europa-Park Erlebnis-Resorts gelegene Fine Dining Spot darf sich bereits seit über zehn Jahren zur gastronomischen Spitzenszene Deutschlands zählen. Der Küchenchef des Ammolite setzt auf eine in ihren Grundzügen klassisch französische Küche, abwechslungsreich interpretiert und geschmacklich erstklassig umgesetzt. Kreative Raffinesse und die Liebe zum Detail stehen klar im Vordergrund. Der Fokus bleibt jedoch stets gerichtet auf den Geschmack, den Charakter des Urprodukts und die Balance des Gerichts. Frisches, saisonales Gemüse aus eigenem ökologischen Anbau sowie Fleisch und Fisch mit Qualitätsausweis sind fester Bestandteil seiner Philosophie und seines Erfolgsrezepts. Neben der exzellenten Gastronomie ist auch der erlesene Weinkeller, bestückt mit regionalen, nationalen sowie internationalen Größen, einen Besuch wert.

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 1.200 Mitarbeiter in der Park- und Hotelgastronomie
- Separater Bereich Eventgastronomie, zuständig für die kulinarischen Genüsse bei Veranstaltungen

Einige Verbrauchsmengen des Europa-Park mit der Wasserwelt Rulantica (p.a.)

- 1,4 Mio. Heißgetränke
- über 200.000 Schnitzel
- 330.000 Crêpes
- 400.000 Pizzaschnitten
- über 1.000.000 Burger
- 60.000 Fischbrötchen
- 250.000 Bratwürste

- über 150.000 frisch gebackene Waffeln
- 200.000 Hot Dogs
- über 100.000 Obstbecher
- über 550.000 Eiskugeln

Außerdem: Verbrauchsmengen aus dem Hotel für 2024:

- 250.000 Cocktails, davon 30% alkoholfreie Mocktails
- über 4.000 selbst gebackene Kuchen