

PRESSE-INFORMATION

Erstmals zwei Restaurants mit zwei Michelin-Sternen an der Ostsee Schleswig-Holstein

Restaurant „Courtier“ im Weissenhaus Grand Resort 2018 mit zwei Sternen ausgezeichnet /
Sechs weitere Gourmet-Restaurants bestätigen ihre Auszeichnungen im Guide Michelin 2018

Scharbeutz, 27. November 2017. Die Ostsee Schleswig Holstein entwickelt sich immer mehr zur Feinschmecker Region. Erstmals wurde nun die Küche des Gourmetrestaurants „Courtier“ im Weissenhaus Grand Resort in Wangels mit einem zweiten Stern im renommierten Guide Michelin prämiert. Neben dem bereits seit 2008 mit diesem Gütesiegel ausgezeichneten Restaurant „Meierei Dirk Luther“ in Glücksburg, ist das „Courtier“ das zweite Haus an der Ostsee Schleswig-Holstein mit zwei Sternen. Im neuen Guide Michelin konnten darüber hinaus alle sechs weiteren Küchenchefs die Auszeichnung aus dem Vorjahr bestätigen: So führen auch weiterhin das „Buddenbrooks“ im A-Rosa Travemünde, das Gourmetrestaurant „DiVa“ in Scharbeutz, die „Orangerie“ in Timmendorfer Strand, das Gourmet-Restaurant „1797“ in Panker in der Ole Liese, das „Balthazar“ in der Villa Mare in Travemünde sowie das „Wullenwever“ in Lübeck einen Stern. Insgesamt erhielten in Schleswig-Holstein drei Restaurants zwei Sterne und zehn einen. Acht der 13 Prämierten liegen an der Ostsee. Mehr Informationen über die Sternegastronomie an der Ostsee Schleswig-Holstein unter <https://www.ostsee-schleswig-holstein.de/sternegastronomie.html>.

„Courtier“ im Weissenhaus Grand Resort, Wangels (neu: zwei Sterne)

Im Restaurant „Courtier“ ist Christian Scharrer seit Juni 2016 Küchenchef und bekannt in der Szene: Schon zwischen 2009 und 2014 leitete er das „Buddenbrooks“ in Travemünde und erkochte bereits dort zwei Sterne. Aktuell bereitet er beispielsweise ein Menü aus Gänseleber mit Nashi-Birne und Erdnuss, Étouffée Taube, Ravioli mit Kürbis und Trüffel sowie Apfel mit Haselnuss und Karamel zu. www.weissenhaus.de

„Meierei Dirk Luther“ im Alten Meierhof, Glücksburg (zwei Sterne)

Das Restaurant „Meierei Dirk Luther“ ist das Aushängeschild des Hotels Alter Meierhof. Der namensgebende Küchenchef Dirk Luther mischt hier französische Küche mit modernen Komponenten. Dafür erhält er bereits seit 2008 durchgängig zwei Sterne im Guide Michelin. Aktuell stehen hier beispielsweise geflämmte Langustine mit Muskatkürbis, gebratene Entenleber mit Haselnuss und Champignons sowie ein Dessert vom Kaffee mit Kumquats und Schokolade auf der Karte. www.alter-meierhof.de

„Buddenbrooks“ Restaurant im Arosa, Travemünde (ein Stern)

Im A-Rosa-Hotel in Travemünde kreiert Spitzenkoch Dirk Seigers Gerichte auf französischer Basis mit asiatischen und orientalischen Einflüssen. Das alles zaubert er aus regional angebauten und saisonal eingekauften Produkten. Bereits im Guide Michelin 2015 wurde dieses Können mit einem Stern ausgezeichnet. Aktuell steht hier zum Beispiel Atlantik Hummer mit Palmkohl, Fjordlachs in Nussbutter sowie Feines von der weißen Opalys Schokolade auf der Karte. www.buddenbrooks-travemuende.de

Gourmetrestaurant „DiVa“ im Belveder, Scharbeutz (ein Stern)

Auch im „DiVa“ ist die Küche von Gunter Ehinger bereits seit 2009 mit einem Michelin Stern ausgezeichnet. Im stilvollen Restaurant verwöhnen die ausdrucksstarken und modernen Kreationen die Geschmäcker der

ostsee

Schleswig-Holstein. Der echte Norden.

Gäste. Ein „Hanseatisches Menü“ besteht unter anderem aus hanseatischer Cara Royal Garnele, Zweierlei vom Schulterscherzel und Delicé von Schokolade aus Papua Neuguinea. www.hotel-belveder.de/gourmet.html

Restaurant „Orangerie“ im Maritim, Timmendorfer Strand

Die Küche von Chef Lutz Niemann ist Kennern als ungekünstelt und wahr bekannt. In der offenen Küche kann sich sogar jeder selbst von seinen künstlerischen Fingerfertigkeiten überzeugen. Das mehrgängige Orangerie-Menü verzaubert beispielsweise mit gegrillten Langustinen auf Koko Risotto, Saibling mit Imperial Kaviar, Rehbockrücken in Wacholderrahm sowie Portweinfeige. www.orangerie-timmendorferstrand.de

Gourmet-Restaurant „1797“ im Hotel und Restaurant Ole Liese, Gut Panker

Der Fokus von Küchenchef Volker Fuhrwerk liegt auf den Produkten Norddeutschlands, wie Fisch aus heimischen Gewässern und Obst aus dem eigenen Garten. Auf eine kulinarische Reise durch Ostholstein geht es unter anderem mit Karotten vom Gärtner Seibold, Saibling von Fischer Reese, Reh aus heimischer Jagd und Apfel „Holsteiner Cox“ mit Karamell, Haselnuss und heißen Wecken. www.ole-liese.de

Restaurant „Wullenwever“, Lübeck

Im „Wullenwever“ begeistert Küchenchef Roy Petermann seine Gäste mit saisonal passenden und kreativen Schwerpunkten und mischt die heimische Küche mit mediterranen und maritimen Einflüssen, beispielsweise Kürbistortellacci mit Wildgarnele, Hirschkalbsrücken mit Americanatraubenjus sowie Rohmilchkäseauswahl vom Maitre Affineur Waltmann. www.wullenwever.de

Restaurant „Balthazar“ in der Villa Mare, Travemünde

Mediterrane Küche mit französischen Einflüssen sowie saisonalen Akzenten werden von Küchenchef Oliver Pfähler im Balthazar serviert. Hier stehen klassische Gerichte neu interpretiert auf der Karte, beispielsweise getauchte Jacobsmuscheln, Seeteufel mit Fenchel, Tomaten und Kapern, Bresse Taube mit Topinambur, eingeweckten Perlzwiebeln und Buchenpilzen sowie US-Beef hoch zwei mit Senfsaat, Apfel und Sellerie. www.villa-mare-ostsee.de

Weitere Informationen zu einem Urlaub an der Ostseeküste Schleswig-Holsteins erhalten Interessierte online unter www.ostsee-schleswig-holstein.de sowie telefonisch beim Ostsee-Holstein-Tourismus e.V. unter 04503 88 85 25.

Mehr Presse-Informationen unter:

Ostsee-Holstein-Tourismus e.V.

Julia Prange

Am Bürgerhaus 2, 23683 Scharbeutz

Tel.: 04503 / 88 85-13, Fax: 04503 / 88 85-15

E-Mail: presse@ostsee-sh.de

Internet: www.ostsee-schleswig-holstein.de