

MEDIEN INFORMATION

Guide Michelin zeichnet „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ erneut aus

Verführung der Sinne: Das „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“, das sich seit seiner Eröffnung im Jahr 2012 in der gastronomischen Spitzenszene etabliert hat, wurde am 14. November 2017 vom Guide Michelin zum dritten Mal in Folge mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Küchenchef Peter Hagen-Wiest und sein Team haben das Niveau ihrer vielseitig inspirierten Küche mit konstantem Format unter Beweis gestellt. Damit zählt das im Leuchtturm des 4-Sterne Superior Hotel Bell Rock gelegene Restaurant auch weiterhin zu den 50 besten Restaurants in Deutschland.

Exquisite Küche und ein klares Bekenntnis zur Region

Exklusive Sterneküche in Deutschlands größtem Freizeitpark – für viele zunächst ein Widerspruch, doch Peter Hagen-Wiest hat die Herausforderung angenommen und meistert sie seit über fünf Jahren mit Bravour. Er setzt auf eine in ihrem Grundcharakter bodenständige Küche, abwechslungsreich interpretiert und geschmacklich erstklassig umgesetzt, mit kreativer Raffinesse und Liebe zum Detail. Die Karte vereint Einflüsse der klassischen, mediterranen und internationalen Schule, den Saucen kommt dabei stets eine besondere Rolle zu. Sie sorgen für ein perfektes Zusammenspiel der Aromen am Gaumen, konzentriert auf das Wesentliche: Die Essenz des Geschmacks. „Die Bestätigung der zwei Sterne freut mich und das gesamte Team natürlich sehr und lässt uns den eingeschlagenen Kurs hochmotiviert fortsetzen. Wir haben uns über Jahre weiterentwickelt und im Vergleich zu den Anfängen sind wir exakter, filigraner, aber auch gleichzeitig ein wenig mutiger geworden“, so Peter Hagen-Wiest. Der gebürtige Österreicher vertraut dabei dem Anspruch, den Bezug zur Region und zu den eigenen Wurzeln auf hohem Niveau zu bewahren. In dem Menu „Black Forest“ legt Hagen-Wiest bei der Auswahl der Produkte einen ganz besonderen Fokus auf die Schwarzwaldregion – so setzt er unter anderem einfaches Blaukraut ein, jedoch raffiniert in Szene gesetzt. Frische saisonale Produkte sowie Fleisch und Fisch mit Qualitätsausweis sind stets fester Bestandteil seines Erfolgsrezepts.

Auch der geschäftsführende Gesellschafter des Europa-Park, Thomas

Unternehmenskommunikation

Telefon +49 7822 77-14100
Telefax +49 7822 77-14105
presse@europapark.de

Europa Park Straße 2 | 77977 Rust
www.europapark.de/presse

MEDIEN INFORMATION

Mack, freut sich mit dem Team über die grandiose Auszeichnung: „Für mich war es immer ein Traum, ein Fine Dining Restaurant zu verwirklichen - sicher kein gewöhnliches Projekt für einen Freizeitpark. Der enorme Erfolg von Peter Hagen-Wiest mit seiner Mannschaft in kürzester Zeit ist aber Beweis dafür, dass Vieles zu erreichen ist, wenn man eine Vision hat und konsequent darauf hinarbeitet. An ein solch gehobenes Restaurant im Europa-Park haben am Anfang nicht alle geglaubt. Umso schöner ist heute die erneute Bestätigung von Michelin, dass das Ammolite zum dritten Mal in Folge zwei Sterne erhalten hat.“

Feine Pâtisserie

Der 30-jährige Chefpâtissier David Mahn verzaubert die Feinschmecker mit malerischen, süßen Kreationen, die die Menufolge auf stimmige Weise abrunden. Mit seinen farbenfrohen und raffinierten Desserts überzeugte er im Oktober die Jury des Schlemmer Atlas und gewann den Titel zum „Pâtissier des Jahres 2018“. Er selbst schwärmt für Schokolade, verwendet jedoch auch gerne Gemüse. „Es gehört viel Erfahrung und auch ein wenig Mut dazu, diese für ein Dessert eigentlich untypischen Produkte so zu verarbeiten, dass der letzte Gang im Menü für den Gast ein kulinarisches Highlight wird“, so David Mahn.

Erlesene Weine und perfekter Service

Der erlesene Weinkeller ist mit regionalen, nationalen sowie internationalen Empfehlungen hervorragend bestückt und Marco Gerlach ist ein ebenso kundiger wie aufmerksamer Sommelier und Restaurantleiter, der individuell auf die Wünsche und Vorlieben der Gäste eingeht und stets passende Weinempfehlungen zur Küche von Peter Hagen-Wiest anzubieten weiß. „Wein bedeutet für mich Geselligkeit, Lebensfreude und zugänglicher Genuss“, so Gerlach. Auch er konnte sich 2016 über eine renommierte Auszeichnung freuen: Marco Gerlach wurde zum „Nachwuchssommelier des Jahres“ ernannt. Für ihn sind Freundlichkeit und Zugewandtheit eine spürbare Herzenssache; kommuniziert wird erfrischend natürlich und die Begegnung mit den Gästen lebt von wacher Aufmerksamkeit.

Fazit: Das Restaurant ist ein Ort für besondere Momente und Gäste, die ein exquisites Essen in außergewöhnlichem Rahmen schätzen. Edles

Unternehmenskommunikation

Telefon +49 7822 77-14100
Telefax +49 7822 77-14105
presse@europapark.de

Europa Park Straße 2 | 77977 Rust
www.europapark.de/presse

MEDIEN INFORMATION

Interieur, gedämpftes Licht und durchlässige Organzavorhänge schaffen eine einzigartige Atmosphäre mit einem Gefühl von Großzügigkeit. Und spätestens nach dem Genuss steht fest: Das Ammolite ist ein Leuchtturm des Geschmacks!

Buchungen unter: +49 (0) 7822 - 77 66 99

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Freitag ab 19.00 Uhr

Samstag und Sonntag 12.00–14.00 Uhr sowie ab 19.00 Uhr

Kostenlose Parkplätze direkt vor dem Restaurant.

Weitere Informationen unter www.ammolite-restaurant.de

Unternehmenskommunikation

Telefon +49 7822 77-14100

Telefax +49 7822 77-14105

presse@europapark.de

Europa Park Straße 2 | 77977 Rust

www.europapark.de/presse