August 2019

*Neues kulinarisches Highlight im Europa-Park*

**Chefs Table im Restaurant „Tre Krønen“**

***Im Herzen des Dreiländerecks zwischen Schwarzwald und Vogesen begeistert Deutschlands größter Freizeitpark nicht nur mit über 100 Attraktionen und Shows, sondern auch mit einem vielseitigen und mehrfach ausgezeichneten Gastronomieangebot. Seit Ende Mai empfängt das neue Erlebnishotel „Krønasår“ die ersten Entdecker. Das 4-Sterne Superior Hotel ist einem Naturkundemuseum nachempfunden und entführt Groß und Klein in das wunderschöne Skandinavien. Dabei können die Gäste auch in den Restaurants sowie dem Café in die einzigartige Kultur des hohen Nordens eintauchen und landestypische Spezialitäten genießen. Mit raffinierten Fleisch- und Fischgerichten sowie traditionellen Schmorgerichten lädt das „Tre Krønen“ beispielsweise ein, die saisonale und bodenständige „Nordic Cuisine“ zu entdecken. Ein ganz besonderes Erlebnis ist ein Abend am „Chefs Table“, an dem jeweils nur bis zu 20 Personen Platz finden und einen freien Blick in die Küche haben. Bis Ende des Jahres dürfen sich Genießer jeden ersten Freitag des Monats auf ein exklusives Menü von Julian Scheibel freuen. Ob zum Thema „Seen und Flüsse“ oder „Die Jagd“ – im Einklang mit der Jahreszeit und den nordischen Elementen wendet sich der Küchenchef stets einem anderen kulinarischen Thema zu und verbindet auf einzigartige Weise Tradition und Moderne. Abgerundet werden die exquisiten fünf Gänge durch eine passende Weinbegleitung, die jeweils ein Gastwinzer präsentiert.***

***Mehr Informationen zu Terminen, Preisen und zur Anmeldung unter*** [***https://www.europapark.de/de/veranstaltungen/chefs-table-tre-kronen***](https://www.europapark.de/de/veranstaltungen/chefs-table-tre-kronen)***.***

*Der Europa-Park ist in der Sommersaison 2019 bis zum 03. November täglich von 9 bis 18 Uhr geöffnet (längere Öffnungszeiten in der Hauptsaison). Infoline: 07822 / 77 66 88. Weitere Informationen auch unter* [*www.europapark.de*](http://www.europapark.de)