

*« Ammolite – The Lighthouse restaurant »*

**Le Guide Michelin confirme les 2 étoiles pour la 6ème année consécutive**

***Ouvert en 2012, le restaurant « Ammolite – The Lighthouse Restaurant » promet de séduire tous les sens. Le 3 mars 2020, il a obtenu 2 étoiles au Guide Michelin pour la 6ème année consécutive. Le chef étoilé Peter Hagen-Wiest et son équipe ont une fois de plus démontré le haut niveau de leur cuisine aux multiples inspirations. Le restaurant, situé dans le phare de l'hôtel 4\* supérieur « Bell Rock », continue ainsi à se classer parmi les meilleures tables d'Allemagne.***

***Une cuisine exquise autour des produits régionaux et une constance reconnue***

Un restaurant étoilé dans un parc de loisirs : pour beaucoup cela paraissait incohérent mais Peter Hagen-Wiest a relevé le défi avec brio ! Depuis 8 ans, il réalise une cuisine authentique, raffinée et variée aux influences méditerranéennes et internationales. Une cuisine tournée vers l’essentiel, le goût et les saveurs, et rehaussée de sauces aux arômes subtils. « La confirmation renouvelée des 2 étoiles Michelin est bien sûr une grande joie pour moi et toute l'équipe, ce n’était pas une évidence. Nous avons évolué au fil des ans et par rapport aux débuts, nous sommes devenus plus précis, plus pointilleux, mais en même temps un peu plus sûrs de nous », a déclaré Peter Hagen-Wiest. D’origine autrichienne, le chef étoilé met en valeur les produits régionaux. Dans le menu « Black Forest Cuisine », il combine habilement les spécialités locales, en proposant par exemple une truite de la Forêt-Noire avec du miso japonais. Sa recette du succès repose sur la fraîcheur de produits de saison et sur la qualité des viandes et des poissons cuisinés.

Thomas Mack, associé-gérant d'Europa-Park, se réjouit tout autant de cette nouvelle consécration : « Pour moi, ça a toujours été un rêve d’ouvrir un restaurant gastronomique, assurément un projet peu habituel pour un parc de loisirs et dont peu de personnes étaient

convaincues au départ. Cet énorme succès prouve que l’on peut accomplir beaucoup de choses dès lors qu’une idée est soutenue par un travail incessant. La confirmation aujourd’hui, pour la 6ème année consécutive, de 2 étoiles Michelin est d’autant plus gratifiante. ».

En 2019, le chef Peter Hagen-Wiest et son équipe avaient déjà été honorés par une autre distinction : le maintien des 17 points attribués par le renommé guide gastronomique Gault&Millau.

***Vins d’exception et service irréprochable***

La cave à vins propose une sélection de grands vins régionaux, nationaux et internationaux. Professionnel et attentif, le sommelier et directeur du restaurant Marco Gerlach accueille ses hôtes et les conseille au mieux pour un accord parfait « mets et vins ». Un véritable passionné qui explique : « Le vin représente pour moi, la convivialité, la joie de vivre et un plaisir accessible ».

L’« Ammolite » est l’endroit idéal pour célébrer un événement spécial, en dégustant une cuisine exquise, dans un cadre unique. La décoration toute en élégance, s’associant à merveille à une lumière tamisée et des voilages en organza, donnent naissance à une ambiance à la fois raffinée et chaleureuse. L’ « Ammolite » est incontestablement le phare du gôut !

Réservations : 00 49 78 22 77 66 99

Horaires d’ouverture : du mercredi au samedi à partir de 19h – le dimanche de 12h à 14h et à partir de 19h.

Parking gratuit devant le restaurant.

Plus d’informations : [*www.ammolite-restaurant.de*](http://www.ammolite-restaurant.de)