

ALTHOFF

HOTEL COLLECTION

Pure Natürlichkeit in Küche und Design: Das neue *Gourmetrestaurant Lerbach* präsentiert sich der Öffentlichkeit

26. Februar, 2010 – Thomas Althoff, Geschäftsführer und Inhaber der Althoff Hotel Collection präsentierte diesen Mittwoch das im Januar neueröffnete Gourmetrestaurant Lerbach erstmals offiziell der Presse und besonderen Gästen.

Das ehemalige *Restaurant Dieter Müller* wurde Anfang dieses Jahres in *Gourmetrestaurant Lerbach* umbenannt und komplett neu gestaltet. Das neue Design legt einen besonderen Fokus auf Natürlichkeit und bietet damit einen idealen Rahmen für die Kochphilosophie Nils Henkels, der mit seinem „Pure Nature“ Konzept neue Wege in der Gastronomie einschlägt.

Doch nicht nur Nils Henkels Küche ist in der kulinarischen Moderne angekommen, auch das Interieur des Restaurants präsentiert sich nun im eleganten „Pure Nature“ Look. Die Inneneinrichtung mixt gekonnt Materialien wie Chrom oder Glas mit natürlichen Elementen wie Holz und Wildleder. Die Ästhetik wird durch harmonische Formen geprägt, die eine Balance zwischen vertrauten Elementen und einer außergewöhnlichen Tischarchitektur herstellen. Das naturverbundene Design erzeugt ein Ambiente des Wohlfühlens und schafft einen eleganten und doch entspannten Rahmen für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse.

„Für die Althoff Hotel Collection steht Kulinarik ganz klar im Mittelpunkt. Dies spiegelt sich auch in den insgesamt elf Michelin Sternen, mit denen unsere Häuser ausgezeichnet wurden, wieder“, erklärt Thomas Althoff. „Ich freue mich über die umgestalteten Räumlichkeiten im neuen Gourmetrestaurant Lerbach, die nun ein wunderbares Ambiente für Nils Henkels kulinarische Meisterwerke bieten.“

Nils Henkel kreierte passend zum Anlass eine exklusive Degustation „Pure Nature“:

AMUSE BOUCHE PETERSILIE & PETERSILIENWURZEL

PETERSILIE KALT WARM ◊ BERGISCHER SAIBLING ◊ KALBSBRIES UND ZUNGE

ANDALUSISCHE TOMATE

TOPINAMBUR ◊ OLIVENÖL ◊ TOMATENSORBET

BRETONISCHER STEINBUTT

KRÄUTERBUTTER-EMULSION ◊ IMPERIALKAVIAR ◊ OFENKARTOFFELGELEE

SAUTIERTER CARABINIERO

RÖSTZWIEBELSUD ◊ ERBSENSPROSSEN ◊ TAPIOKA

TAUBENBRUST IN TRAUBENKERNÖL

SAUCE ROUENNAISE ◊ ROTE BETE ◊ SELLERIE

MOUSSE VON CAMELIA-SCHOKOLADE

PASSIONSFRUCHTSCHNITTE ◊ MANGO ◊ KOKOS-MUSCOVADOEIS

SÜSSE NASCHEREI

ALTHOFF

HOTEL COLLECTION

Das Hotel im Überblick: Das Schlosshotel Lerbach verfügt über 52 Zimmer und Suiten. Die Einrichtung im englischen Landhausstil und der 28 Hektar große Schlosspark schaffen eine einzigartige Umgebung. Der exklusive Spa-Bereich lässt keine Wünsche offen. Umfangreiche Tagungsmöglichkeiten runden das Angebot ab. Die **Althoff Hotel Collection** steht für die einzigartige Liaison von Luxus-Hotellerie und Sterne-Gastronomie. Zu der Kollektion individueller Luxushotels zählen das Grandhotel Schloss Bensberg und das Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach, das Hotel Fürstenhof in Celle, das Hotel am Schlossgarten in Stuttgart, das Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern, das St. James's Hotel and Club in London und die Villa Belrose in St. Tropez. In allen Häusern setzt der Unternehmer Thomas H. Althoff auf ein Höchstmaß an Qualität, Individualität und Service. Die Unternehmensphilosophie der Althoff Hotel Collection beruht auf drei Säulen: Architektur & Design, Service und Kulinarium. Die Restaurants und Köche der Hotelgruppe wurden für 2010 mit insgesamt elf Michelin-Sternen ausgezeichnet.

Pressekontakt:

KPRN/Gourmet Network

Elisabeth Behringer/Iris Königsdorff

Hamburger Allee 45

60486 Frankfurt am Main

(069) 71 91 36 - 47

behringer.elisabeth@gourmetnetwork.de

koenigsdorff.iris@gourmetnetwork.de

Bildunterschrift: Benedikt Jaschke (Direktor Schlosshotel Lerbach), Elke Diefenbach-Althoff, Nils Henkel, Thomas Althoff. Für weitere Bilder oder Bilder in hoher Auflösung wenden Sie sich bitte an Elisabeth Behringer, KPRN/Gourmet Network (069 71 91 36-47).