LETZTES UPDATE: 24. JULI 2013

GENUSS RESTAURANTS

« ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

ERSTE WAHL

DAS FIRST FLOOR UNTER DER ÄGIDE VON MATTHIAS DIETHER ZÄHLT ZU DEN BESTEN RESTAURANTS DER HAUPTSTADT

Innerhalb kürzester Zeit hat sich Matthias Diether mit seinen kulinarischen Kompositionen landesweit einen Namen gemacht. Seit April 2010 steht der gebürtige Berliner im Hotel Palace in der ersten Etage hinter dem Herd und leitet die Kochbrigade des Gourmetrestaurants first floor. Seine moderne Küche ist im höchsten Maße inspirierend, was angesichts seiner Lehrmeister (Harald Wohlfahrt, Dieter Müller und auch Sven Elverfeld) wenig überrascht.

Auf Basis der französischen Haute Cuisine verwendet der Sternekoch frische Produkte von hoher Qualität. Seine Ideen dienen allein den Produkten, was auch in der Namensgebung zum Ausdruck kommt; die Gerichten heißen lapidar Makrele, Gänseleber, Pak Choi oder auch Rochen, Spinat, Parmesan. Diether ist ein filigraner Gestalter, der seine Tellergemälde gerne mit kleinen Applikationen versieht.

Dabei geht Deko selbstredend niemals über Geschmack. Der Hang zum Verkleinern bringt es mit sich, dass der Gast problemlos die mehrgängigen Menüs bestellen kann, ohne anschließend ein störendes Gefühl des Unwohlseins zu verspüren (ist in der Haute Cuisine keine Selbstverständlichkeit).

In dem lichtdurchfluteten Restaurant sorgen der charmante Maître Marko Grundmann und sein Team für einen exzellenten Service. Noch

TOP 10 EMPFEHLUNGEN

1 **WEIN & CO.** Alles über das flüssige Gold ...»
2 **FERNREISEN** Mallorcas neue Perle ...»
3 **KURZTRIPS** Venedig sehen und genießen ...»
4 **FERNREISEN** Geschichte modern interpretiert ...»
5 **KUNST & KULTUR** Naturwunder ...»
6 **GOURMET** Auf ein Wort mit ... ...»
7 **REZEPTE** Rezept des Tages (92) ...»
8 **KUNST & KULTUR** Zürich feiert Wagner ...»
9 **RESTAURANTS** Wagner kulinarisch ...»
10 **FERNREISEN** Tulpenblüte in Ottawa ...»

ein Wort zu Sommelier Gunnar Tietz, der zu den besten seiner Zunft zählt: Er hütet nicht nur einen beeindruckenden Vorrat an französischen Klassikern, sondern schwärmt auch herzlich von Nischentropfen. Ihm gelingt vor dem Hintergrund von eindrucksvollen 1.500 Positionen der Spagat zwischen passionierter Weinberatung und kongenialer Korrespondenz zu Diethers Kompositionen.

***HIER** erfahren Sie mehr über das Restaurant, das bis zum 12. August eine Sommerpause einlegt.*

SECTIONS: **RESTAURANTS**

Empfehlen Drucken

« ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

© JOURNAL INTERNATIONAL VERLAGS- UND WERBEGESELLSCHAFT MBH 2012 • ALLE RECHTE VORBEHALTEN. AGB KONTAKT