



VON KULTUR BIS SHOPPING

Berühmte Museen, coole Bars und Paläste preußischer Pracht befinden sich in direkter Nähe zum Hotel – mitten im Herzen Berlins. Das weltberühmte KaDeWe ist 300 m, der Kurfürstendamm mit seinen großen Modemarken nur 100 m entfernt. Für kleine Besucher ist zweifelsfrei der Zoologische Garten ein amüsanter Nachbar.

Sternekoch Matthias Diether kennt die Küchen der Welt. Jetzt erfindet er in Berlin seine neuesten Kreationen.

*Star Chef Matthias Diether
knows the world's cuisines.
He now invents his latest
creations in Berlin.*



FROM CULTURE TO SHOPPING

Great museums, stylish bars and majestic Prussian palaces are all just steps away from the hotel. It is only 300 metres to the world renowned KaDeWe shopping centre, and merely 100 metres to designer fashion heaven Kurfürstendamm. Our little guests may visit our most amusing neighbour the Zoological Garden.



VON ÄPFELN UND DATTELN

FROM APPLES AND DATES



★★★★★
**HOTEL
PALACE
BERLIN**

*A member of
The Leading Hotels
of the World*

Budapester Str. 45 · 10787 Berlin
Tel. +49 (0)30 25 02-10 20
www.firstfloor.palace.de

First floor

Vom Morgen- bis ins Abendland kennt Matthias Diether die Vorlieben seiner anspruchsvollen Gäste und weiß, womit er sie verwöhnen kann. Seine Leidenschaft gilt der französischen Küche in einer modernen und individuellen Interpretation. Seine Ansprüche an Geschmack, Komposition, und Design sind hoch. Mit diesem Credo passt er ins renommierte Gourmetrestaurant „first floor“ im Hotel Palace Berlin, das seit über 12 Jahren vom Guide Michelin und Guide Gault Millau geadelt wird.

From the occident to the orient, Matthias Diether knows the tastes of his discerning guests and just how to please them. His first love is French cuisine with a contemporary, individual twist. His demands on the taste, composition and design of his creations are high. This dedication makes him ideal for the Hotel Palace Berlin's acclaimed "first floor" gourmet restaurant, praised for more than 12 years by the Michelin Guide and the Gault Millau.



VON DUBAI BIS BERLIN

FROM DUBAI
TO BERLIN

Wählen Sie à la carte oder ein fein abgestimmtes Menü, dazu die passenden Tropfen aus dem international ausgezeichneten Caveau von Chefsommelier Gunnar Tietz. Galant kredenzt Maître Jerk Martin Riese seine farblosen Favoriten: 40 Wässer aus 18 Ländern zieren seine Wasserkarte, die damit zur bestbestücktesten Deutschlands zählt.

Select à la carte or choose a coordinated meal, paired with the ideal wine from Head Sommelier Gunnar Tietz's extensive wine selection. Maître Jerk Martin Riese gallantly pours the clear favourites: 40 waters from 18 countries grace his select water list, one of Germany's most opulent.

VITA Matthias Diether

Hotel Intercontinental, Stuttgart
 Hotel Bad Schachen, Lindau am Bodensee (Commis)
 Wald- & Schloßhotel Bad Friedrichshöhe (**)
 Ristorante da Gianni, Mannheim (**, Entremetier)
 Schwarzwaldstuben, Traube Tonbach, Baiersbronn (***, Chef de Partie)
 Dieter Müller, Schlosshotel Lerbach, Bergisch Gladbach (***, Chef de Partie)
 Aqua, Hotel Ritz-Carlton, Wolfsburg (**, Souschef)
 Restaurant "La Baie", Hotel Ritz-Carlton, Dubai, VAR (Chef de cuisine)
 Restaurant "Sayed", Hotel Kempinski Emirates Palace, Abu Dhabi, VAR (Chef de cuisine)
 Restaurant "Amwaj", Hotel Shangri-La, Dubai, VAR (Chef de cuisine)
 The Runberry Restaurant, Hotel Westin Turnberry Resort, Scotland (Chef de cuisine)
 Töpferhaus, Alt Duvenstedt (Chef de cuisine)
 Gourmetrestaurant „first floor“, Hotel Palace Berlin (*, Chef de cuisine)

