



"first floor" – das Gourmetrestaurant im Hotel Palace Berlin

1993 eröffnet, zählt das Restaurant „*first floor*“ bereits kurze Zeit später zu den Top-Adressen Berlins. 1997 wird es erstmalig mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, den es seither lückenlos hält. Der Gault Millau bewertet das Restaurant mit 17 Punkten und vom Großen Hotel & Restaurant Guide erhält es als einziges Berliner Restaurant die Höchstnote von fünf Hauben sowie fünf Kochlöffel vom Schlemmer Atlas.

Das "*first floor*", das seinen englischen Namen der Lage in der ersten Etage des Hotels verdankt, bietet 40 Feinschmeckern Platz. Eine neue Leichtigkeit weht durch das „*first floor*“ im ersten Stock des Hotel Palace Berlin. Das Interieur aus warmen Sand- und Naturtönen wird hier und da von einem kräftigen Dunkelrot akzentuiert.

Im „*first floor*“ können Gäste in diskreter Atmosphäre und stilvollem Ambiente Kulinarik der Spitzenklasse erleben. Sternekoch Matthias Diether und sein Team zelebrieren eine leichte Küche, in deren Mittelpunkt authentische Produkte von hoher Qualität stehen. Diether kennt 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*“.

Fachkundige Betreuung sowie perfekter Service am Tisch werden durch das hochmotivierte Serviceteam unter der Leitung von Jerk Martin Riese gewährleistet. Maître Jerk Riese geht mit dem aktuellen Trend und hat die umfangreichste Wasserkarte mit 40 verschiedenen Mineralwasser-Positionen aus 18 Ländern entwickelt. Sein Wissen hat Jerk Riese in einem Buch zusammengefasst: „Die Welt des Wassers“ ist eine 200-seitige, liebevoll dargestellte Geschichte des nassen Elements. Ein Sach-, Lese und Bilderbuch gleichermaßen.

Zahlreiche Käsesorten – aus dem Hause Maître Olivier und von Mister Antony – werden in einem Fromagair im Restaurant frischgehalten. Ein Chambrair garantiert wohltemperierte Weine, empfohlen von Chef-Sommelier Gunnar Tietz. 1.500 verschiedene Gewächse stehen auf seiner Karte. Ungewöhnlich ist eine Sammlung von 22 fortlaufenden Jahrgängen Mouton Rothschild Imperial (6 Liter-Abfüllungen). Vom Schlemmer Atlas wurde Gunnar Tietz zum „Sommelier des Jahres 2008“ gewählt, „Der Metternich“ zählt die „*first floor*“-Weinkarte „zu den besten der Welt“ und 2010 hat Tietz den „Förderpreis pro Riesling“ für seine Verdienste um die bekannteste deutsche Rebsorte erhalten.

Besonderes Detail des Gourmetrestaurants: Direkt angrenzend findet der Gast fünf exklusive Salons für bis zu 90 Personen mit so klangvollen Namen wie „Montrachet“ oder „Cheval Blanc“. Vom Foyer der Räume aus eröffnet sich ein attraktiver Blick auf das Schau-Caveau mit dem Weinbestand des Hotels.

Das Gourmetrestaurant „*first floor*“ zum Nichtraucher-Restaurant. Für unsere rauchenden Gäste haben wir eine Smoker's Lounge in der Lobby eingerichtet.



Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 12.00 bis 15.00 Uhr und von 18.30 bis 23.00 Uhr

Samstag und Sonntag von 18.30 bis 23.00 Uhr

Küchenschluss jeweils 30 Minuten früher

A member of

The Leading Hotels of the World®

Pressekontakt: Uta Walther * Telefon +49 (0)30 25 02-1127 * Telefax +49 (0)30 25 02-1009

E-Mail u.walther@palace.de * Hotel Palace Berlin * Budapester Straße 45 * 10787 Berlin