

Kulinarische Verführung

Wenn ein Berliner Restaurant den Titel „Gourmet-Tempel“ verdient, dann ist es das „first floor“ im Hotel Palace. Seit 15 Jahren glänzt das Haus mit einem Michelin-Stern. Text: Peter Hauptvogel



Süßes Angebot: „Zucker – Sesam – Zuckerwatte“ heißt das Dessert, das dieses Model im Haar trägt. Ein Motiv aus der einzigartigen Fotostrecke „Food Fashion by Gourmetrestaurant first floor“, die jetzt Premiere hat.

Sweet treat: „Sugar – sesame – candyfloss“ is the name of the dessert adorning the head of this model. The photo is part of a new series entitled „Food Fashion by Gourmetrestaurant first floor“.

Wer auch immer Chef de Cuisine im „first floor“ ist – er trägt einen Stern des Guide Michelin. Seit 2010 ist das der damals zum „Aufsteiger des Jahres“ gekürte Matthias Diether (38). Dass Küchenchefs wie er sich im Hotel Palace verwirklichen können, lag schon immer an der ambitionierten Leitung des Hauses. Auch Generaldirektor Michael Frenzel sieht im Image des „first floor“ einen hohen Werbewert für das Hotel. Daher lässt er der Kreativität des Kochkünstlers freien Lauf. Daneben sorgt er dafür, dass Sommelier Gunnar Tietz den Gästen eine opulente Weinkarte vorlegen kann – mit immerhin 1500 Kreszenzen. Die Grundlinie seiner Küche beschreibt Matthias Diether als „modern europäisch auf der Basis der Haute Cuisine“. Schnörkellos deklariert er seine Kreationen. Beispielsweise mit „Thunfisch – Gänseleber – Waldmeister“ oder „Rochen – Spinat – Parmesan“. Im Rahmen des von mir verkosteten 9-Gänge-Menüs (159 Euro, zzgl. 100 Euro für Weinbegleitung) erwies sich letztgenanntes Gericht als besonders köstlich. Gefolgt von den Kalbsbäckchen mit Lakritz und Fenchel. A la carte zahlt man für die Vorspeisen 36 bis 39 und für die Hauptgerichte 42 bis 47 Euro. Und zur Käseauswahl von Maître Bernhard Antony serviert der Sommelier nicht etwa einen Roten, sondern einen weißen Vouvray von der Loire. Einfach wunderbar!

www.firstfloor.palace.de ●





Culinary delights

If any Berlin restaurant deserves the title of “gourmet temple”, it is the “first floor” in the Palace Hotel, which has boasted a Michelin star for the past 15 years.

The chef de cuisine at the “first floor” always has a Michelin star to his name, no matter who holds the position. Since 2010 this has been the former “Rising Star of the Year” Matthias Diether (38). It is thanks to the ambitious hotel management that chefs of his calibre have been able to fulfil their potential at the Palace Hotel. General manager Michael Frenzel considers the image of the “first floor” to be a great flagship for the hotel, and gives the chef’s creativity free rein. He also ensures that sommelier Gunnar Tietz can present guests with a lavish wine list – featuring no less than 1,500 varieties. Matthias Diether describes his basic style as “modern European based on Haute Cuisine”. He specialises in compositions unfussily described in the menu as “Tuna – goose liver – woodruff” or “Skate – spinach – Parmesan”. I found the latter, which I tasted as part of a 9-course menu (€159 plus €100 for the accompanying wines), particularly delicious, closely followed by the veal cheek with liquorice and fennel. A la carte starters cost between €36 and €39, with main courses priced between €42 and €47. The sommelier picks out a white Vouvray from the Loire instead of the usual red wine to accompany the cheese platter served by Maître Bernhard Antony. Simply wonderful! www.firstfloor.palace.de ●

Photos: first floor/Hotel Palace Berlin

Das Auge isst mit: Ebenso klar wie die Anordnung auf dem Teller ist die Beschreibung des Gerichtes in der Speisekarte: „Tauben – Rote Bete – Kandierete Nüsse“. Genuss ohne Chichi.

A feast for the eyes too: the description of the dish in the menu (in this case “Pigeon – beetroot – sweet nuts”) is just as clear as its arrangement on the plate. No-frills indulgence.

Gut für Ihr Haus, gut für Sie – das Power-Duo von HUMYDRY®.



Länger nicht da gewesen? Länger nicht gelüftet? Längst kein Grund für Mief, Moder und Schimmel!

HUMYDRY® Raumentfeuchter und die neuen HUMYDRY® Geruchsentferner freshwave sorgen für gute Luft.

HUMYDRY® Raumentfeuchter regulieren die Luftfeuchtigkeit in Ihrem längere Zeit ungenutzten Feriendomizil, Zuhause, Wohnwagen oder Boot. Und zwar so, dass Mief, Moder und schlechte Gerüche aus den Räumen verschwinden – oder gar nicht erst entstehen.

Und der neue HUMYDRY® Geruchsentferner freshwave® ergänzt diese Wirkung mit etwas, was die Konkurrenz nicht hat: die Fähigkeit, störende Gerüche tatsächlich zu entfernen, statt sie nur zu überdecken.

HUMYDRY® Produkte erhalten Sie in fast allen Super-, Bau- und Verbrauchermärkten.



NEU



Online-Shop
Folgen Sie uns



www.humydry.de