

Presseinformation

The Experience for Every True Food Lover under 31 by Christian Jürgens @Restaurant Überfahrt in Rottach-Egern

Die einmalige Eintrittskarte in die Welt der Drei-Sterne-Küche für alle unter 31:

ROTTACH-EGERN, 19. Juni 2019 –

Das Restaurant Überfahrt und Christian Jürgens bieten jungen Foodies mit diesem sensationellen Angebot die Möglichkeit in die Welt der Drei-Sterne-Küche einzutreten!

Ab sofort bekommen **True Food Lovers** bis zum vollendeten 31. Lebensjahr im Restaurant Überfahrt im Althoff Seehotel Überfahrt die einzigartige Chance mit dem Experience Menü ein 3-Sterne-Restaurant zu erleben!

„Wir haben dieses Menü kreiert, um auch mit den jungen Leuten da draußen unsere Leidenschaft teilen zu können. Wir freuen uns darauf, sie mit jedem unserer Gerichte immer wieder neu zu überraschen“, so der mit unter anderem 3 Sternen, 19,5 Gault Millau-Punkten und 5 F im Magazin Feinschmecker ausgezeichnete und zu den 100 besten Köchen der Welt zählende Christian Jürgens.

Das Angebot

Jeden Mittag von Freitag bis Sonntag stellen Christian Jürgens und seine Überfahrer das 5-Gang-Experience-Menü zusammen, zu dem die „Sommelière des Jahres 2019“, Marietta Stegbuchner das passende Wine-Pairing kreiert. Der Dresscode ist casual chic.

Diese 3-Star-Michelin-Experience ist buchbar für alle Gäste bis zur Vollendung des 31. Lebensjahres (Nachweis durch Personalausweis, Reisepass oder Führerschein) Freitag-, Samstag- und Sonntagmittag. Auf Grund der begrenzten Kapazitäten empfiehlt sich eine rechtzeitige Reservierung.

True Food Lover Experience

Amuse Bouche

GRUß AUS SCHROBENHAUSEN

Schrobenhausener Spargel, Passionsfrucht, Sellerie, Sauce Hollandaise

HONG KONG CRAY FISH TEA

Kaisergranat, Sesam, Kräuter

DIE KISTE

Gefüllter Kartoffelwürfel, Perigord-Trüffelmousseline, Trüffelsalat

REHPFEFFER

Rehfilet, Rouennaiser Sauce, Gemüse

GINKO

Exotischer Fruchtsalat, Ginkoschaum, Joghurt-Limetten-Eis

PATISSERIE

EUR 189,00 pro Person

Menü ohne Sommelier-Selektion EUR 159,00 pro Person

Mehr Informationen zu der **True Food Lover Experience** und Buchung unter:

<https://www.althoffcollection.com/de/althoff-seehotel-ueberfahrt/restaurant-ueberfahrt/true-food-lover-experience>

Über das Restaurant Überfahrt

Seit 2008 ist Christian Jürgens Küchenchef und Geschäftsführer des Restaurants Überfahrt im Althoff Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern. Nach nur drei Monaten dort wird er bereits vom Gastronomieführer Gault Millau mit 18 Punkten für sein kulinarisches Können bedacht. „Der Feinschmecker“ wählt ihn zum „Koch des Jahres 2008“, und der Guide Michelin bewertet das Restaurant mit zwei Sternen. Drei absolute Spitzenbewertungen innerhalb so kurzer Zeit – bis heute ein Novum in der Branche. 2012 ernennt Gault Millau Christian Jürgens zum „Koch des Jahres“. Noch im selben Jahr erhält er den dritten Michelin-Stern – eine Auszeichnung, die der Guide Michelin ihm 2019 bereits zum siebten Mal bestätigt.

Seit 2014 wird Jürgens vom Gault Millau mit 19.5 Gault Millau Punkten bewertet und gehört damit zu den weltbesten Köchen!

Über die Althoff Collection

Die Althoff Collection, als Teil der Dachmarke Althoff Hotels, ist Deutschlands einzige inhabergeführte Luxushotel-Marke. In den derzeit sechs individuellen Fünf-Sterne-Häusern der Kollektion setzt Hotelier Thomas H. Althoff auf Gourmetküchen sowie Beauty- und Spa-Anwendungen auf höchstem Niveau. Zum Portfolio zählen das Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach/Köln, 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 das Hotel Villa Belrose in St. Tropez. Die Philosophie der Althoff Collection beruht auf den Säulen Kulinarik, Architektur, Design und Service. Weitere Informationen unter www.althoffcollection.com.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nadja Göricke und Johanna Seelmann-Eggebert

Wilde & Partner Communications GmbH

Tel. +49 (0)89 – 17 91 90 – 0

althoff@wilde.de