

Restaurant *Vendôme* ist aus der Kreativpause zurück

Joachim Wissler und sein Team im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg rücken die vegetarische Küche stärker in den Fokus

BERGISCH GLADBACH/KÖLN, 21. September 2022 – Willkommen zurück im Restaurant *Vendôme*: Der Meisterkoch Joachim Wissler und sein Team schlagen mit ihrer Rückkehr aus der kreativen Sommerpause einen neuen kulinarischen Weg ein. Damit verbunden: ein stärkerer Fokus auf die vegetarische Küche auf einem absoluten Spitzenniveau.

Joachim Wissler hat die vergangenen zwei Monate intensiv genutzt und kehrt voller frischer Ideen zurück an den Herd: „Die Welt des Fine Dining drehte sich sehr lange um zwei Protagonisten – Fleisch und Fisch. Gemüse war nicht mehr als eine Beilage, diente als Schmuck. Diese Zeiten haben sich verändert ebenso wie die gesellschaftlichen Bedürfnisse, die sich auch bei den Gästen in unserem Restaurant widerspiegeln und die unsere tägliche Arbeit beeinflussen. Die Nachfrage nach vegetarischen Gerichten hat stetig zugenommen und mich bewogen, unser Angebot dahingehend anzupassen.“

Zur Wahl stehen künftig zwei saisonal wechselnde Menüs in sechs oder acht Gängen – das klassische „Große Menü“ mit dem Besten vom Land und aus dem Meer sowie das innovative „Vegetarische Menü“, das ausschließlich aus den besten pflanzlichen Komponenten besteht. Beide Menüs kosten pro Person 295 Euro (acht Gänge) bzw. 260 Euro (sechs Gänge) und die entsprechende Getränkebegleitung 185 Euro bzw. 140 Euro.

Zu den Highlights des aktuellen „Herbst Menüs“ gehören Gerichte wie „*Helgoländer Hummer : Kamillenblüten-Vinaigrette : Gelbe Bete : Kalbskopf : roter Amaranth-Salat*“ ebenso wie „*Nikolais Seeforelle & Pfifferlings Garum : gepickelter Walbecker Spargel : Meerrettichgnocchi : Tannenwipfel*“ oder auch „*Geröstetes Kalbshirn & fermentierter Rotkohl : Sellerie-Tahin : eingelegte Steinpilze : schwarzer Trüffel*“. Das derzeitige „Vegetarische Menü“ umfasst Erlebnisse wie „*Fermentierte Champignon-Sellerieravioli : Pfifferling-Garum : Parmesancreme : Liebstöckelöl*“ sowie „*Buchweizen-Frenchtoast : Steinpilzroyale : Sangohachi Miso Emulsion : Topinamburwurzel*“ oder auch „*Gefüllte Aubergine & Alblinsen-Curry : gegrillter Porree : Basilikumkefir*“. Zu Überschneidungen der beiden Menüs kommt es unter anderem bei „*Blue Stilton Fleuron : Blätterteigcreme : Cassismark : Radicchio*“ und „*Petersilien-Apfel-Granité : Sauerrahmeis : Rosenblütenschaum*“.

„Die kleine Atempause tat uns allen, aber vor allem mir selbst, unglaublich gut. Ich habe mich in vielerlei Hinsicht inspirieren lassen, meinen Geist in neue Gerichte verwandelt und viel ausprobiert. Damit hat sich meine Küche weiterentwickelt, ohne ihre unverwechselbare Handschrift einzubüßen, und ist unverändert am Puls der Zeit“, ergänzt Joachim Wissler.

Im Restaurant *Vendôme*, dem kulinarischen Aushängeschild des Althoff Grandhotel Schloss Bensberg, erwartet die Gäste seit 22 Jahren kulinarische Weltklasse. Zwei Michelin-Sterne und die Auszeichnung mit fünf roten Hauben als eine der drei Top-Adressen Deutschlands im Gault&Millau zeugen von der Qualität der Menüs, die Ausnahmekoch Joachim Wissler und sein Team

Althoff

COLLECTION

komponieren: fantasievoll, raffiniert, bisweilen gewagt – dabei zugleich puristisch und auf das Wesentliche reduziert.

Das Restaurant ist von Mittwoch bis Samstag ab 19:00 Uhr geöffnet, Küchenannahme bis 21:00 Uhr. Reservierungen werden mit Angabe des gewünschten Menüs telefonisch entgegengenommen unter der Nummer +49 (0)2204 – 42 906 oder per E-Mail an info@schlossbensberg.com.

Über die Althoff Collection

Die Althoff Collection, als Teil der Dachmarke Althoff Hotels, ist Deutschlands einzige inhabergeführte Luxushotel-Marke. Die derzeit fünf individuellen Fünf-Sterne-Häuser der Kollektion setzen auf Gourmetküchen sowie Beauty- und Spa-Anwendungen auf höchstem Niveau. Zum Portfolio zählen das Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach nahe Köln, das Hotel Fürstenhof in Celle, das Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern am Tegernsee, das St. James's Hotel & Club in London und das Hotel Villa Belrose in St. Tropez. Das Althoff Hotel am Schlossgarten in Stuttgart unterzieht sich einer umfassenden Renovierung und wird zum Sommer 2025 wiedereröffnen. 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:

Nicole Maier & Leonie Wilde

Wilde & Partner Communications GmbH

Tel.: +49 (0)89 – 17 91 90 – 30

E-Mail: althoff@wilde.de