

In Flaschen gefüllte Glückseligkeit:

Zwei außergewöhnliche Weinevents im Althoff Seehotel Überfahrt

ROTTACH-EGERN/KÖLN, 15. Oktober 2024 (w&p) – Genuss im Glas: Das Althoff Seehotel Überfahrt gilt mit seinen insgesamt fünf Restaurants, darunter das berühmte Restaurant Überfahrt, als eine der feinsten Genuss-Locations Deutschlands. Nun wird das Fünf-Sterne-Haus am Tegernsee seinem Ruf einmal mehr gerecht: Im Herbst, pünktlich zur Erntesaison, finden in der Überfahrt gleich zwei außergewöhnliche kulinarische Veranstaltungen statt. Im Rahmen des **Luce Events** am **7. November** servieren Küchendirektor Walter Leufen und sein Team im Restaurant Il Barcaiolo ein Fünf-Gang-Menü mit passender Weinbegleitung. Durch den Abend führt der renommierte Weinexperte Markus Del Montego. Am **8. und 9. November** dreht sich dann alles um den **Burgunder** – Küchenchefin Cornelia Fischer zaubert im Fine-, Fun- und Fair-Dining Restaurant Überfahrt ein exzellentes Menü in fünf Gängen, begleitet von einer individuell abgestimmten Weinreise.

Luce Event: Weltmeister der Sommeliers zu Gast

Markus Del Monego hat geschafft, was noch keinem anderen Weinexperten weltweit gelungen ist: Er trägt sowohl den Titel des Weltmeisters der Sommeliers als auch den des „Master of Wine“ – die schwierigste und anspruchsvollste Prüfung zum Thema Wein. Mit seiner geballten Expertise und zahlreichen edlen Tropfen im Gepäck ist der Sommelier am 7. November zu Gast im Althoff Seehotel Überfahrt, genauer im italienischen Restaurant Il Barcaiolo. Dort erwartet die Gäste, neben jeder Menge önologischem Know-How, auch ein Fünf-Gang-Menü aus der Feder von Küchendirektor Walter Leufen und Küchenchef Stefano Romano. Zusätzlich zu den Weinen vom renommierten Weingut Luce ist auch ein Aperitif, alkoholfreie Getränke und Kaffee im Preis von 199,00 Euro pro Person inkludiert.

Burgunder Event: Fine-, Fair-, und Fun-Dining trifft auf hochkarätige Weine

Seit kurzem leitet Cornelia Fischer die kulinarischen Geschicke im wohl renommiertesten der fünf Restaurants im Althoff Seehotel Überfahrt, dem gleichnamigen Restaurant Überfahrt. Unter ihrer Ägide präsentiert sich die Genuss-Location mit einem rundum erneuerten Konzept – das Credo „Regionale Verbundenheit mit Blick in die Welt“ stellt lokale Helden und globale Aromen in den Fokus. Wer wissen möchte, wie dieser gastronomische Ansatz schmeckt, ist beim Burgunder Festival am 8. und 9. November genau richtig. Gäste haben die Möglichkeit, sich auf eine exklusive Weinreise der Burgunder-Rebsorten zu begeben, begleitet von einem Fünf-Gang-Menü von Cornelia Fischer. Auf den Tisch kommen köstliche Kreationen wie Kaninchen, mit Schnittlauch und Speck als Vorspeise, Reh, Schwarzwurzel, und Schalotte als Hauptgang sowie Quitte mit Sauerrahm als Dessert. Als Zwischengänge werden außerdem Artischocke mit Ziegentopfen und Physalis und Stör mit Fenchel und Verjus serviert. Für die Weinbegleitung – zu jedem Gang gibt es einen besonderen Jahrgang - sorgen einige der beeindruckendsten Winzer und Weingüter Deutschlands: Das Weingut von Winning wird von Stephan Attmann vorgestellt, während Matthias Wolf und Andreas Schmitt das Weingut Schloss Ortenberg präsentieren. Ebenso wird Fritz Keller das Weingut Franz Keller vertreten und Paul Fürst persönlich sein Weingut Paul Fürst vorstellen.

„Qualitativ anspruchsvolle und hochwertige Weine sind nicht nur eine schöne Begleitung zu gutem Essen, sondern können einzelnen Gerichten sogar noch mehr Tiefe und Reiz verleihen“, so Cornelia Fischer. „Mit unserem Burgunder Event holen wir einige der besten Weingüter Deutschlands ins Restaurant Überfahrt und sind so in der Lage, unseren Gästen ein einzigartiges, geschmackliches Erlebnis zu bieten. Ich freue mich schon jetzt sehr auf die Veranstaltung und den gemeinsamen Austausch mit Gästen und Winzern.“

Die Teilnahme an dem Event kostet pro Person 295,00 Euro und ist auf Wunsch mit einem Übernachtungsangebot kombinierbar. Das Package beinhaltet neben einer Übernachtung auch ein reichhaltiges Frühstücksbuffet am nächsten Morgen.

Weitere Informationen und die Möglichkeit zur Reservierung gibt es auf der [Website](#).

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 die Villa Belrose mit Bellevue Villa Rental in St. Tropez. Im Sommer 2025 werden das Dom Hotel in Köln und The Florentin in Frankfurt eröffnen. 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 | Fanni Albrecht
Wilde & Partner Communications GmbH
Tel: +49 (0)89 – 17 91 90 – 30
E-Mail: althoff@wilde.de