

PRESSEMITTEILUNG

Gault Millau 2009: 14 Punkte für das DUKE

Einflussreicher Restaurantführer zeichnet das DUKE erstmals aus

Berlin, 19. November 2008. Der Gault Millau 2009 zeichnet das Restaurant DUKE mit 14 Punkten aus. Der Restaurantführer bescheinigt dem im Juni 2007 eröffneten Restaurant DUKE im Ellington Hotel „Eine erstaunliche Leistung für ein Hotelrestaurant“ und betont „Dieses Restaurant swingt kurz nach der Eröffnung schon ganz enorm.“

Der Gault Millau lobt die „jazzigen Harmonien“ von Jacobsmuscheln mit Zitronengras und Rosenkohlblättern in Kombination und hebt die handwerklich saubere Zubereitung in der offenen Showküche von beispielsweise Waller mit Linsen und Artischocken, Lamm mit Macadamia/Minz-Kruste und Schwarzwurzeln, Pumpernickelparfait mit Quitten und Rotweineis besonders hervor. Außerordentlich empfohlen wird darüber hinaus der große Umfang der Weinkarte. Gault Millau: „So günstig kommt man in Berlin kaum an anspruchsvolle Abfüllungen aus den klassischen Anbauländern: Gehobene deutsche und österreichische Rieslinge für 28 €, Meursault für 55 €.“

Ellington Hotel-Direktorin Tina Palmowski ist stolz über die Auszeichnung und auf Ihr Team im Restaurant DUKE: „Die Bewertung des Gault Millau bestätigt, dass wir mit unserem Konzept den richtigen Weg eingeschlagen und ein erstklassiges Team zusammengestellt haben. Ein toller Ansporn für die Zukunft.“

PRESSEKONTAKT:

ELLINGTON HOTEL BERLIN, PRESSEABTEILUNG, MARIE-CHRISTIN WOLFF, NÜRNBERGER STRASSE 50-55, 10789 BERLIN
TEL.: 030/6831-52224, FAX: 030/6831-55555, E-MAIL: PRESSE@ELLINGTON-HOTEL.COM

DUKE

RESTAURANT

Das Restaurant DUKE entwickelte sich sehr schnell nach seiner Eröffnung im Juni 2007 zu einem neuen Magneten für das Berliner Publikum. Im DUKE findet man Spitzen-Küche zu fairen Preisen. Küchenchef Carsten Obermayr: „Die Küche, die ich praktiziere, ist eine moderne leichte Küche, die den Ansprüchen derjenigen Menschen gerecht wird, die etwas Besonderes möchten ohne das Bekannte zu vermissen. Die Basis bilden klassische Kochkunst und moderne Rezepturen. Regionale Produkte, die mit mediterranen und asiatischen gekreuzt werden, so es sinnvoll und vorteilhaft ist, bilden das Fundament meiner aromareichen und harmonischen Küche. Aktuell bieten wir dem Gast zum Beispiel im Rahmen unseres Monatsmenüs warme Hummermedaillons auf geräucherter Störbrandade, Saiblingskaviar und Hummercreme, Rotbarbenfilet mit Austern-Safranschaum auf mediterranem Kräuterrisotto, gebratene Entenbrust mit Wirsing, rotem Paprika und gerösteten Kartoffelschnecken “

Restaurant DUKE

Nürnberger Straße 50-55, 10789 Berlin
Telefon: 030/ 6831-54000
www.duke-restaurant.com
Öffnungszeiten täglich ab 11.30 Uhr

PRESSEKONTAKT:

ELLINGTON HOTEL BERLIN, PRESSEABTEILUNG, MARIE-CHRISTIN WOLFF, NÜRNBERGER STRASSE 50-55, 10789 BERLIN
TEL.: 030/6831-52224, FAX: 030/6831-55555, E-MAIL: PRESSE@ELLINGTON-HOTEL.COM