



ELLINGTON HOTEL BERLIN

PRESSEMITTEILUNG

Neues Highlight in der Berliner Gastronomieszene

Speisen mit „Aha-Effekt“: Eröffnung des Szenerestaurants „Duke“ im ELLINGTON HOTEL BERLIN an der Nürnberger Straße

Berlin, den 7. Mai 2007. Stilvolles Ambiente, eine offene Showküche und originelle kulinarische Kreationen auf hohem Niveau: Am 6. Mai ist das Restaurant „Duke“ im ELLINGTON HOTEL an der Nürnberger Straße eröffnet worden. Mit seinem klaren Konzept stellt es ein neues Highlight in der Berliner Gastronomieszene dar – kreative und vielfältige Spitzen-Küche zu fairen Preisen, und das in bester Citylage zwischen Kurfürstendamm, Zoo und KaDeWe.

Das „Duke“ befindet sich im historisch bedeutenden Gebäudekomplex des ebenfalls erst vor kurzem eröffneten ELLINGTON HOTELS, das seine 285 Zimmer und Suiten sowie den Veranstaltungsbereich in modernem, lässig-elegantem Design präsentiert und gleichzeitig an die Tradition des berühmten Hauses, das einst den legendären Swing-Palast „Femina“ beherbergte, anknüpft. Eingebettet in die Ladenzeile des Hotels, in der nun zudem zahlreiche neue, exklusive Geschäfte wie „Florale Welten“ oder Star-Coiffeur Shan Rahimkhan die Attraktivität der Nürnberger Straße maßgeblich erhöhen, und angepasst an das Design des Hotels bietet das „Duke“ Platz für 92 Gäste. Eine raffinierte Bar-Konstruktion verbindet das Restaurant mit dem Hotelbereich und dem Sommergarten. Gästen, die privatere Atmosphäre bevorzugen, steht ein separater Dining Room mit zwölf Plätzen zur Verfügung.



ELLINGTON HOTEL BERLIN

Auf der Speisekarte stehen mediterran und asiatisch geprägte Gerichte wie „Gebratener Adlerfisch mit Gnocchi und Safrantomaten in Chorizo-Chilisud“ oder „Kross gebratene Barbarieentenbrust mit Pak Choi, Wasserkastanien und Honig-Sesamsauce“, Klassiker wie „Tagliatelle mit Rosa Pfeffer und Würfeln von schottischem Lachs in leichter Safransauce“ sowie Liebhabergerichte wie „Rosa gebratenes Filet und Bäckchen vom Kalb auf Selleriepüree und Estragonkarotten“, die nur wenige Restaurants anbieten.

Alle Gerichte zeichnen sich durch kreative und originelle Zubereitung und Präsentation aus, sind „Speisen mit ‚Aha-Effekt‘“, wie Küchenchef Carsten Obermayr, der zuvor unter anderem bei Alfons Schuhbeck und im „Tantris“ in München gekocht hat, sein Konzept beschreibt. Die kompakte Speisekarte sowie die wechselnde Wochenkarte mit saisonalen Spezialitäten bieten zudem eine Vielfalt, die eine breitgefächerte Zielgruppe anspricht. Wer sich nicht für ein Gericht entscheiden kann, für den ist das „Gourmet-Tableau zum Probieren, Naschen, Überkreuzessen“ das Richtige: Hier werden fünf Gänge aus der Karte reizvoll in kleinen Portionen auf einer Platte zusammengestellt. Das „Duke“ ist täglich von 11.30 bis 23.00 Uhr geöffnet, nach 23.00 Uhr bietet das Restaurant eine Nachtkarte mit mediterranen und asiatischen Fingerfood-Variationen an.

Restaurant „Duke“

*Nürnberger Straße 50-55, 10789 Berlin
Telefon: 030/ 6831-5400
Öffnungszeiten täglich ab 11.30 Uhr
www.duke-restaurant.com*