

»tour de menu frankfurt 2010

Die Toursieger stehen fest!

Während die tour de menu in Düsseldorf nun bereits zum elften Mal stattfand, durften sich die Frankfurter Restaurants und Feinschmecker über die Premiere der Menüreise in ihrer Stadt freuen. Vom 26. Februar bis 21. März 2010 luden die 17 teilnehmenden Restaurants zu neuen Menükreationen ein und kochten um die positiven Bewertungen der Gäste. Nun, nach Auswertung der eingegangenen METRO Gourmet-Pässe, stehen die beiden Siegerrestaurants fest.

24 Tage lang verwöhnten die 17 teilnehmenden Restaurants der ersten tour de menu frankfurt Ihre Gäste mit exklusiven Speisenkreationen. Dabei verführten die Gastronomen ihre Gäste in zwei verschiedene Geschmackswelten „Gambas & Meer“ sowie „Würzig & Heimisch“. Schirmherr und Sternekoch Juan Amador, der die tour de menu bereits aus Düsseldorf und Köln kannte, freute sich auf die erste Tour im Frankfurter Raum: „Gerne unterstütze ich als Schirmherr den Wettbewerb zwischen den Restaurants. Mir gefällt es, dass die tour de menu den Gästen die große Bandbreite der Restaurants im Rhein-Main-Gebiet näher bringt und sie antreibt, auch einmal etwas Neues zu probieren.“

Die Kreativität der Küchenchefs kannte keine Grenzen, so überzeugten beispielsweise die Kameha Suite – Stage Restaurant mit einem „Duett von Coquilles St. Jaques“ sowie das grossmanns, dass „Kalbstafelspitz auf Niedertemperatur im Gewürzsud gegart“ servierte. Das „MANTIS BAR & GRILL“ lockte mit dem günstigen Menü – einem 3 Gang Menü für 19,00 Euro und der „Trilogie vom Schwein“, während das „Silk Bed Restaurant“ seine Gäste mit einem bis zum Schluss geheimen 12 Gang Menü zum Preis von 109,00 Euro überraschte.

Als Partner der Gastronomie unterstützten die METRO Cash & Carry Filialen Frankfurt Riederwald und Rödelheim die Erstauflage der tour de menu frankfurt. Die besuchten Restaurants und verspeisten Menüs konnten auf dem METRO Gourmet-Pass in den Kriterien Preis/Leistung, Qualität und Service bewertet werden. 500 Bewertungen der Gäste und gleichzeitig Gourmetkritiker wurden eingereicht und bestimmten somit die tour de menu frankfurt Siegerrestaurants in jeder Themenkategorie.

1. Platz: Themenkategorie „Gambas & Meer“

Osteria L'Isola Sarda
Orlando Piroddi, Frankfurt

1. Platz: Themenkategorie „Würzig & Heimisch“

grossmanns
Nico Großmann, Frankfurt

Die Gewinnerrestaurant werden von METRO Cash & Carry jeweils mit einem 500,- Euro Warengutschein, einem Präsentkorb der andalusischen Agentur für Außenhandelsförderungen extenda [Mitinitiator der tour de menu frankfurt] sowie einer tour de menu Urkunde belohnt.

Aber auch die Gäste, die ihren METRO Gourmet-Pass eingereicht haben, werden für ihre Bewertung belohnt. Unter allen eingesendeten METRO Gourmet-Pässen werden kulinarische Gewinne, wie zum Beispiel eine Kochpräsentation für zwei Personen im Schuhbeck's Check Inn mit Alfons Schuhbeck, Kochkurse in der Kochschule „Kochen ist Kultur“, Warengutscheine für den Onlineshop von Otto Gourmet oder Präsente aus dem Hause Geldermann, verlost. Das spanische Fremdenverkehrsamt und extenda/Tourismus Andaluz entführt den Hauptgewinner mit einer Begleitperson für eine Woche nach Andalusien in eine Stadt seiner Wahl inkl. Flug. Alle Gewinner werden innerhalb der nächsten 7 Tage schriftlich benachrichtigt.

Doch nicht nur eine gelungene Speisenauswahl und das passende Ambiente sind für das Wohlbefinden der Gäste verantwortlich. Ebenso wichtig ist ein aufmerksamer und freundlicher Service, der bei der tour de menu frankfurt durch den Service Award ausgezeichnet wird. Die beste Servicekraft aller Restaurants konnte ebenfalls auf dem METRO Gourmet-Pass namentlich eingetragen werden. Auch dieser Preis ging an Orlando Piroddi von der Osteria L'Isola Sarda, der neben einer Auszeichnung den Sieg zugleich mit einer Flasche Geldermann begießen kann.

Alle Teilnehmer der tour de menu frankfurt 2010:

Alte Bergmühle | BIANCALANI [CUCINA] | Casa Nova - Enoteca e Griglia | grossmanns | Herrenhaus von Löw | Kameha Suite - Stage Restaurant | La Bodega de Torrox | La Scuderia | Lucullus | MANTIS BAR & GRILL | Osteria L'Isola Sarda | Palast-Bistrot | Ristorante Stella | Schuhbeck's Check Inn | Silk Bed Restaurant | SushiSho | Weidemann

Für die Unterstützung im Rahmen der tour de menu danken wir besonders:



Presseinformation

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

»RheinLust
Gabriela Maria Picariello
Citadellstraße 5
D – 40213 Düsseldorf

Ihr Ansprechpartner:
Susanne Heger
heger@rheinlust.de

Fon 0211. 86 29 87-0
Fax 0211. 86 29 87-10
Mobil 0172. 88 60 624
Email info@rheinlust.de
www.rheinlust.de

**Abdruck frei,
Belegexemplar erbeten.**