



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

PRESSEINFORMATION

2-Sternekoch Boris Rommel erhält 17 Punkte im Gault&Millau 2018

Zweiflingen im November 2017 – Der Guide Michelin 2018 bewertete den 33-jährigen Boris Rommel, Küchenchef im 5-Sterne Superior Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe, nach knapp zwei Jahren bereits mit dem zweiten Stern. Auch im soeben erschienenen Gault&Millau Deutschland darf sich der kreative Sternekoch über eine Top-Bewertung freuen. Der renommierte Restaurantführer zeichnete seine Kochkünste im Gourmet-Restaurant **Le Cerf** nach 16 Punkten im letzten Jahr nun mit fantastischen **17 von 20 Punkten (3 Mützen)** aus.

Die **Jägerstube**, in der veredelte regionale Klassiker serviert werden, wurde erneut **mit 15 Punkten (2 Mützen)** im Gault&Millau 2018 bedacht.

„Wir haben uns alle sehr über diese großartige Bewertung im neuen Gault&Millau gefreut und dies gebührend gefeiert“, so Boris Rommel. „Dieses Jahr war ein Glücksjahr für mich und mein hervorragendes Team! Ich bin sehr dankbar, dass der große Einsatz, den wir alle gebracht haben, auch entsprechend gewürdigt wurde.“

Hoteldirektor Jürgen Wegmann und sein Stellvertreter Maître Dominique Metzger sind überwältigt „Zwei Sterne im Guide Michelin und jetzt sensationelle 17 Punkte im neuen Gault&Millau – Boris Rommel begeistert einfach alle mit seiner großen Begabung und Kreativität. Er ist ein



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

begnadeter Kochkünstler, der sicherlich noch für viele kulinarische Überraschungen sorgen wird.“

Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe
Kärcherstraße 11
74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe
Telefon: +49 (0)7941/60 87-0
www.schlosshotel-friedrichsruhe.de



Pressekontakt:
Karin Storz Kommunikation / Zürich
Telefon: +41 (0)43 811 53 67
E-Mail: mail@KarinStorz.com