



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

PRESSEINFORMATION

GUIDE MICHELIN 2021: BORIS ROMMEL VERTEIDIGT SEINE 2 STERNE IM GOURMET-RESTAURANT «LE CERF» DES WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE

Friedrichsruhe, im März 2021

Jubel und große Freude im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe: Im soeben erschienenen Guide MICHELIN 2021 wurde das Gourmet-Restaurant «Le Cerf» erneut mit zwei Sternen ausgezeichnet und erhält so die Empfehlung «Eine Spitzenküche – einen Umweg wert!».

Bereits seit 2017 funkeln zwei Sterne über dem eleganten Restaurant und der 36-jährige 2-Sternekoch Boris Rommel ist daher überglücklich, dass er die beiden «Macarons» im Corona-Jahr verteidigen konnte. Diese Top-Leistung in der Spitzengastronomie zu erbringen ist immer auch Teamarbeit und daher bedankt sich Rommel ausdrücklich bei seiner fantastischen Küchenmannschaft. Ebenso geht sein Dank an die kompetente und charmante Servicebrigade unter Leitung von Gastronomie-Direktor Dominique Metzger und nicht zu vergessen an Sommelier Oliver Adler, denn seine perfekt abgestimmten Weinempfehlungen runden den kulinarischen Genuss ab.

Zitat aus dem Guide MICHELIN 2021:

Äußerst elegant und klassisch, geradezu opulent zeigt sich das kulinarische Herzstück des "Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe"! Prachtige Seidentaftstoffe, mit hochwertigem Samt bezogene Stühle, luxuriöse Tapeten und glitzernde Kristalleuchter erinnern - passend zum historischen Schloss - durchaus an vergangene Zeiten! Auch die Küche hat eine klassische Basis, wird aber von Boris Rommel und seinem Team modern interpretiert. Dabei überzeugen überaus akkurates Handwerk und herausragende Produktqualität, präzise werden die einzelnen Komponenten bis ins kleinste Detail ausgearbeitet. Souverän die gut besetzte Servicebrigade um Dominique Metzger, einem Maître alter Schule mit Charme, Witz und fachlicher Kompetenz!



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA



Drei weitere Restaurants im 5-Sterne Superior Resort stehen unter der Leitung des kreativen 2-Sterne Kochs: die gemütliche «Jägerstube», das Spa-Bistro «Genussmoment» und die zünftige «Waldschänke».

Boris Rommel, 1984 in Karlsruhe geboren, startete seine Karriere mit einer Koch-Ausbildung im Restaurant Erbprinz (1 MICHELIN Stern) des Hotels Erbprinz in Ettlingen. Es folgten weitere lehrreiche Jahre bei hochdekorierten Küchenchefs in namhaften Häusern, wie beispielsweise im Colombi Hotel in Freiburg (1 MICHELIN Stern), im Schlosshotel Bühlerhöhe (2 MICHELIN Sterne) sowie in der Villa Hammerschmiede in Pfinztal-Söllingen (1 MICHELIN Stern). Bereits 2011 bis 2012 führte ihn sein Weg nach Friedrichsruhe und schon damals setzte er als Sous-Chef wichtige Akzente.

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