

Einstig über www.seehotel-ueberfahrt.com

Kulinarik

Gourmetrestaurant Überfahrt

Christian Jürgens

Christian Jürgens, der beste Koch Bayerns und ein Spitzenkoch Deutschlands, begrüßt Sie herzlich im Gourmetrestaurant des Seehotel Überfahrt und wünscht ganz einfach „Guten Appetit“. Denn die Konzentration auf das Wesentliche ist das Motiv seiner Küche, die genau so im eleganten Speiseraum serviert wird: ohne Tischdecke, mit viel Gefühl.

Dass es hier bestens schmeckt, zeigen die zahlreichen Auszeichnungen – 2 Michelin Sterne, 19 Gault Millau Punkte, 5 Feinschmecker F, 4 Varta Sterne und 5 Aral Schlemmeratlas Kochlöffel im Jahr 2011 – und die Anerkennung durch glückliche Gäste seit 2008.

Neben den zwei Menüfolgen, die á la Carte serviert werden, stellt Christian Jürgens für die Gäste des Hotels und Geschäftsleuten ab Januar 2012 die **Seezeit** zusammen. Die ideale Alternative am Mittag wird so angeboten:

Seezeit mittwochs bis freitags geschwind auf dem Tisch **mit zwei Gängen**, inklusive Kaffee und Patisserie für 59,- €

mit zwei Gläsern Wein, ausgesucht von unserem Sommelier Frank Glüer, für 74,- €

Seezeit samstags, sonntags und an Feiertagen **mit vier Gängen**, inklusive Weiß-, Rot- und Dessertwein, die Sommelier Frank Glüer individuell aussucht, für 125,- €

Einstieg über www.gourmetrestaurant-ueberfahrt.com

Das Gourmetrestaurant

Gourmetrestaurant Überfahrt

Christian Jürgens

„Grüß Gott und herzlich Willkommen“ ... Im Gourmetrestaurant Überfahrt empfangen wir unsere Gäste ganz persönlich, freuen uns, dass sie einige Stunden unsere Küche genießen möchten und so den offiziellen Empfehlungen folgen. 2 Michelin Sterne, 19 Gault Millau Punkte, 5 Feinschmecker F, 4 Varta Sterne und 5 Aral Schlemmeratlas Kochlöffel im Jahr 2011 sind unter anderen ein deutlicher Anreiz für ihren Besuch bei Christian Jürgens, dem besten Koch Bayerns – so der Gusto. Oder haben gute Freunde berichtet? Eine schöne Empfehlung, die uns besonders freut und täglich motiviert.

Christian Jürgens „entdeckt“ den Tisch

Das Ambiente prägt, neben einem entspannten und zugleich aufmerksamen Miteinander, die lebendige und teils humorvolle Küche von Christian Jürgens im Gourmetrestaurant Überfahrt.

Die Gäste bewegen sich durch einen, elegant mit Hirschleder, Eichenholz und feinem Stoff ausgestatteten, Speiseraum und stoppen fragend vor ihrem Tisch. Keine Decke? Tischwäsche suchen Sie vergebens, denn wir servieren pure Konzentration auf Speise und Stimmung. Und das Porzellan – reinweiß, modern und ausdrucksstark – funktioniert nicht nur als Gefäß oder Träger, sondern gestaltet jeden Gang.

Das Bekannte neu erfahren

Diese Freiheiten nehmen wir uns und geben sie direkt an unsere Gäste weiter. Sowohl mittags, als auch abends bieten wir zwei Menüs, denen Sie gerne folgen dürfen, und die außerdem frei kombiniert werden können. Sie bestimmen eine Route und reisen dann mit einem der besten Köche Deutschlands, freundlich und kompetent begleitet von Restaurantleiter Johannes Gahberger sowie Sommelier Frank Glüer ... jedes Mal eine Überfahrt für die Sinne.

Neu ab Januar 2012: die **Seezeit** – eine kulinarische Alternative am Mittag, zusammengestellt von Christian Jürgens

Für Hotelgäste oder Geschäftsleute, die mittags eine kleine, feine Mahlzeit essen wollen, ist die **Seezeit** ideal und wird so angeboten:

Seezeit mittwochs bis freitags geschwind auf dem Tisch **mit zwei Gängen**, inklusive Kaffee und Patisserie für 59,- €

plus zwei Gläsern Wein, ausgesucht von unserem Sommelier Frank Glüer, für 74,- €

Seezeit samstags, sonntags und an Feiertagen **mit vier Gängen**, inklusive Weiß-, Rot- und Dessertwein, die Sommelier Frank Glüer individuell aussucht, für 125,- €