

## Restaurant Rosmarin: Erfolg ist kein Zufall

*Das Erlangener Gourmetrestaurant im Hotel Bayerischer Hof begeistert seine Gäste mit Liebe zum Detail und seinem genialen Gourmetkalender.*



Jedes Restaurant ist nur so gut wie seine Küche. Diese Weisheit wird wohl selten so sehr beherzigt wie im Restaurant Rosmarin des Hotels Bayerischer Hof.

Denn dem renommierten Restaurant und Aushängeschild des 4-Sterne-Businesshotels in der Mitte der Erlangener Altstadt eilt der Ruf seiner hervorragenden Küche mit Liebe zum Detail voraus. Unter der Führung von Küchenchef Maximilian Wiegner kann das in der Vergangenheit mehrfach von Gault&Millau und Michelin prämierte Rosmarin auch aktuell eine Haube und einen Bib Gourmand vorweisen.

Das konstant hohe Niveau der Speisen kommt laut dem Küchenchef nicht von ungefähr: "Ich will unseren Gästen mit jedem Menu ein Erlebnis präsentieren", sagt der Koch aus Leidenschaft.

Wiegner selbst steht im Rosmarin seit 2008 am Herd, seit 2012 in führender Position. Sein Handwerk gelernt hat der 32-Jährige in der der "Castello del Sole" in Ascone, die mit drei Hauben und einem Stern zu den führenden Gourmettempeln der Schweiz zählt.

Das Restaurant überzeugt nicht nur durch seine traditionsbewusste und gleichzeitig moderne fränkischen Küche, sondern auch mit perfektem Service unter der Leitung von Servicechef Yasar Oguz. "Es ist uns ein großes Bedürfnis, die Wünsche unserer Gäste zu errahnen bevor Sie uns darauf aufmerksam machen. Unsere Besucher sollen die Möglichkeit bekommen, sich auf Ihr Essen oder Ihren Gesprächspartner zu konzentrieren. Das ist für uns eine der wichtigsten Komponenten eines gelungenen Service", sagt Restaurantleiter Oguz.

Das besondere Markenzeichen des Rosmarin ist der alljährliche Gourmet-Kalender. Das Restaurant veranstaltet pro Monat einen besonderen Abend für seine Gäste, bei dem es seine Gäste abhängig von der Jahreszeit oder Thema mit einmaligen Gerichten verzaubert.

Von besonderen Fischmenüs am Karfreitag, zu irischen Leckereien mit Whiskey-Degustation am St. Patrick's Day, über spezielle Champagner- und Trüffelabende im Juni bis hin zu "Bockbier & Federweißer" - Wochen im Herbst: die beliebten und bekannten Gourmet-Abende des Restaurant Rosmarin sind oft Wochen vor den jeweiligen Events ausgebucht. Dabei ist kein Kalender wie der vorherige, Maximilian Wiegner überrascht jedes Jahr mit neuen Themen und Gerichten. "Ich glaube an das Motto "Stillstand ist Rückschritt", wir sind es unseren Gästen und uns selbst schuldig immer wieder neue Ideen zu präsentieren", sagt der Küchenchef des renommierten Restaurants.

Am 26. Mai lädt das Restaurant mit "Vergessene Knollen- und Gemüsemenüs" zum nächsten Stopp des abwechslungsreichen Gourmet-Kalenders ein.

Maximilian Wiegner verspricht seinen Gästen mit diesem Menü intensive Geschmackserlebnisse: "Die göttlichen Aromen der Zutaten werden für einen wahren Gaumenschmaus sorgen. Unsere Menüauswahl garantiert unseren Gourmets wenige Kalorien und eine reichhaltige Auswahl an Vitaminen und Mineralstoffen. Lecker und gesund - was kann man sich mehr wünschen?"

Die nächsten Termine auf dem beliebten Gourmet-Kalender sind "Champagner, Trüffel und Opernarien" am 23. Juni und das "Cocktailmenü" am 14. Juli.

Im Herzen der historischen Altstadt von Erlangen bietet das 4-Sterne-Hotel Bayerischer Hof Erlangen alle Annehmlichkeiten eines internationalen Stadt- und Businesshotels.

#### Kontakt

B&R Hotelmanagement GmbH & Co. KG

Stefan Frank

Schuhstraße 31

91052 Erlangen

Tel.: 0803196390132

E-Mail: [frank@bayerischer-hof-erlangen.de](mailto:frank@bayerischer-hof-erlangen.de)

Web: <http://www.bayerischer-hof-erlangen.de/>

Verbreitet durch [PR-Gateway](#)