

## Spektakuläres Cocktail-Menü im Rosmarin

Neues Gourmet-Event in Erlangener Restaurant



Das renommierte Restaurant Rosmarin des Hotel Bayerischer Hof in Erlangen lädt zum nächsten Termin seines bekannten Gourmetkalenders ein.

Für den Sommermonat Juli hat sich das Team um Küchenchef Maximilian Wiegner ein wieder ein besonderes Highlight einfallen lassen. Denn was könnte warme Abende besser versüßen als ein erfrischender Cocktail? In den Augen der Mannschaft des Restaurant Rosmarin ist es ein ausgewogenes, mehrgängiges Menü, das mit köstlich erfrischenden Drinks kombiniert wird.

Am 14. Juli verzaubert Küchenchef Maximilian Wiegner beim "Cocktail-Menü" mit einer fantastischen Symbiose aus innovativen Fisch- und Fleischgerichten und serviert dazu überraschende Cocktails.

Eines der besonderen Markenzeichen des Restaurant Rosmarin ist der alljährliche Gourmet-Kalender. Das im 4-Sterne Hotel Bayerischer Hof befindliche Hauben-Lokal veranstaltet pro Monat einen besonderen Abend für seine Gäste, bei dem es, abhängig von der Jahreszeit oder dem Thema mit einmaligen Gerichten überrascht.

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 Restaurants 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 fest 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.

[Der nächste Termin des beliebten Gourmet-Kalenders nach dem "Cocktailmenü" sind die "Flambier- und Tranchierwochen im Zeitraum vom 16. bis 23. September.](#) In den Sommermonaten veranstaltet das Hotel außerdem wöchentlich Grillabende auf der hauseigenen Sonnenterrasse.

Das Cocktail-Menü:

Ente, Kohlrabi, Gurke, Apfel, Rhabarber, Rote Bete, Melone, Basilikum

\*\*\*

Langostino, Yuzu, Kaviar, Noilly Prat, Kokos,  
Reispapier, Erbsen

\*\*\*

Falafel, Chorizo, Bohnen, Tomate, Orange, Cumin, Marsala

\*\*\*

Bison & Bourbon, 3x Zwiebel, Holz, Schweinebauch,  
Koriander, Limette, Buttermilch

\*\*\*

Geeister Moscow Mule

\*\*\*

Erdbeere, Ingwer, Vanille, Waldmeister, Käsekucheneis

\*\*\*

"Berch-Käs", Weiß- und Schwarzbier, Crunch, Kaffee

95,00 EUR pro Person

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](#)