

Presseinformation

Andreas Krolik und Christoph Rainer erhalten jeweils 2 Sterne vom Guide Michelin



Andreas Krolik



Christoph Rainer

Am heutigen Donnerstag, den 12.11.15 freuen sich alle Mitarbeiter/innen der Tiger & Palmen Gruppe über die Verleihung des 2. Michelin Sterns für das Restaurant Lafleur und Andreas Kroliks hervorragende Küchenleistungen.

Der Guide Michelin verleiht **Andreas Krolik** bereits zum 3. Mal den 2. Stern für seine herausragenden kulinarische Kreationen.

Zum ersten Mal im Jahr 2009 in Brenners Park Hotel Baden Baden, danach im Jahr 2013 im Tiger-Gourmetrestaurant in Frankfurt und nun im Jahre 2015 für seine wundervolle Küche im Restaurant Lafleur.

Mit Andreas Krolik und seinem Team wurden auch die Serviceleistungen von Miguel Martin und seinem Team ausgezeichnet, die auf hervorragende Weise als Gastgeber die Küche Kroliks vertreten und die entsprechende Atmosphäre im dem am Palmengarten gelegenen Restaurant mit ihrem angenehmen Service kreieren.

Gleichzeitig wurde **Christoph Rainers** Küche im Tiger-Gourmetrestaurant ebenso mit 2 Michelin Sternen bestätigt.

Christoph Rainer, der zuvor 9 Jahre in der Villa Rothschild in Königstein für die Küche verantwortlich war, wurde in dieser Zeit 6 Jahre mit 2 Michelin Sternen ausgezeichnet.

Er folgte im Jahre 2015 Andreas Krolik in den Tigerpalast in das Tiger-Gourmetrestaurant nach, indem er zusammen mit dem Serviceteam Björn Nerlichs die Geschicke des Gourmetrestaurants verantwortet, das seit dem Jahr 1997 vom Guide Michelin mit einem Stern und nun seit 2013 mit 2 Sternen ausgezeichnet ist.



Presseinformation

Der Gault Millau 2016 verlieh Andreas Krolik mit 18 Punkten, die höchste Punktzahl für ein hessisches Restaurant und beschreibt seine Küche wie folgt:

Die „lustmachende Küche voller Raffinesse“ des Frankfurters Andreas Krolik, der im Frühjahr 2015 vom Restaurant „Tigerpalast“ ins „Lafleur“ wechselte, lobt der am Dienstag erschienene Gault Millau als „eigenes Geschmacksuniversum, das keine Vorbilder und keine Nachahmung, sondern nur das eigene Feingefühl zu kennen scheint“.

Auch Andreas Kroliks Freund und Kollege im Tiger–Gourmetrestaurant, Christoph Rainer, wird mit 17 Punkten im Gault Millau hervorragend bewertet und gehört mit weiteren Kollegen zur Spitze Hessens.

Somit erhielten beide Gourmet-Köche der Tiger & Palmen Gruppe jeweils 2 Sterne im Guide Michelin und je 3 Hauben im Gault Millau. Mit 17 + 18 Punkte in der 3 Hauben Kategorie wird eine kleine Unterscheidung zu Gunsten von Krolik gemacht.

Der Geschäftsführer der Tiger & Palmen Gruppe, Robert Mangold, freut sich in besonderem Maße über die grandiosen Leistungen der beiden Spitzenköche, die ein Novum in der kulinarischen Geschichte Frankfurts darstellt.

Noch nie wurden zuvor 2 Restaurants einer Unternehmensgruppe mit 2 Michelin Sternen und so hohen Punkten im Gault Millau in Hessen ausgezeichnet.

Frankfurt 12.11.2015 Robert Mangold

Über das Tigerpalast Varieté Theater

Am 30. September 1988 eröffnen Margareta Dillinger und Johnny Klinke gemeinsam mit Kabarettist Matthias Beltz nach 3-jähriger Gründungsphase das Tigerpalast Varieté Theater und leiten damit eine Renaissance der klassischen Varietékünste im Nachkriegsdeutschland ein. Noch heute kommen aus New York, Paris und Moskau – den klassischen Zentren der internationalen Artistenkultur – die besten Künstler der Welt in den Tigerpalast im Herzen Frankfurts.

Geschäftsführer der Tiger & Palmen Gruppe Robert Mangold, ebenfalls seit der Planungs- und Eröffnungsphase in der Führungsspitze dabei, zeichnet sich insbesondere für den gastronomischen Erfolg verantwortlich. Seit 1997 adelt der Guide Michelin die Gourmetküche des Tiger-Gourmetrestaurants mit einem Stern und seit 2013 mit dem zweiten. Besonders für Gruppen, aber auch Individualgäste bietet das weitere Palastbar-Restaurant im stimmungsvollen Ambiente des Gewölbekellers kleine unkomplizierte Gourmetmenüs auf Basis frischer Produkte und ausgefeilter Menü-Rezepturen.

Über das Restaurant Lafleur

Das Restaurant Lafleur, welches mit seinem Namen an das berühmte Château Lafleur im Pomerol erinnert, hat am Rande des Palmengartens im Gesellschaftshaus Palmengarten seit September 2012 seine Pforten geöffnet. Als Teil des Gesellschaftshaus Palmengartens, Frankfurts schönstes und beliebtestes Veranstaltungskonzept unter der Leitung von Robert Mangold, adelt der Guide Michelin die Gourmetküche des Restaurant Lafleur seit Beginn an mit einem Michelin Stern. Die kulinarischen Kreationen werden im Restaurant in stimmiger Harmonie durch die passenden Weine begleitet. Diese empfiehlt Ihnen Restaurantleiter und Sommelier, Miguel Martin. Im eigenen Weinkontor, welcher sich harmonisch in die Ästhetik des Restaurants einfügt, lagern rund 1000 feine Tropfen aus den Top-Weingütern Europas.



Presseinformation

Weitere Infos unter:

www.tigerpalast.de

www.palmengarten-gastronomie.de

Pressekontakt:

Tiger & Palmen GmbH & Co KG

Robert Mangold

Palmengartenstraße 11, 60313 Frankfurt

Tel: 069 – 900 29 213, Fax: 069 – 900 29 2135

Email: r.mangold@tiger-palmen.de