



Presseinformation

Das Restaurant Lafleur** und das Tiger-Gourmetrestaurant erreichen erneut Spitzenplatzierungen bei Gault&Millau



Gault & Millau



Frankfurt, 13. November 2018

Gault&Millau veröffentlichte am 13.11.2018 seinen renommierten Restaurantguide für das Jahr 2019. In diesem Jahr konnten beide Gourmetrestaurants der Tiger & Palmen Gruppe erneut eine Spitzenplatzierung erreichen. Das 2-Sterne-Restaurant Lafleur verteidigte seine Position mit 18 Punkten und führt damit nach wie vor die Liste in Hessen an. Das Tiger-Gourmetrestaurant folgt dicht mit 17 Punkten und belegt damit den zweiten Platz der Frankfurt-Liste.

Beide Restaurants zeichnen sich durch einen einmaligen, charakterstarken Kochstil aus. Andreas Kroliks Gerichte sind stark geprägt durch den Einsatz intensiver Essenzen und zeichnen sich durch ein ausgewogenes Spiel zwischen leichter Süße und angenehmer Säure aus. Trotz großer Raffinesse kocht er unkompliziert und klar, was seine Küche so einzigartig macht. Er greift auf Produkte aus der Region zurück und lebt einen nachhaltigen Küchenstil. Er kocht als einziger deutscher Sternekoch ein rein veganes 6-Gang Menü und erhält auch 2019 3 Hauben.

Coskun Yurdakuls Küchenstil im Tiger-Gourmetrestaurant ist abwechslungsreich und kreativ. Er nutzt das vielfältige Warenangebot der Region und ergänzt es mit internationalen Zutaten, unter anderem aus seinem Heimatland, der Türkei. So lässt sich seine Küche als französische Gourmetküche mit orientalischen Aromen verstehen und bietet völlig neue Kompositionen, die seine Gäste allabendlich entdecken und genießen. Der Gault&Millau kürt Coskun Yurdakul zusätzlich zum "[Aufsteiger des Jahres](#)", was eine besondere Ehre in der Gourmetgastronomie darstellt.

Lassen Sie sich von beiden Restaurants überzeugen und testen Sie einfach selbst in unserem Tiger-Gourmetrestaurant ([hier online reservieren](#)) oder im Restaurant Lafleur ([hier online reservieren](#)) die feinen Kreationen der Spitzenköche.

Über das Restaurant Lafleur

Am Palmengarten Frankfurt befindet sich das Gesellschaftshaus Palmengarten, ein legendäres Veranstaltungsbauwerk im Bauhausstil mit dem edlen 2-Sterne-Restaurant Lafleur, Relais & Châteaux, welches nach dem berühmten Château Lafleur im Pomerol benannt wurde. Das Restaurant Lafleur beeindruckt neben der herausragenden Küche von 2-Sterne-Koch Krolik mit einem gläsernen Weinkontor, der mit einer mehr als 1000 jahrgangsübergreifenden Selektion, Einblicke in das Herzstück des Weinkellers bietet.

Weitere Infos unter: www.restaurant-lafleur.de



Presseinformation

Über das Tigerpalast Variété Theater

Am 30. September 1988 eröffnen Margareta Dillinger und Johnny Klinker gemeinsam mit Kabarettist Matthias Beltz, nach 3jähriger Gründungsphase, das Tigerpalast Variété Theater und leiten damit eine Renaissance der klassischen Variétékünste 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 Robert Mangold, ebenfalls seit der Planungs- und Eröffnungsphase in der Führungsspitze dabei, zeichnet sich insbesondere für den gastronomischen Erfolg aus. 1997 adelt der Guide Michelin die Küche des Tiger-Gourmetrestaurants mit einem Stern und von 2013 bis 2017 mit einem zweiten.

Weitere Infos unter: www.tigerpalast.de

Pressekontakt:

Tiger & Palmen GmbH & Co KG

Robert Mangold

Palmengartenstraße 11, 60325 Frankfurt

Tel: 069 – 900 29 213, Fax: 069 – 900 29 145, Email: r.mangold@tiger-palmen.de