

Regent

BERLIN

DAS NEUE RESTAURANT IM REGENT BERLIN

Die Gäste haben die Wahl und entscheiden über den neuen Namen

BERLIN (April 2018) - Gute drei Monate haben die Umbauarbeiten gedauert, nun erstrahlt das ehemalige Fischers Fritz im 5 Sterne Superior Hotel Regent Berlin im neuen Glanz. Eleganz und Moderne heißen den Gast Willkommen und mit dem Außen-Eingang auf der Französischen Straße sollen nun auch Touristen und Businessgäste angesprochen werden.

Die Gäste haben die Wahl: Der neue Name ist noch nicht bekannt – darüber dürfen die Gäste des Restaurants entscheiden. Vierzehn Tage lang haben sie dafür Zeit. Wer bis zum 30. April essen geht, erhält eine Voting-Karte mit Namens-Vorschlägen sowie der Möglichkeit, einen eigenen Vorschlag zu notieren.

Das Interieur:

Die wertvollen Architektur-Elemente des ehemaligen Fischers Fritz, die sich klassizistischer Gestaltungsformen bedienen, sind erhalten geblieben. Durch eine zeitgemäße Auffrischung wurde ein stilvolles Ambiente geschaffen, das mit seiner eleganten und doch familiären Atmosphäre an die Berliner Salon-Kultur des 19. Jahrhunderts erinnert. Erreicht wurde das durch das frisch elegante Farbkonzept an Wänden und Decken mit warmen Grau- und Silbertönen, dem wohnlich anmutenden Mustermix auf Möbeln und Teppichen sowie den Metallic-Tapeten mit Mustern, die an die Wandbespannungen der alten Salons der Bell Epoque` des letzten Jahrhunderts erinnern.

Die innenarchitektonische Planung geht zurück auf die Ideen des Büros Contura Planung & Design aus Königstein. Die Geschäftsführerin Frau Barbara Meyer-Kosfeld erklärt: „Die bestehende Architektur der Räumlichkeiten erinnerte von der Grundstruktur her an die Berliner Salons. Zudem inspirierte uns die Lage am Gendarmenmarkt in der historischen Mitte Berlins, mit unseren Designideen an diese Kultur anzuknüpfen. Mit dem neuen Farb-Material-und Beleuchtungskonzept sowie durch einen direkten Eingang von der Französischen Straße haben wir hier ein zeitlos, elegantes Club-Ambiente geschaffen, das auch ein jüngeres Publikum anspricht, welches die Symbiose aus moderner Eleganz und zeitgemäßen Serviceangeboten wie u.a. freies WLAN zu genießen weiß.“

Das Konzept:

Küchendirektor Jörg Lawerenz, der seit Mitte Januar das 25köpfige Küchenteam des Hotels leitet, zeichnet verantwortlich für das kulinarische Konzept des Restaurants. Der Stil der

neuen Karte ist eine Verbindung der Besonderheiten der heimatlichen, frischen Küche mit Einflüssen aus anderen Ländern und Provenienzen sowie einem Fokus auf feinem Fleisch. Bei Ausflügen nach Brandenburg hat sich der 42-jährige umgesehen und neue regionale Lieferanten mit aufgenommen. So liefert der Landhof Rahlf in Mehrow künftig die gesamten Wurstwaren für das Frühstück, die Bio-Molkerei Lobetal sorgt für die Milchprodukte im Haus und vom Berliner Affineur Fritz Blomeyer stammt die Auswahl an Rohmilchkäsen.

Neu ist das Angebot zum Lunch, bei dem es neben der Hauptkarte eine wöchentlich wechselnde Business-Menü-Karte geben wird. Das Dinner variiert in seinen Hauptgängen und bietet Klassiker wie zum Beispiel Ochsenkotelett ab 2 Personen am Tisch tranchiert, Regionales wie Brandenburger Geflügelbrust, daneben aber auch frischen Fisch aus der Region sowie vegetarische und vegane Gerichte.

Die Öffnungszeiten sind wie folgt:

Dienstag bis Samstag Lunch von 12.00 bis 14.00 Uhr
Dinner von 18.00 bis 22.30 Uhr

Das Center Piece:

Das Herzstück des Restaurants ist ein Center Piece Tisch, der derzeit noch in der Produktion ist. Platziert in der Mitte der Salons wird er in Kooperation mit der Champagnerfirma Veuve Clicquot extra angefertigt - als Zentrum für gemütliches Beisammensein und besondere Feierlichkeiten. An diesem Center Piece Tisch wird künftig ein spezielles 4-Gänge „Champagner-Menü“ serviert.

Die Historie:

Am Standort des Regent Berlin wurde im Jahre 1812 die berühmte Weinhandlung „Lutter & Wegner“ gegründet. Zu der damaligen Zeit war das Weinhaus einer der größten Anziehungspunkte in Berlin, unter anderem waren Dichter wie E.T.A. Hoffmann und Heinrich Heine regelmäßige Gäste. Das Restaurant bestand aus dem Lokal im Erdgeschoss sowie einem Weinkeller. Als Stammkneipe von E.T.A. Hoffmann diente es unter anderem auch als Kulisse für die Oper „Hoffmanns Erzählungen“ von Jacques Offenbach. Die Idee eines Ortes der Kommunikation, aber auch der Intimität – wie sie schon vor 200 Jahren vorherrschte, diente deshalb als Vorlage für das renovierte Restaurant mit seinen Berliner Salons.

*Das **Regent Berlin** liegt am Gendarmenmarkt mit wunderschönem Blick auf den Französischen Dom und das Konzerthaus. Der Boulevard Unter den Linden, das Brandenburger Tor und die Friedrichstraße mit ihren exklusiven Boutiquen sind nur wenige Schritte entfernt. Der sehr persönliche Service und die luxuriöse Ausstattung der 195 Zimmer und Suiten machen das 5 Sterne Superior Hotel zur gefragten Adresse bei Stars, Privat- und Geschäftsreisenden. Mit hochmodernen Tagungs- und Meetingräumen bietet das Regent Berlin für jeden Anlass das passende Ambiente. Weitere Informationen unter www.regenthotels.com/regent-berlin*

Press and Public Relations:

Carolin Meltendorf
T. +49 (0)30-2033 6004

F. +49 (0)30-2033 6166

E. carolin.meltendorf@regenthotels.com