



Genuss auf höchstem Niveau

## **„Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ erneut mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet**

*Verführung der Sinne im Europa-Park: Das „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ hat binnen kürzester Zeit den Sprung an die gastronomische Spitze geschafft und sich weit über die Region hinaus als eine feste Größe unter den besten Adressen für Feinschmecker etabliert. Küchenchef Peter Hagen und sein Team haben die Klasse ihrer vielseitig inspirierten Küche mit konstantem Format unter Beweis gestellt; dafür stehen im dritten Jahr nach Eröffnung 16 Gault Millau Punkte und 2 Michelin-Sterne, die aktuell bestätigt und so auch für die neue Saison erfolgreich gehalten werden.*

### Exquisite Küche und ein klares Bekenntnis zur Region

Exklusive Sterneküche in Deutschlands größtem Freizeitpark - Peter Hagen hat die Herausforderung angenommen und mit Bravour gemeistert. Er setzt auf eine ehrliche und in ihrem Grundcharakter bodenständige Küche, abwechslungsreich interpretiert und geschmacklich erstklassig umgesetzt, mit kreativer Raffinesse und Liebe zum Detail. Die Karte vereint Einflüsse der klassischen, mediterranen und internationalen Schule, den Saucen kommt stets eine besondere Rolle zu. Sie sorgen für ein perfektes Zusammenspiel der Aromen im Gaumen, konzentriert auf das Wesentliche: Die Essenz des Geschmacks. „Die neuerliche Bestätigung freut uns natürlich sehr – und lässt uns den eingeschlagenen Kurs hoch motiviert fortsetzen. Wir haben uns über die Zeit weiter entwickelt und im Vergleich zu den Anfängen sind wir filigraner und auch ein wenig mutiger geworden – und wir haben uns als Team gefunden“, erläutert Peter Hagen. Der gebürtige Österreicher folgt dabei konsequent dem Anspruch, den Bezug zur Region und zu den eigenen Wurzeln auf hohem Niveau zu bewahren. Frische saisonale Produkte sowie Fleisch und Fisch mit Qualitätsausweis sind fester Bestandteil des Erfolgsrezepts.

### Erlesene Weine, feine Pâtisserie und perfekter Service

Der Weinkeller ist mit internationalen, nationalen wie regionalen Empfehlungen hervorragend bestückt und Marco Gerlach ist ein ebenso kundiger wie aufmerksamer Sommelier, der individuell auf die Wünsche und Vorlieben der Gäste eingeht und stets passende Weinempfehlungen zur

PRESSE

+49 (0) 7822-7714100

Europa-Park-Straße 2, 77977 Rust, Deutschland  
[www.ammolite-restaurant.de](http://www.ammolite-restaurant.de)

Küche von Peter Hagen anzubieten weiß. Die süßen Kreationen des Pâtissiers David Mahn runden die Menüfolge auf stimmige Weise ab und sind bereits mehrfach ausgezeichnet worden. Jüngster Erfolg ist ein zweiter Platz beim Wettbewerb um den Titel „Pâtissier des Jahres“. Wie diese beiden ist die gesamte Mannschaft in Küche und Service exzellent aufgestellt. Freundlichkeit und Zugewandtheit sind eine spürbare Herzenssache; kommuniziert wird erfrischend natürlich und die Begegnung mit den Gästen lebt von wacher Aufmerksamkeit.

**Kinder? Herzlich willkommen!**

Fazit: Das Ammolite ist ein Ort für besondere Anlässe und Gäste, die ein exquisites Essen in außergewöhnlichem Rahmen schätzen. Edles Interieur, gedämpftes Licht und durchlässige Organzavorhänge schaffen eine einzigartige Raumatmosphäre mit einem Gefühl von Großzügigkeit. Ob ein Gourmetrestaurant eine geeignete Adresse für Kinder ist – da gehen die Meinungen stark auseinander. Fakt ist: Im Leuchtturm sind sie herzlich willkommen und werden überdies auch altersgerecht verwöhnt.

Buchungen unter: +49 (0) 7822 - 77 66 99

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Freitag ab 19.00 Uhr

Samstag und Sonntag 12.00-14.00 Uhr sowie ab 19.00 Uhr

Kostenlose Parkplätze direkt vor dem Restaurant.

Weitere Informationen unter [www.ammolite-restaurant.de](http://www.ammolite-restaurant.de)