



## Genießen mit allen Sinnen: Gaumenkitzel im Parkhotel Rügen

### Gesunde, regionale und anspruchsvolle Küche in angenehmer Atmosphäre

Ein Aufenthalt im Parkhotel Rügen geht sprichwörtlich durch den Magen. Im Restaurant „Orchidee“, in der Bar „Störtebeker“ oder auf der großen direkt angeschlossenen Sonnenterrasse können sowohl Übernachtungsgäste als auch Tagesbesucher eine Vielzahl an anspruchsvollen, kreativen und vor allem lecker zubereiteten Speisen und Getränken genießen.

Bereits am Morgen lockt ein frisches und mit großer Auswahl zubereitetes Frühstücksbuffet Gäste des Parkhotels Rügen. Neben duftendem Kaffee, einem Service am Tisch und der Möglichkeit, sowohl im Restaurantbereich wie auch auf der Terrasse mit Blick in den Hotelpark zu speisen, werden an einer Live-Koch-Station Eierspeisen frisch zubereitet. Mittag- und Abendessen werden entweder à la carte oder im Rahmen von Buffets serviert. An allen Tagen des Jahres hat das Restaurant „Orchidee“ von 6.30 Uhr bis 10.30 Uhr sowie 12.00 Uhr bis 21.30 Uhr geöffnet und verwöhnt seine Gäste von der Mittagszeit an durchgehend mit einer warmen Küche.

Das kulinarische Konzept spiegelt die eigene Kulisse wider: Der grüne Faden des Parkhotels Rügen sowie die an vielen Stellen präsente Kunst des Rügener Fotografen Klaus Ender prägen die gesunde und oft regional verwurzelten Gerichte der Speisekarte. Diese listet sowohl Klassiker der Deutschen Küche als auch moderne und nicht selten überraschende Neuinterpretationen. Unter den delikat Gaumenkitzeln finden sich je nach Jahreszeit und Belieben der Köche etwa ein Fischtopf von Bodden- und Ostseefischen mit Wurzelgemüwestreifen, Pfifferling-Flammkuchen oder Filetspitzen vom Schwein in Demi Glace mit Waldpilzen geschmort. Immer wieder finden sich unter den



## Themenpressediens

Sommer 2019

Seite 2 von 2

Gerichten Lebensmittel aus der Ostseeregion und von der Insel Rügen. Saisongerichte wie Spargel oder Wild-Variationen sowie thematische Abende, etwa an Weihnachten oder zur Zeit des Oktoberfestes, markieren Höhepunkte im Kalender der Parkhotel-Küche.

Ganz in Farben des Parkhotels Rügen präsentiert sich Besuchern des Restaurants „Orchidee“ die Gerichte-Linie „Grüne Welle“. Vegetarische oder rein pflanzliche Alltagsgerichte wie veganes Curry mit Süßkartoffeln, Duftreis und einer leichten Curry-Mangosauce oder Frühlings-Pasta mit in Bärlauchpesto geschwenkten Spaghetti, gerösteten Pinienkernen und Tomaten sind dabei so schmackhaft angerichtet, dass selbst der größte Gemüse-Muffel zum Veggie-Fan wird. Passende Getränke, wie die Eigenkreation „Greeny“, sowie eine große Salatauswahl runden die grüne Offerte des Hotelrestaurants ab.

Eingebettet in eine parkähnliche Anlage bietet das gleichnamige Hotel die ideale Kulisse für kulinarische Abenteuer open air. Regelmäßig in den Sommermonaten zieht deshalb der Duft saftigen Grillguts und von frisch geräuchertem Ostseefisch Gäste in den Innenhof. Der fest gemauerte Grillplatz ist dabei auch beliebter Treffpunkt zum Klönen, Austauschen und Freundschaften schließen.

Weitere Informationen zu Speisen, Getränken und Veranstaltungen unter [www.parkhotel-ruegen.de](http://www.parkhotel-ruegen.de) oder telefonisch unter 03838 815-0.