



Dopaminkick im Restaurant Dopamin - Wo nordisch-asiatische Techniken auf Saar-Zutaten treffen

Ein 200 Jahre altes historisches Gebäude in Rheinland-Pfalz, wo asiatisch-nordische Präzisionstechniken mit Saar-Zutaten verschmelzen - willkommen im Restaurant Dopamin Fine Dining. Als kulinarischer Treffpunkt des im November eröffneten Hotel Villa Keller by Erasmus Saarburg empfängt es Gäste in entspannter, lockerer Atmosphäre zum Aperero in der Lounge, zum Sieben-Gang-Menü im modernen Restaurantbereich oder zum geselligen Chefs Table für einen Blick hinter die Kulissen.

Chefkoch Axel Boesen, Bruder von Gastgeber Niko Boesen, schuf ein Menükonzept, das heimische Produkte in ein neues Licht rückt. Seine Küche verbindet die Aromen der Region Saar-Hunsrück mit japanisch-nordisch Einflüssen und setzt auf Leichtigkeit und Präzision. So entsteht eine Fine-Dining-Erfahrung, die sich bewusst von klassischen Formaten abhebt und Genuss modern weiterdenkt. Für die perfekt korrespondierenden Weine sorgt Sommelière Janina Elflein mit ihrem Händchen für regionale Tropfen. Zu den Highlights der Speisekarte, die alle sechs bis acht Wochen wechselt, gehören derzeit ein Thai Curry mit Gelbflossen Makrele, Kalbsbäckchen mit Reis und Frühlingslauch, Perlhuhn mit Morcheln und Radicchio sowie bbq Ananas mit Reiseis und Sesam als Dessert. „Das besondere an unserem Menü ist die Mischung aus unterschiedlichen kulinarischen Einflüssen. Internationale Aromen verbinden sich mit klassischen Techniken aus der französischen Küche. So treffen Gerichte wie unsere Roscoff-Zwiebel-Essenz mit Vanilleöl oder das Perlhuhn mit Sauce Périgourdine auf eine Ancho-Chili-Vinaigrette, die dem Gericht einen würzigen, leicht scharfen Akzent verleiht. Gleichzeitig gibt es auch sehr persönliche Wohlfühlgänge, wie die Mehlnödel mit braunem Butterschaum, Périgord-Trüffel und selbstgemachtem Maggi-Öl - meine Interpretation eines Kindheitsgerichts von meiner Oma,“ so Axel Boesen. Der 26-jährige Boesen war zuletzt als Chef de Partie im Zwei-Sterne-Restaurant The Japanese by twins im The Chedi Andermatt Hotel in der Schweiz tätig.

Die Villa Keller by Erasmus durchlief umfangreiche Renovierungsarbeiten und verbindet seit dem 1. November 2025 als Boutiquehotel den Charme eines denkmalgeschützten Hauses von 1801 mit zeitgenössischer Architektur und kulinarischer Finesse. Unmittelbar am Ufer der Saar gelegen, empfängt das Haus seine Gäste mit elf individuell gestalteten Zimmern und Suiten, Keller's Wirtshaus, einem eigenen Biergarten sowie dem neuen Restaurant Dopamin Fine Dining. Das Projekt verantwortet Gastgeberfamilie Boesen, die in der Region Saar-Hunsrück mit den beiden bestehenden Betrieben der Erasmus Collection bereits seit 30 Jahren für herzliche Gastfreundschaft und vielfältige Kulinarik steht. Sohn Niko Boesen leitet das Hotel in zweiter Generation.

Über Erasmus Collection:

Die Erasmus Collection vereint drei Häuser der Gastgeberfamilie Boesen, die in der Region Saar-Hunsrück bereits seit 30 Jahren für authentische Gastfreundschaft, kulinarische Vielfalt und ein maßgeschneidertes Übernachtungsangebot steht. Das Erasmus Hotel in Trassem ist mit seinen modernen Suiten, einem großzügigen Wellnessbereich sowie exzellentem Restaurant und Bar besonders geeignet für Paare. Ergänzend richten sich die Zimmer der Kategorie Erasmus Smart an Businessreisende. Familien finden hingegen in der Erasmus Lodge großzügige Ferienwohnungen mit viel Platz und Komfort. Die historische Villa Keller by Erasmus in Saarburg mit dem hoteleigenen Restaurant Dopamin Fine Dining erweitert seit November 2025 die Collection um ein Designrefugium für Genießer.

München/ Saarburg, 17. März 2026

Für weitere Informationen:

Sonia Becker/Sophia Schmidt
STROMBERGER PR
Kistlerhofstraße 70
81479 München
Deutschland
T +49(0) 89 189478 - 71
Schmidt@strombergerpr.de
strombergerpr.de

Niko Boesen
Erasmus Collection
Kirchstraße 6a
54441 Trassem
Deutschland
T + 49(0)65819220
nikoboesen@st-erasmus.de
erasmus-hotels.de