



KULINARISCHE SPITZENKLASSE IM

Romantik- & Wellnesshotel Deimann

Genuss auf höchstem Niveau - im Romantik- & Wellnesshotel Deimann im Sauerland bleiben kulinarisch keine Wünsche offen. Ob in der Hofstube, wo Sternekoch Felix Weber seine Gerichte vis-a-vis mit seinen Gästen zaubert oder im À-la-Carte-Restaurant Wintergarten, im Hotel Deimann is(s)t man geschmackvoll. Begleitet wird die Küche von einer exzellenten Weinauswahl. So warten köstliche Menüs, regionale Spezialitäten und erlesene Tropfen auf alle Feinschmecker.

Gehen Sie auf kulinarische Entdeckungsreise und lassen Sie sich inspirieren.

Wenn Sie weitere Informationen oder Bildmaterial erhalten möchten, melden Sie sich gerne telefonisch unter der +49(0)89/189478-63 oder per E-Mail an

demel@strombergerpr.de

Mit herzlichen Grüßen
Sabine Demel
STROMBERGER PR

INSPIRATION

Felix Webers Hofstube - Ein Stern, der seinen Namen trägt



© Romantik- & Wellnesshotel Deimann

„Puristisch, modern-französisch und produktverbunden“ - So beschreibt Spitzenkoch Felix Weber seinen Stil. Vor den Augen seiner Gäste bereitet der 30-Jährige in der offenen Küche exquisite Gerichte zu und bringt dabei nie mehr als vier oder fünf Zutaten auf den Teller. Mit Erfolg, denn dank seines Fingerspitzengefühls erkochte er sich und dem Restaurant Hofstube 2017 den begehrten Michelin-Stern. Sein Talent fürs Kochen perfektionierte der Sauerländer mit viel Disziplin, Ehrgeiz und Fleiß in ausgezeichneten Restaurants deutschlandweit. Dabei lernte er: „Essen muss unkompliziert sein und große Begeisterung mit sich ziehen. Damit möchten wir sagen, dass die Sauce exzellent sein muss und wenn der Gast das Gericht vorgesetzt bekommt, soll er sofort sehen was er bestellt hat und nicht unter irgendwelchen Kräutern, Blüten und Pürees danach suchen. ‚Wenn schon, denn schon‘, lautet unser Motto.“

Die Hofstube hat von Mittwoch bis Samstag geöffnet. Menübeginn ist um 19.30 Uhr.

Raffiniert rustikal - À-la-Carte-Genuss mit Thomas Stratmann



© Romantik- & Wellnesshotel Deimann

Klassisch, rustikal, aber auch international: Im eleganten Ambiente des À-la-Carte-Restaurant Wintergarten kommen Gäste ganz auf ihre Kosten. Chefkoch Thomas Stratmann (rechts im Bild) kreiert mit großer Leidenschaft Gerichte, bei denen er die Bodenständigkeit des Sauerlandes mit raffinierten Akzenten kombiniert. Die Zutaten dabei stammen vor allem von regionalen Erzeugern. Dies ist auch Küchendirektor Daniel Behrendt (links im Bild) wichtig, trägt es doch dazu bei, einen Ort des Genusses zu schaffen. Für die beiden ist es das schönste Kompliment, die Gäste nach dem Essen glücklich zu sehen. Was dafür nicht auf der Speisekarte fehlen darf? Für Stratmann sind das „Gerichte mit Forelle aus der regionalen Forellenzucht aber auch allgemeine Klassiker wie gesottener Rindertafelspitz oder ein gutes Wiener Schnitzel.“ Traditionell, aber doch raffiniert und abwechslungsreich.

Das Restaurant Wintergarten hat täglich von 12 Uhr bis 22 Uhr geöffnet.

Riesling was his first love - Jochen Deimanns innovative Weinwelt



© Romantik- & Wellnesshotel Deimann

„Mein Herz schlägt nicht ausschließlich für deutsche Weine. Aber sie sind einfach die besten Weine der Welt“, findet Jochen Deimann. Zu seinen Lieblingsweinen gehört der Riesling, doch der Connoisseur weiß alle edlen Tropfen zu schätzen. Über 500 davon finden sich im ideal temperierten Weinkeller des Romantik- & Wellnesshotels Deimann. Klassische Karten reichen da kaum aus, um die gesamte Weinkarte mit allen Feinheiten aufzuzeigen. Dafür gibt es das Winepad, ein Tablet, das als eine Art digitaler Sommelier dient. Ob Riesling oder Sauvignon Blanc, hier gelangen Gäste per Klick zu ihrem neuen Lieblingswein, den sie nach dem kulinarischen Genuss im Restaurant und an der Bar, ebenfalls für zuhause erwerben können. Neben der digitalen Präsentation der erlesenen Sorten berät das Deimann-Team alle Weinliebhaber und solche, die es werden wollen, auch persönlich. Für die Herbst- und Wintersaison empfiehlt Jochen Deimann einen Herrenwingert Spätburgunder: „Dieser kraftvolle, elegante Wein begeistert schon optisch mit seinem satten, kräftigen Rubinrot. Und sein Duft von Süßkirsche, Waldbeeren, Tabak, Schwarztee und Waldboden harmoniert perfekt mit köstlichen Schmorgerichten.“

KULINARISCHE SPITZENKLASSE



Das Romantik- & Wellnesshotel Deimann im Sauerland



© Romantik- & Wellnesshotel Deimann

Bereits in vierter Generation betreibt Familie Deimann das Romantik- & Wellnesshotel in Schmallenberg-Winkhausen. Vor der Kulisse des Hunau- und Rothaargebirges und angrenzend an das größte Skigebiet nördlich der Alpen, umfasst es 109 Zimmer und Suiten, drei Restaurants darunter das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Gourmetrestaurant Hofstube Deimann sowie eine Bibliothek und einen 4.000 Quadratmeter großen Spa- und Wellnessbereich. Das Hotel bietet ein tägliches Fitness- und Entspannungsprogramm, wöchentliche Wanderungen mit der Hoteliersfamilie, den Verleih von Fahrrädern. Eine eigene Waldhütte, das Golf-Café-Restaurant am nahegelegenen 27-Loch-Meisterschaftsplatz, eine Ladenpassage und das Hotel Störmann im Stadtkern von Schmallenberg ergänzen die umfangreiche Erlebnishotellerie der Familie Deimann. Das ehemalige Gutshaus von 1917 ist zudem das einzige Fünf-Sterne-Hotel des Sauerlandes.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.deimann.de