



PRESSEMITTEILUNG

„Spitzenbier trifft Spitzenküche“ verspricht besondere Gaumenfreuden in der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“

Marc Schulz, der Küchenchef des Steigenberger Parkhotels, verzaubert mit seinem 3-Gänge-Menü am 9. Oktober ab 18 Uhr die Schlüssel-Gäste.

Düsseldorf; 30. September 2016. Zum zweiten Mal in diesem Jahr findet in der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ die Gourmetreihe „Spitzenbier trifft Spitzenküche“ statt. In der Schlüssel-Küche steht am Sonntag, den 9. Oktober, Marc Schulz, der Küchenchef des Steigenberger Parkhotels. Er hat sich bei der Zusammenstellung seines Menüs mit den Sinnesreizen und Eigenschaften von Original Schlüssel befasst und diese geschmacklich in seine Gerichte einfließen lassen. Herausgekommen ist ein außergewöhnliches Erlebnis für den Gaumen.

„Zur Beurteilung des Charakters von Original Schlüssel betrachten wir die Optik, den Geruch und den Geschmack“, erläutert Dirk Rouenhoff, Diplom-Biersommelier und Braumeister der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“. „Bei unserem Bier ist ein feines Hopfenaroma und eine leicht malzige Süße heraus zu schmecken, im Abtrunk sind deutliche Karamellnoten und leichte Röstaromen zu erkennen.“

Marc Schulz hat diese Eigenschaften berücksichtigt und ein verlockendes 3-Gänge-Menü kreiert. Das Menü startet mit einer klaren Steinpilzessenz mit Kalbshaxen Ravioli und Malzschaum (8 €). Zum Hauptgang gibt es geschmorte Ochsenbacke mit cremigen Pastinaken und Hopfenjus (19,50 €). Als Nachtisch serviert Schulz eine Jivara Schokoladen Schnitte mit Sauerkirschen und Altbier (8,50 €). Der Menü-Komplettpreis liegt bei 35,50 €.

„Ich liebe es, Gaumenfreuden zu zelebrieren“, sagt Marc Schulz. „Dafür verwende ich nur die besten Zutaten in höchster Qualität. Für den Veranstaltungsabend kommt als Beigabe Original Schlüssel dazu, das sich perfekt in die einzelnen Gerichte einfügt.“

Außerdem mixen die Barkeeper der Steigenberger Étoile Bar extra für diesen Abend ausgesuchte Cocktails für die Schlüssel-Gäste, die perfekt auf das Menü abgestimmt sind. Als Aperitif wird der Schlüssel-Cocktail „Peachy Alt“ gereicht.



Menü Marc Schulz

Klare Steinpilzessenz
mit Kalbshaxen Ravioli und Malzschaum
8 €

Geschmorte Ochsenbacke
mit cremigen Pastinaken und Hopfenjus
19,50 €

Jivara Schokoladen Schnitte
mit Sauerkirschen und Altbier
8,50 €

Gesamtpreis Menü: 35,50 €

*Die Gänge können einzeln oder als Menü bestellt werden.
Reservieren Sie rechtzeitig einen Tisch: 0211-828 955-0.*

Spitzenbier trifft Spitzenküche

9. Oktober 2016, ab 18 Uhr

Reservierung unter: 0211-828 955-0

Wo?

Hausbrauerei „Zum Schlüssel“

Bolkerstrasse 41-47, Düsseldorf-Altstadt

www.zumschluessel.de

