

KREATIVE KOCHKUNST IN NEUER

Dimension

MIT KULINARIK AUF FIRST-CLASS NIVEAU IST DAS GOURMET-RESTAURANT AUBERGINE DIE BEVORZUGTE ADRESSE FÜR GAUMENSPEZIALISTEN MIT HOHEM QUALITÄTSANSPRUCH.

Die Auszeichnungen sprechen für sich: Zum zweiten Mal hintereinander mit einem Michelin-Stern geehrt und aktuell mit 14 Punkten erstmalig haubengekrönt im Gault Millau – das Gourmetrestaurant Aubergine im 4-Sterne-Superior-Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg befindet sich auf der kulinarischen Überholspur. Dabei punktet das Gourmetrestaurant Aubergine besonders durch seine schnörkellose und klare Linie, die sich in außergewöhnlichen Food-Kreationen und exzellentem Service offenbart. Eine ganze Schar von Köchen und Kellnern kümmert sich um das Wohl der maximal 44 Gäste, um den aufwändigen Service zu gewährleisten. Präzise wie ein Schweizer Uhrwerk, wohltuend und kompetent, geleitet das eingespielte Team in hoher Qualität durch den Abend und schafft den perfekten Rahmen für besondere Momente und einzigartige Geschmackserlebnisse. Mit außerordentlicher Fachkenntnis und feinem Gespür empfiehlt die eigene Sommelière korrespondierende Weine. Eine erlesene Auswahl edler Destillate und erstklassiger Käsespezialitäten runden die behagliche Atmosphäre ab.



BEST OF AUBERGINE MENÜ

Jeden Januar pflegt das Aubergine eine schöne Tradition: Das kulinarische Best of des vorangegangenen Jahres wird in einem einzigartigen Menü-Special zusammengefügt. Lassen Sie sich die erlesene Speisenauswahl im Januar 2016 keinesfalls entgehen.

**Stubenküken geräuchert Eigelb | Malz | Kartoffel
Tom ka Gai mit Roter Garnele
Iberico Schwein | Pulpo Chorizo | Artischocke | Olive
Kabeljau | Topinambur | Grapefruit | Radieschen
St. Maure | Birne | Pistazie
Erdnuss | Banane | Koriander
Petits Fours & Pralinés**

Dieses Menü wird vom 5. bis 30. Januar 2016 von Dienstag bis Samstagabend um 69 Euro pro Person angeboten.

www.aubergine-starnberg.de

GENUSS FÜR ALLE SINNE

Der junge und kreative Küchenchef Maximilian Moser – der seit 2012 die Geschicke der ausgezeichneten Küche im Gourmetrestaurant Aubergine lenkt – und sein Team, kombinieren edle Zutaten zu komplexen und einzigartigen Food-Kreationen. Mit viel Liebe zum Detail interpretiert das innovative Küchenteam alle vier bis sechs Wochen die Menüauswahl neu. Ausgewählte exquisite Gerichte, garantieren Perfektion, Frische und Originalität. Ganz nach dem Motto „Es muss einen Helld geben“ setzen Maximilian Moser und sein Team

1 Sternekoch Maximilian Moser (vorne, 3. v. li.) und sein fantastisches Küchenteam (v. li. n. re.): Simon Schmilewsky, Maximilian Geiger, Marina Amann, Maximilian Moser, Tobias Keuer, Michael Schlotter, Robert Kraft, Michael Breitbarth und Matthias Dietrich **2** Das Gourmetrestaurant Aubergine im privat geführten, 4-Sterne-Superior-Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg: Der exklusive Anbau wurde im Dezember 2012 fertiggestellt. Das Restaurant ist sowohl durch die Hotelloobby, als auch durch einen separaten Eingang zu betreten **3** Wohlfühlatmosphäre auf hohem Niveau: Die erstklassige Servicequalität sowie die moderne Architektur mit kontrastreichen, auberginefarbenen Akzenten schaffen Raum für kulinarische Höhenflüge. **4** Preisgekrönte Küche im Gourmetrestaurant Aubergine: Alle vier bis sechs Wochen wird die Speisekarte um exquisite Kompositionen erweitert.

