

Kulinarische Traditionen der Ägäis und die Geschmäcker der Welt vereint im AMOH, a Luxury Collection Resort, Rhodes



Frankfurt am Main, 08.07.2026 | Das kürzlich eröffnete [AMOH, a Luxury Collection Resort, Rhodes](#) rückt in seinem kulinarischen Angebot das griechische Erbe der Insel in den Mittelpunkt. Über mehrere Restaurants und Bars hinweg verbindet das Resort rhodische und ägäische Traditionen mit mediterraner und internationaler Kochkunst – getragen von lokalen Produkten wie rhodischem Honig, griechischem Käse, Kräutern aus der Region sowie einer tief in Griechenland verwurzelten Wein- und Spirituosenauswahl.

Mit dem „AMOH Signature Dining Experience“-Konzept versteht das Resort seine Gastronomie als kuratierte Reise: Jedes Restaurant besitzt eine eigene kulinarische Identität, folgt aber demselben Leitgedanken – die Aromen, Zutaten und Handwerkskunst von Rhodos und Griechenland in zeitgemäßer Form erlebbar zu machen. So entsteht ein gastronomisches Angebot, das längere Aufenthalte trägt und den Gast über jeden Gang neu mit der Umgebung verbindet.

Griechisches Erbe neu erzählt

Zwei Restaurants widmen sich unmittelbar dem kulinarischen Erbe Griechenlands. Als mediterranes Hauptrestaurant interpretiert Lithos die Küche des östlichen Mittelmeers zeitgenössisch und fein: Der griechische Salat wird hier neu gedacht – als gefüllte Tomate mit einer Mousse aus Goni-Käse –, während Signature-Gerichte wie Wagyu Tataki mit schwarzem Trüffel oder ein Beef Ribeye mit Mavrodaphne-Jus die Verbindung von lokaler Produktwelt und präziser Technik zeigen.

Kymata – griechisch für „Wellen“ – wendet sich der ägäischen Küstenküche zu. Im Mittelpunkt steht der tägliche Fang, den Gäste frisch aus der Auslage wählen und der mit der jeweils passenden Methode zubereitet wird. Klassiker wie Taramasalata, die von der Heimat inspirierten „Soutsoukakia“ oder die Fischersuppe „Kakavia“ erscheinen in feiner Lesart, ergänzt um Desserts wie Galaktoboureko und die Orangenkuchen-Variation „Portokalopita“ mit Chios-Mastix.

Feuer, Stein und Kochkunst

Zwei weitere Restaurants schlagen die Brücke von der Insel in die internationale Kochkunst. Das italienische Open-Air-Restaurant Cava di Pietra liegt mit Blick auf den antiken Steinbruch, der das Gelände einst prägte. Von Pizza mit schwarzem Trüffel über hausgemachte Ravioli mit Barolo-Jus bis zu Tartare di Manzo mit Senf-Eis reicht das Angebot italienischer Klassiker – ergänzt durch eine umfangreiche Cellar List, die griechische Spitzenweingüter vom Assyrtiko aus Santorini bis zum Xinomavro aus Naoussa mit italienischen Ikonen zusammenführt.

Das Glaze wiederum ist der Ort für Feuer und Kochkunst: konzeptionell von der antiken Kunst der Keramik und dem Verwandlungsprozess im Brennofen inspiriert, vereint das Steakhouse Prime Cuts mit einer Sushi-Auswahl. Über Josper-Grill und Holzkohleofen zubereitet, wird die Rinderauswahl als Reise durch drei Regionen – Uruguay, USA und Wagyu aus Japan – inszeniert. Griechische Akzente bleiben präsent, etwa in einer Mavrotragano-Rotweinsauce oder in der „AMOH Roll“ mit Wagyu und Trüffel.

Griechische Aromen von der Bar bis zur Vitrine

Auch abseits der Restaurants folgt das Angebot dem lokalen Leitmotiv. In der AMOH Lounge treffen Cocktailwelten wie „Under the Sun Bubbles“ und „Timeless & New Era“ auf eine „Spirit Library“ mit griechischen Fine Distillates; Skinos Mastiha, Votanikon Gin und Metaxa geben den Drinks unverkennbar lokalen Charakter, eine durchdachte Mocktail-Karte rundet die Auswahl ab.

An der Isle Pool Bar schöpft die Cocktailserie „Isle of the Sun“ ihre Inspiration aus der mythischen Geburt der Insel Rhodos und wird direkt an den Sonnenliegen serviert. Näher am Wasser setzen die Strandbars auf leichte Gerichte, Kaffee und Cocktails – teils über einen mobilen Beach Cart bis an den Strand gebracht.

Den süßen Schlusspunkt setzt die Oniro Patisserie, die die griechische Konditorenkunst zelebriert: mit frisch produzierten Backwaren, Eis und Sorbets sowie lokalen Souvenirs wie Melekouni und Loukoumia.

--Ende--

Passendes Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung steht Ihnen [hier](#) zum Download zur Verfügung. Bitte beachten Sie das Copyright © Wavemaker Hospitality.

Pressekontakt:

Steffen Hager
BZ.COMM GmbH
Hanauer Landstrasse 136 | 60314 Frankfurt am Main
WavemakerHospitality@bz-comm.de | +49 69 256 2888 o
www.bz-comm.de

Über AMOH, a Luxury Collection Resort, Rhodes

Das AMOH Rhodes befindet sich auf einer abgelegenen Halbinsel der griechischen Insel Rhodos. Das Resort, das zur Marke The Luxury Collection von Marriott International gehört, verfügt über 197 Zimmer und Suiten, vier Restaurants, mehrere Bars und einen 700 m² großen Spa. Das Design ist mit lokalen Steinen und warmen, erdigen Farben eine Hommage an die Handwerks Geschichte der Insel. Zu den kulinarischen Highlights zählen das mediterrane Restaurant Lithos, das italienisch inspirierte Cava Di Pietra, das auf frischen Fisch und Meeresfrüchte spezialisierte Restaurant Kymata sowie das Steakhouse Glaze. Wasser steht im Mittelpunkt der

Wellness-Erlebnisse des Resorts, von privaten Stränden über einen Indoor-Pool bis hin zu einem Spa, das Behandlungen anbietet, die alte Heiltechniken mit modernen Therapien verbinden. Das AMOH Resort hat es sich zur Aufgabe gemacht, seinen Gästen originelle Erlebnisse zu bieten, darunter Keramik-Workshops mit rhodischen Kunsthandwerkern, geführte Ausflüge zu lokalen Sehenswürdigkeiten wie der nahegelegenen Akropolis von Lindos und intime Abendessen in privaten Buchten.

Weitere Informationen unter www.amoh.com.