SOFITEL
FRANKFURT OPERA

PRESSEMITTEILUNG

MITTENDRIN STATT NUR DAVOR: RESTAURANT SCHÖNEMANN IM SOFITEL FRANKFURT OPERA LÄDT ZUM CHEF'S TABLE

AB 17. DEZEMBER 2026 ERLEBEN GÄSTE EINMAL IM QUARTAL EIN 15-GÄNGE-MENÜ DIREKT AM PASS DER KÜCHE

Frankfurt, 29. Oktober 2026 – Einen Platz am Pass haben in einer Restaurantküche normalerweise nur die Köche. Im Restaurant Schönemann des Sofitel Frankfurt Opera ändert sich das ab dem 17. Dezember 2026. Beim neuen Chef's Table nehmen einmal im Quartal maximal zehn Gäste mitten in der Küche Platz und erleben ein 15-Gänge-Menü genau dort, wo es entsteht.

Der Pass ist der Ort, an dem Gerichte ihren letzten Schliff erhalten und Teller angerichtet werden. Von ihrem festen Sitzplatz aus verfolgen die Gäste den gesamten Abend über, wie das Küchenteam zusammenarbeitet, wie die einzelnen Kreationen entstehen und mit welcher Präzision jeder Teller vollendet wird. Statt eines klassischen Dinners erwartet sie eine persönliche Begegnung mit den Menschen hinter den Gerichten, mit Raum für Gespräche und Einblicke, die sonst dem Küchenteam vorbehalten sind.

Was am Pass auf den Teller kommt

Ein festes Menü gibt es dabei nicht: Für jeden Termin entwickelt Executive Chef Miguel Wagner neue Gerichte, sodass sich der Platz am Pass auch ein zweites oder drittes Mal lohnt. Wie das aussehen kann, zeigte die Premiere des Konzepts im September, als das Schönemann anlässlich des 10-jährigen Jubiläums des Hauses erstmals Gäste in seine Küche bat. So gab es zum Beispiel eine Pastinakencreme mit grünem Tomatenchutney und Vanillekürbis, kombiniert mit einer rein pflanzlichen Variante der Schweineschwarte. Beim Bao Bun mit Short Rib und Rotkraut trafen Streetfood-Anklänge auf heimische Zutaten, bevor gebratener Steinbutt mit Topinambur, Coppa und schwarzem Knoblauch folgte. Den süßen Schlusspunkt setzte ein Frankfurter Kranztörtchen, eine Verbeugung vor der Stadt.

Verantwortlich für die Küche ist Miguel Wagner. Der gebürtige Hesse ist seit 2022 Küchenchef des Sofitel Frankfurt Opera und war zuvor in den Sofitel-Häusern in München und Hamburg tätig. Im Restaurant Schönemann, benannt nach Goethes erster Liebe Lili Schönemann, verbindet er französische Raffinesse mit Frankfurter Bodenständigkeit.

„Am Pass entscheidet sich, wie ein Gericht beim Gast ankommt. Genau dort wollen wir unsere Gäste haben: nah genug, um zu sehen, mit wie viel Sorgfalt jeder Teller entsteht. Und weil wir in der Küche ständig neue Ideen haben, wird jeder Abend am Chef's Table ein bisschen anders", erklärt **Miguel Wagner, Executive Chef des Sofitel Frankfurt Opera**.

Der erste Chef's Table findet am Donnerstag, 17. Dezember 2026, ab 18 Uhr statt. Der exklusive Abend kostet 299 Euro pro Person, inklusive Champagner, Weinen und weiteren Getränken. Da die Zahl der Plätze bewusst klein gehalten wird, empfiehlt sich eine frühzeitige Reservierung über OpenTable. Wer einen der Plätze am Pass ergattert, genießt nicht nur außergewöhnliche Küche, sondern wird Teil ihrer Entstehung.

* * * * *

SOFITEL
FRANKFURT OPERA

PRESSEMITTEILUNG

Eine Bildauswahl zu dieser Pressemitteilung in druckfähiger Auflösung steht hier zur Verfügung. Bitte beachten Sie das Copyright © Sofitel Frankfurt Opera, sofern nicht anders vermerkt.

Über Sofitel Frankfurt Opera

Das Sofitel Frankfurt Opera ist ein Fünf-Sterne-Superior-Hotel in perfekter Lage im Herzen Frankfurts, das den Geist der französischen Art de Vivre in einer der dynamischsten Städte Deutschlands verkörpert. Mit 150 eleganten Zimmern – darunter 15 Junior-Suiten, 13 Prestige-Suiten, zwei Opera-Suiten und einer Presidential Suite mit großzügiger Dachterrasse – bietet das Hotel raffinierten Komfort und zeitgemäßen Luxus. Die Architektur des Hauses ist eine Hommage an die Pracht der benachbarten Alten Oper und der umliegenden historischen Gebäude, inspiriert von der Eleganz der französischen Hôtels particuliers des 17. und 18. Jahrhunderts. Das Interieur trägt die Handschrift des renommierten Pariser Designbüros MHNA Studio Hertrich & Adnet, das Pariser Eleganz mit lokalem Flair verbindet. Ein kulinarisches Ziel an sich ist das Restaurant Schönemann, benannt nach Goethes erster Liebe, Lili Schönemann. Hier wird französisch-Frankfurter Fusionsküche mit Stil auf dem Opernplatz serviert. Die angrenzende Lili's Bar verwandelt sich tagsüber in eine entspannte Lounge und abends in eine lebhafte Cocktailbar. Für Meetings und Veranstaltungen stehen vier private Boardrooms sowie ein 320 Quadratmeter großer Ballsaal zur Verfügung, der bis zu 200 Gäste in stilvollem Rahmen empfängt. Im Sofitel Frankfurt Opera trifft französische Eleganz auf kosmopolitischen Charme – eine Adresse für Reisende und Einheimische gleichermaßen, die ein gehobenes Erlebnis suchen. www.sofitel-frankfurt.com

Über Sofitel

Sofitel Hotels & Resorts ist ein Botschafter des modernen französischen Stils, der Kultur und der Art de Vivre weltweit. Sofitel wurde 1964 gegründet und ist die erste internationale Luxushotelmarke mit Ursprung in Frankreich. Sie verfügt über mehr als 120 außergewöhnliche Hotels in vielen der begehrtesten Reiseziele der Welt. Sofitel steht für einen raffinierten und dezenten modernen Luxus und inspiriert zu herzlichen Begegnungen, die französische Eleganz mit dem Besten des jeweiligen Ortes verbinden. Zum Portfolio gehört auch eine Auswahl an historischen Luxushotels unter der Marke Sofitel Legend, bekannt für ihre zeitlose Eleganz und geschichtsträchtige Vergangenheit. Sofitel ist Teil von Accor, einer weltweit führenden Hotelgruppe mit über 5.400 Häusern in mehr als 110 Ländern, und eine teilnehmende Marke von ALL – Accor Live Limitless –, einem Lifestyle-Treueprogramm mit Zugang zu einer Vielzahl von Prämien, Dienstleistungen und Erlebnissen.

Pressekontakt Sofitel Frankfurt Opera
c/o BZ.COMM GmbH
Marvin Korndörfer | Anna Heuer
Hanauer Landstraße 136
60314 Frankfurt am Main
Mail: sofitelfrankfurtopera@bz-comm.de
Tel: +49 69 256 28 88 – 19 / 31

Sofitel Frankfurt Opera
Stephanie Wright
Director of Sales & Marketing
Opernplatz 16
60313 Frankfurt am Main
Mail: stephanie.wright@sofitel.com
Tel: +49 69 256 69 58 60