

PRESSEMITTEILUNG

**NEU IN FRANKFURT: SCHÖNEMANNS SOMMERGARTEN
OSTERN AUF DEM OPERNPLATZ MIT FEIERTAGSMENÜ UNTER KIRSCHBLÜTEN
AM 17. UND 18. APRIL**

Frankfurt, 06. April 2022 – Pünktlich zu Ostern und zur Kirschblüte lädt das Sofitel Frankfurt Opera auf seine neue Terrasse *Schönemanns Sommergarten* ein. Damit erweitert das „zweite Wohnzimmer“ der Frankfurter sein Restaurant Schönemann um eine luftig-legere Außenstelle – ganz buchstäblich. Kulinarisch startet der Sommergarten mit einem österlichen Menü von Executive Chef Marc-Oliver Herbert in die Open-Air-Saison.

Mit seinem Einstand zu Ostern eröffnet *Schönemanns Sommergarten* die Open-Air-Saison in Frankfurt. Gäste haben die Wahl zwischen drei Setups: zwischen klassischen Restauranttischen für ein entspanntes Abendessen unter freiem Himmel, einem großzügigen, gemütlichen Lounge-Bereich und einer Option für den Feierabend-Apéro mit Kollegen oder Freunden. Gäste, die nur auf einen Drink vorbeischaun, können hier an neuen Hochtischen das Flair des Opernplatzes genießen.

Steffen Opitz, General Manager und „Chef-Gastgeber“ des Sofitel Frankfurt Opera, freut sich auf die Eröffnung der Restaurant-Terrasse: „Mit dem Ostermenü und der Eröffnung von *Schönemanns Sommergarten* begrüßen wir den Frühjahrsanfang und den Beginn der warmen Jahreszeit. Endlich können unsere Gäste nicht nur wie gewohnt unsere Küche genießen, sondern dabei auch die Sonne. Mit unserem neuen *Sommergarten* des Schönemann erweitern wir das zweite Wohnzimmer der Frankfurter um einen weiteren Wohlfühlort auf dem Opernplatz.“

Für die kommende Freiluft-Saison haben sich die Genussexperten des Restaurants Schönemann die Worte Fausts aus dem Osterspaziergang zu Herzen genommen: „Zufrieden jauchzet Groß und Klein: Hier bin ich Mensch, hier darf ich's sein!“ Mit einem dreigängigen Ostermenü unter Kirschblüten entlockt das Team des Schönemann seinen Gästen ein fröhliches Jauchzen. Den kulinarischen Auftakt macht eine frische Kombination aus schottischem Lachs mit Spargel. Etwas Vanille gibt der Kreation einen exotischen Touch. Als Hauptgang folgt Salzwiesenlamm mit jungen Kartoffeln und Bärlauch. Ein fruchtiges Duo aus Rhabarber und Erdbeere als Dessert rundet die Kompensation ab. Kosten können Gäste das Menü für 69 Euro pro Person, die Tischreservierung kann online erfolgen unter www.restaurant-schoenemann.de/reservierung/.

Bilder zur Pressemitteilung stehen unter <https://bit.ly/36koMXV> zur Verfügung. Eine **Bildauswahl** zum Sofitel Frankfurt Opera in druckfähiger Auflösung steht unter https://bit.ly/SFO_BilderAllg zur Verfügung (Copyright bitte stets wie im Dateinamen hinterlegt angeben).

* * * * *

Über Sofitel Frankfurt Opera

Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Herzen der Mainmetropole verfügt über 150 Zimmer, darunter 15 Junior-Suiten, 13 Prestige-Suiten, zwei Opera-Suiten und eine Presidential Suite mit weitläufiger Dachterrasse. Die Fassade ist eine zeitgemäß übersetzte Hommage an die Alte Oper, die umliegenden Gründerzeitbauten und die französischen *Hôtels particuliers* des 17. und 18. Jahrhunderts. Das Interieur trägt die Handschrift des renommierten Pariser Designbüros MHNA Studio Hertrich & Adnet. Namensgeberin für Restaurant und Bar war Johann Wolfgang von Goethes erste Liebe, Lili Schönemann. Das Restaurant Schönemann mit Eingang am Opernplatz bereichert die lokale Gastronomie um eine französisch-Frankfurter Facette. Das entspannte Ambiente von Lili's Bar genießen Gäste tagsüber als Lounge, abends als Bar. Platz für Premium-



Veranstaltungen, Konferenzen und Tagungen mit bis zu 270 Personen ist in vier Boardrooms und einem 320 Quadratmeter großen Ballsaal. www.sofitel-frankfurt.com

**Pressekontakt Sofitel Frankfurt Opera
c/o BZ.COMM GmbH**

Antje Janes-Linnerth / Anna Jablonowski
Hanauer Landstr. 136
60314 Frankfurt am Main
Tel.: +49 (0) 69 / 256 2888 – 26 / – 12
Mail: sofitelfrankfurtopera@bz-comm.de

