

RESTAURANT SCHÖNEMANN ERHÄLT 14 PUNKTE UND EINE HAUBE IM NEUEN GAULT MILLAU



Executive Chef Lukas Sulik liebt erstklassige regionale Produkten und verarbeitet diese zu französisch-Frankfurter Gerichten – sein kulinarisches Konzept würdigt nun auch der Gault Millau. © Markus Kirchgessner.

Frankfurt, 03. Dezember 2018 – Das Restaurant Schönemann im Sofitel Frankfurt Opera hat 14 Punkte und eine Haube im druckfrischen Restaurantführer Gault Millau erhalten. Der Guide für 2019 begrüßt nach eigener Aussage den kulinarischen Trend einer authentisch deutschen Küche und einer neuen Leichtigkeit in der Gastronomie hierzulande. Lukas Sulik, Executive Chef des Schönemann, erhält mit dem neuen Eintrag eine offizielle Würdigung seines kulinarischen Konzepts. Der junge Kopf des Teams gehört mit seiner produktorientierten Kochkunst zur neuen Generation der Spitzenköche, die heimische Küche und regionale Produkte neu entdecken.

Authentische Kochkunst mit Referenzen an die französische Küche, die jedoch nie ihr Frankfurter Erbe vernachlässigt – Lukas Sulik tischt im Restaurant Schönemann im Sofitel Frankfurt Opera regionale Gerichte auf, die stets alles aus den verwendeten Zutaten herausholen. Mit 14 Punkten und damit einer Haube honoriert der richtungsweisende Restaurantführer Suliks kulinarisches Konzept. Der Gault Millau lobt seine „geerdete Kochkunst, die dennoch niemals ins Deftige abgeleitet“.

Damit finden sich in Suliks Konzept einige der wichtigsten Trends wieder, die der Restaurantführer in seiner neuen Ausgabe erfasst. Beispielsweise ist zu beobachten, dass sich die deutsche Gastronomie von alten Zwängen lossagt und heimische Zutaten wiederentdeckt. So kocht auch Lukas Sulik vorwiegend mit Produkten aus der Region, die er mittels französischer Techniken zubereitet – das Ergebnis sind modern inszenierte und regional interpretierte Klassiker wie das Signature Dish „Coq au Apfelwein“. Ebenfalls Erwähnung findet neben



der Frankfurt-inspirierten Küche die Namensgebung des Restaurants. Schließlich ist das Schönemann nach Goethes großer Liebe Lili Schönemann benannt.

Bilder zum Restaurant Schönemann und zum Sofitel Frankfurt Opera in druckfähiger Auflösung stehen unter <https://bit.ly/2P5bi3x> zur Verfügung (Copyright bitte 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 370 Personen ist in vier Boardrooms und einem 320 Quadratmeter großen Ballsaal.

Pressekontakt Sofitel Frankfurt Opera

c/o BZ.COMM GmbH

Antje Janes-Linnerth / Sophie Pauly
Gutleutstraße 16a
60329 Frankfurt am Main
Tel.: +49 69 / 256 2888 – 14
Mail: sofitelfrankfurtopera@bz-comm.de

Sofitel Frankfurt Opera

Marion Schön

Marketing & PR Manager
Opernplatz 16
60313 Frankfurt am Main
Tel: +49 (0) 69/ 25 66 95 879
E-Mail: marion.schoen@sofitel.com

