

## Dichter statt Dichterstubn

Von Holger Zwink | Mittwoch, 11. August 2021



Voller Tatendrang: Thomas Kellermann mit seinem Team

**Das Fine-Dining-Restaurant von Thomas Kellermann im neuen Parkhotel Egerner Höfe ist komplett umgestaltet worden. Das Konzept: Regionale Heimatküche par excellence.**

Das **bisherige Restaurant Dichterstubn** hat nicht nur ein **neues Design**, einen eigenen Eingang und mit "Dichter" einen **prägnanten neuen Namen** bekommen, sondern auch ein **kulinarisches Konzept**, "das neue, regional inspirierte Küche auf Spitzenniveau zelebriert", heißt es in einer Mitteilung des Hotels. Das scheinbar Alltägliche soll für Überraschungen sorgen – das ist das Credo von Thomas Kellermann und seinem Team.

Die **großen Glasfronten** des neuen Gourmetrestaurants geben den Blick frei auf den Hotelpark sowie die umliegenden Berge des Tegernseer Tals. **Raumhohe Glaskuben**, indirekt beleuchtet und mit immergrünen Eiben bepflanzt, unterstreichen die enge Verbindung zur umliegenden Natur und passen gut zu den regional inspirierten Kompositionen von Thomas Kellermann.



Blick ins neue Restaurant: Ein Hingucker sind die Glaskuben, die Licht und Natur in den Raum bringen.

Dank **offen gestalteter Küche** und gegenüberliegender Dichter Bar können Gäste dem Küchenteam beim Aperitif über die Schulter schauen. Zwei **Separees für acht bis zehn Personen** sorgen für Privatsphäre und eignen sich für Feierlichkeiten oder geschäftliche Anlässe.

Kulinarisch präsentieren Thomas Kellermann und sein Team **regional inspirierte Küche**, modern interpretiert und mit klaren Aromen und Texturen. Im Mittelpunkt seiner Gerichte stehen dabei häufig traditionelle Lebensmittel von höchster Qualität, die er meist direkt von Produzenten aus der Umgebung bezieht.

## **Von Tegernseer Saibling bis Langostino mit Erdbeere**

**Die neuen Gerichte** auf der Karte lauten so: Tegernseer Saibling mit wilder Kresse und Radieschen, gebratenes Bries mit Radi und Zitrone. Eine Fusion von regionalem mit internationalem Touch verspricht die Erbse mit Borretschblüte und Imperial Kaviar oder Langostino mit Erdbeere und scharfer roter Zwiebel. Auch Kellermanns Klassiker präsentiert der Spitzenkoch neu: "den Phönix". Ein Fenchel im Ganzen, der in Salzteig gegart und mit Salat von Bronzefenchel und bayerischer Garnele serviert wird.

"Uns kribbelt es in den Fingern und wir freuen uns, dass es endlich wieder losgeht", so Thomas Kellermann, "immer mit dem Ziel vor Augen, unseren Gästen einen Abend voller kulinarischer Genüsse bei höchster Tischkultur zu beschern, an die sich der Gast gern erinnert. Zudem sind wir ein **Restaurant aus dem Tegernseer Tal für das Tegernseer Tal** und freuen uns über jeden, der unsere kulinarischen Kreationen ausprobieren möchte."