

## Deutsche Küche – Neu entdeckt! Signatures Veranda Restaurant präsentiert neues Restaurant-Konzept

**InterContinental Frankfurt, 15. Februar 2007** – Das Signatures Veranda Restaurant des InterContinental Frankfurt präsentiert sich mit neuen kulinarischen Angeboten: Ab Montag, den 19. Februar 2007 stellt Küchenchef Klaus Bramkamp und sein Team alle drei Monate ein neues À la Carte-Programm mit modernen Interpretationen der Deutschen Küche vor und spezialisiert sich auf eine kreative und phantasievolle Präsentation regionaler Spezialitäten aus deutschen Landen.

Mittags und abends genießen Gäste des Restaurants Vorspeisen-Kompositionen wie „*Tafelspitzsülze auf Waldorfsalat mit grüner Sauce und Friséeherzen*“ oder eine „*weiße getrüffelte Kartoffelsuppe*“. Bei den Hauptgerichten stehen regionale Fisch- und Fleischspezialitäten wie ein „*krosses Mainzanderfilet auf Rahmsauerkraut mit einer Weintrauben Crème Brûlée und Erdäpfeln*“ oder „*geschmorte Lammstelze auf Bohnengemüse und Kartoffelgratin*“ zur Auswahl. Vegetarische Gerichte wie „*Waldpilzstrudel auf Zwiebel-Lauchgemüse und Kresseschaum*“ runden die Auswahl ab. Auch die Desserts spiegeln die Fokussierung auf regionale Identitäten wider. So wird die Lust auf etwas Süßes beispielsweise mit einer „*Sachsenhäuser Apfelcrème im Schokoladenmantel mit karamellisierten Äpfeln und Äpfelwoi-Sorbet*“ gestillt.

Auch das reichhaltige Büffet-Angebot des Restaurants ändert sich: Montag- bis Donnerstagabend darf bei der Steakbörse zwischen saftig-zarten Fleischspezialitäten gewählt werden. Lammrücken, Rinderfilet oder exotische Fleischsorten werden live in der offenen Showküche zubereitet. Dabei entscheiden sich die Gäste selbst für Menge und Garstufe. Der Preis richtet sich jeweils nach dem Gewicht und der Art des gewählten Fleisches. Bereits inkludiert sind auch die passenden Beilagen wie Kartoffel-Rosmarin-Gratin oder Macairkartoffeln, frische saisonale Pfannen- und Wokgemüse, hausgemachte Brotsorten und eine große Auswahl bunter Rohkostsalate.

Freitags präsentiert das Team des Signatures ein „Meer für die Sinne“: *Schwertfisch, Dorade Royal, Papageienfisch, Buntbarsch oder Merlanfilet* verwöhnen Liebhaber fangfrischer Spezialitäten. Auch hier richtet sich der Preis nach Art und Gewicht des passenden Fisches. Die Beilagen sind ebenfalls im Preis inbegriffen.

Reservierungen werden erbeten unter  
Telefon 069-2605-2452 oder per E-Mail an: [highlights@ichotelsgroup.com](mailto:highlights@ichotelsgroup.com)

### Pressekontakt

Marita Gottstein, PR & Marketing Manager  
InterContinental Frankfurt Wilhelm-Leuschner-Strasse 43 60329 Frankfurt am Main  
Tel: +49 (0) 69 2605 2525 Fax: +49 (0) 69 2605 2329  
E-Mail: [marita.gottstein@ihg.com](mailto:marita.gottstein@ihg.com) [www.frankfurt.intercontinental.com](http://www.frankfurt.intercontinental.com)