

SUPERIOR HOTEL

IDEEN & KONZEPTE

Neues Food-Konzept an der Havel



Auf zu neuen Ufern: Das Harbour Restaurant & Bar präsentiert zur Wiedereröffnung sein modernes Food-Konzept. Der neue israelische Küchenchef Ronan Dovrat Bloch verbindet zusammen mit seinem internationalen Team traditionelle und regionale brandenburgische Küche gekonnt mit nah-östlichen Einflüssen.

So kreiert er spannende und kulinarisch anspruchsvolle Geschmackserlebnisse zunächst am Schwielowsee, bevor eine zusätzliche Restaurant-Eröffnung in Berlin stattfindet. Neben der Küche bietet das Harbour Restaurant & Bar noch eine weitere Besonderheit: Dank seiner Lage erreichen Gäste das Restaurant auch per Boot.

Die israelische Küche ist in Deutschland seit Jahren auf dem Vormarsch und begeistert durch ihre orientalischen Genüsse immer mehr Menschen. Ob Klassiker wie Falafel und Humus oder exotische Speisen wie Sabich, Zhug oder Amba ? die Auswahl ist bunt und vielfältig. Der Küchenchef des Harbour Restaurant am Schwielowsee, Ronan Dovrat Bloch, ist selbst Israeli und gilt in seinem Land als Meister der Kochkunst. Nun haucht er zusammen mit seiner internationalen Crew dem Restaurant am Ufer des Schwielowsee neuen kulinarischen Wind ein.

Das Konzept sieht vor, klassische und regionale Gerichte mit den Einflüssen aus dem Nahen Osten zu verschmelzen. Ronan Dovrat Bloch, der ein Diplom der Pariser Kochschule Le Cordon Bleu vorzuweisen hat, konzentriert sich bei der Komposition seiner Gerichte vor allem auf die Gemeinsamkeit von Israel und Brandenburg: die Nähe zum Wasser.

Unmittelbar am Wasser gelegen, ankern Feinschmecker am Hafen mit eigenem Bootsanleger an extra Gästeliegeplätzen. So wird schon die Anreise ab Berlin, beispielsweise mit einem

Charterboot, zu einem Erlebnis.

Passend zum maritimen Flair bietet das Harbour Restaurant seinen Gästen eine breitgefächerte Palette an Rezepten für Fisch und Meeresfrüchte. Dazu zählen Vorspeisen wie Austern mit Citrus Yuz und mariniertem grünen Spargel oder blaue Krabben in Oliven-Chili-Knoblauch mit Duxelle Pilzen. Zum Hauptgang serviert der Küchenchef Filet vom Weißen Seefisch mit Selleriewurzelcreme und schwarzem Trüffelöl, aber auch Fleisch wie Entrecote Steak oder handgepflücktes Gartengemüse. Eines der Dessert-Highlights ist die Pflaumentorte aus Mandelteig mit Mascarpone-Creme und braunen Butterstreuseln. Das neue Konzept im Harbour Restaurant & Bar ist Teil der Expansionsstrategie des Unternehmens. Schon 2021 soll ein weiteres Restaurant in Berlin in der Nähe des Anhalter Bahnhofs eröffnet werden. Auch hier soll Ronen Dovrat Bloch als Küchenchef fungieren und die Gäste mit seiner kulinarischen Magie verzaubern.

Das Harbour Restaurant liegt inmitten der 17 Hektar großen Parkanlage direkt am Schwielowsee ? mit eigenen Bootsanleger. Feinschmecker, Gourmets und Food Lover finden hier eine erlesene Auswahl spannender Gerichte, guter Weine und kreativer Cocktails. Der Ausblick von der Terrasse direkt auf den Schwielowsee ergänzt das kulinarische Angebot. Das Harbour Restaurant & Bar verfügt über rund 30 Plätze im Inneren sowie zirka 50 Plätze im großzügigen Außenbereich.

Eigner des Restaurants ist Ron Ben Haim, CEO der Precise Hotelgruppe. Neben dem Standort Werder befinden sich die Hotels & Resorts des Unternehmens in Berlin, Rheinsberg, auf Rügen, im spanischen El Rompido sowie in Davos in der Schweiz.