

# SUPERIOR HOTEL

IDEEN & KONZEPTE

## Zu Gast bei Carl & Sophie



Das Ameron Berlin Abion Spreebogen Waterside präsentiert sein Restaurant mit neuem Konzept und neuem Namen. Im Carl & Sophie serviert Küchenchef Maico Orso regionale Spezialitäten und kreative Gemüsegerichte.

Im Carl & Sophie spielt die Vergangenheit des historischen Areals eine große Rolle: Industrie-Lampen, Holztische und Korbsessel sollen für eine gemütliche Atmosphäre sorgen und den Charme des alten Meierei-Geländes widerspiegeln. Auf der Terrasse direkt an der Spree genießen Gäste den Blick auf die denkmalgeschützten Klinkerbauten der Meierei Bolle. Auch Details wie Milchkännchen und Butterpapier erinnern an die Geschichte der Location. Der Name Carl & Sophie ist angelehnt an das Ehepaar Bolle, welches gleichzeitig als Inspiration für die moderne Küche des Restaurants dient.

Das Carl & Sophie, Küchenchef Maico Orso die Natur liebt, zeigt sich in seiner Küche, die sich kaum mit einem der gängigen Stile beschreiben lässt. Seine Kreationen gestaltet er abwechslungsreich und kreativ, dabei widmet er dem Gemüse als Komponente besondere Aufmerksamkeit und setzt überraschende Akzente.

Das Carl & Sophie ist mit seinem einfachen aber überzeugenden Konzept die perfekte Adresse für Hotelgäste und externe Besucher?, erklärt Gunnar Gust, Geschäftsführer des Ameron Berlin Abion Spreebogen Waterside. Wir freuen uns sehr über die Zusammenarbeit mit Gastgeberin Nicola Feist und Küchenchef Maico Orso.?