



FIRST FLOOR IM HOTEL PALACE

GASTRONOMISCHES *Glanzlicht seit zwei Jahrzehnten*

Seit 20 Jahren zählt das Gourmetrestaurant „First Floor“ im Hotel Palace Berlin zu den gastronomischen Highlights der Spreemetropole, fünfzehn davon hält es in Folge einen Michelin Stern. Matthias Diether, seit April 2010 der neue Kopf am Herd, ist der dritte Cuisinier im Hause, der mit seiner Kreativität und Schaffenskraft dafür sorgt, dass diese Erfolgsserie ununterbrochen fortbesteht.

Matthias Diether versteht es mit seinem herausragenden Talent sein Publikum zu begeistern. Seine feinen, filigranen Kreationen basieren auf einer modernen, europäischen Küche. Haute Cuisine mit authentischen Produkten – mal aus dem brandenburgischen Umland, mal von internationalen Lieferanten, doch immer konsequent und schnörkellos in der Präsentation: Thunfisch – Gänseleber – Waldmeister; Rochen – Spinat – Parmesan; Kaninchen – Bohnen – Liebstöckel; Schwarzfederhuhn – Quinoa – Salat; Avocado – Granatapfel – Grapefruit; Kaffee – Baileys – Kirsche. Den besten Überblick verschafft das Menü „Chef de Cuisine“, je nach Appetit serviert in vier, sechs oder neun Gängen, mit oder ohne Weinbegleitung.

Das Schöne an Matthias Diether: Er ist ein Cuisinier zum Anfassen, sucht bewusst den Kontakt zu seinem Publikum. „Das First Floor ist unkomplizierter und viel persönlicher geworden. Natürlich stehe ich auch am Herd, klar, aber das persönliche Gespräch mit dem Gast, der direkte Austausch oder die richtige Empfehlung für einen besonderen Abend ist genauso wichtig und wird gern angenommen“, berichtet der vielfach ausgezeichnete Berliner.

Diether zur Seite steht Chef-Sommelier Gunnar Tietz. Gemeinsam bilden sie zu ihrem brillanten Können im jeweiligen Beruf ein unschlagbares Entertainment-Team. Diese Kombination schmeckt nicht nur eingeweihten Kennern, sondern vermehrt auch der jungen Szene Berlins.

Köner im Beruf, die „nebenbei“ mit ausgeprägten Entertainer-Qualitäten für eine angenehm lockere Atmosphäre sorgen: Cuisinier Matthias Diether und Chef-Sommelier Gunnar Tietz.



Moderne Eleganz verstrahlt das Gourmetrestaurant First Floor. Gäste genießen entspannte Atmosphäre und einen Panoramablick auf den Berliner Zoo. Schnörkellos gut: Taube – Rote Bete – kandierte Nüsse.



Gunnar Tietz' Reich ist der gläserne Caveau des Sternerestaurants. Dort lagern 1500 Weine, die zu den Besten der Welt gehören. Sowohl der Weinkeller des First Floor als auch sein Gestalter Tietz wurden schon mannigfach prämiert. Zuletzt wurde

der Weinspezialist vom Gault Millau zum „Sommelier des Jahres 2011“ gekürt. Jedes Jahr übrigens avancieren auf der „Big Bottle Party“ des First Floor seltene sechs Liter Imperial-Flaschen und drei Liter Doppel-Magnums zu den Stars eines lukul-

lischen Ausnahme-Events. Wer etwas länger in der Hauptstadt verweilen möchte, quartiert sich in einem der 278 neu eingerichteten Zimmer und Suiten des Hotel Palace ein. Mitten in der City erwarten einen Ruhe, Eleganz und viel Komfort, dazu ein moderner, attraktiver Club Floor für anspruchsvolle Reisende sowie ein großzügiges Spa auf 800 Quadratmetern. ■

Budapester Straße 45, 10787 Berlin
Tel.: 0 30/25 02-0, Fax: 0 30/ 25 02-1119,
E-Mail: hotel@palace.de, www.palace.de
Übernachtungspreise: je nach
Kategorie und Saison

Öffnungszeiten Küche: Gourmetrestaurant
First Floor Di. bis Sa. 18.30 – 22.30 Uhr,
Ruhetage: Sonntag, Montag
Kreditkarten: American Express, Diners Club,
Mastercard, Visa
Tischreservierung Telefon 0 30 / 25 02 - 10 20
oder online unter www.firstfloor.palace.de