

Camers Schlossrestaurant



Kulinarische Vielfalt von höchster Qualität

Im Camers Schlossrestaurant begeistert Küchenchef Florian Vogel mit innovativen und köstlichen Speisen

Schon der Weg zum Camers Schlossrestaurant könnte nicht schöner und authentischer sein: Über eine Zugbrücke geht es quer über den imponierenden Schlosshof des historischen Wasserschlosses, geradewegs in den wunderschönen Gewölberaum des Camers. Mehr „Schlossrestaurant“ geht nicht.

Die Einrichtung ist ruhig und warm gehalten. Naturholz und viele Naturtöne sorgen für eine wohltuende und stilvolle Atmosphäre. In warmen Frühlings- und Sommernächten sorgt die wunderschön gelegene Terrasse für genussvolle Momente.

Am Herd steht seit ca. anderthalb Jahren der 35-jährige Florian Vogel. Mit filigranen, technisch aufwendigen und geschmacklich ausgereiften kleinen „Kunstwerken“ schickt er seine Gäste gekonnt auf eine kulinarische Reise. Florian Vogel bietet hohe Küche – kreativ und überraschend und das im feinen Wechselspiel zum Ambiente. Eine Offenbarung für den Gaumen und die Augen!

Florian Vogel stellt sehr hohe Ansprüche an die Produkte, die er verwendet: Frisch, saisongemäß und qualitativ auf höchstem Niveau müssen sie sein. Besonders liebt er die Bio-Produkte vom dazugehörigen Gut Eichethof. Hier werden fast die gesamten Lebensmittel nach Naturlandrichtlinien „hergestellt“, denn die Philosophie von Schloss Hohenkammer, zu dem das Gut Eichethof gehört, steht ganz klar im Fokus der Ökologie, Autonomie, Nachhaltigkeit und im Streben nach hoher Qualität. Auf rund 300 Hektar Fläche werden verschiedene Feldfrüchte, Kräuter und Obst angebaut. Und auch das Fleisch von Rindern, Schweinen, Hühnern und Wild kommt vom Gut bzw. aus den drei angeschlossenen Jagdrevieren.

Mit seinem Können und seinem Talent hat Florian Vogel gerade die Tester vom Gault & Millau überzeugt. Sie haben ihn aus dem Stand mit hervorragenden 15 Punkten belohnt. Die Hotel- und Restaurantkritiker waren vor allem von seinem Poltinger Lamm, serviert in einem Tofuburger, begeistert. Seine „inspirierte Küche“ wurde von der Jury besonders gelobt.

Und auch die „beste Jungköchin Deutschlands“ hat im Camers Schlossrestaurant ihre Ausbildung gemacht und ist jetzt fest im Camers übernommen worden. Ausgebildet von Florian Vogel, konnte sich Sandra Hofer im November dieses Jahres bei den 37. Jugendmeisterschaften, ausgerichtet vom DEHOGA Bundesverband, über diese hohe Auszeichnung inklusive der Goldmedaille freuen.

Kontakt

Schloss Hohenkammer GmbH
Herr Martin Kirsch
Geschäftsführung
Schlossstraße 20
85411 Hohenkammer
Telefon +49 (0)8137 93 43 64
Telefax +49 (0)8137 93 43 90
kirsch@schlossshohenkammer.de,
schlossshohenkammer.de

Presse:

PR Office
Kommunikation für Hotellerie
und Touristik
Bettina Häger-Teichmann
Strangweg 40
32805 Horn-Bad Meinberg
Telefon +49 (0)5234 29 90
bettina.teichmann@pr-office.info
pr-office.info

