

# Park-Hotel Egerner Höfe - Dichterstube



Aribostr. 19-26 / ✉ 83700 / [www.egerner-hoefe.de](http://www.egerner-hoefe.de)

T.: (0 80 22) 66 60 / F.: 66 62 00 / [info@egerner-hoefe.de](mailto:info@egerner-hoefe.de)

Hotel: 23 E € 130/175 / 58 D € 206/330 / 36 S € 350/740

**Luxuriöses, elegantes Restaurant mit Bar, Terrasse. Leichte Neue, regionale, saisonale, französische Küche; eigene Kreationen. Speisekarte: Hauptgerichte von € 30,00 bis € 40,00; 3 Abendmenüs von € 98,00 bis € 120,00. Geöffnet: 18.30 - 21.30 Uhr, So, feiertags auch 12.00 - 14.00 Uhr. Ruhetage: Di / Mi. Reservierung erforderlich. Tische: 11; Plätze: 30; Gesellschaftsräume: 4 (60 Pers.).** ✂ 🍷 📺

Das Park-Hotel Egerner Höfe hat angebaut, umgebaut, neu gestaltet, verschönert... 23 neue Suiten sind entstanden, die angenehm kreativ im Designerstil mit alpenländischen Elementen eingerichtet wurden. Auch aus der Küche des Hauses sind Neuerungen zu vermelden. Achim Hack und Matthias Beck heißen die neuen Küchenchefs. Beide sind langjährige Mitarbeiter in den Egerner Höfen und an der Seite des alten Küchenchefs Michael Fell, so dass wir eine ebenso gute Küche erwarten.

Und tatsächlich... nach einer Terrine von der Gänseleber mit Dreierlei von der Quitte, einem gerollten Zanderfilet auf lauwarm mariniertem Rettich mit Räucherfischfond sowie einem Topfensoufflé mit gepfefferten Herzkirschen und Sauerrahmsorbet können wir nur bekräftigen: Die Dichterstube hat ihr Niveau gehalten. Herzlichen Glückwunsch an die beiden neuen Küchenchefs.

