

PRESSEMITTEILUNG

Heidelberg, 10.03.25

Kulinarisches Frühlingserwachen im Heidelberger Schloss In traumhafter Schlosskulisse Ostern, Pfingsten und Muttertag feiern

Wenn sich über und unter dem Heidelberger Schloss die ersten Frühlingsboten zeigen, ist es auch an der Zeit die schönsten Familienfeste zu feiern. Das elegant-historische Restaurant Schlossweinstube von Spitzenkoch Martin Scharff lädt dazu wieder mit dem besonderen Rahmen und kreativen Menüs ein. Am Karfreitag läutet der Spitzenkoch die Frühlingsgenussaison mit seinem Karfreitags-Fischbuffet ein. Nach einem Champagner-Aperitif dreht sich alles um Köstlichkeiten aus Fluss und Meer. Der Ostersamstag steht am Abend ganz im Zeichen feinster Zutaten für ein Drei- oder Vier-Gänge-Menü der Extraklasse: Im schönen Schlossambiente werden Gaumen und Sinne verführt mit Loup de Mer an Safrangelee, Bärlauch-Velouté mit Jakobsmuschel sowie regionalem, zarten Salzwiesen-Lamm als Duett an Rosmarin-Jus. Ostersonntag und Ostermontag locken mit dem beliebten festlichen Feiertagsbrunch mit Blick in den frühlingshaften Schlosshof. Über mehrere Stunden heißt es dann in großer oder kleiner Runde das vielfältige Buffett mit Frühstücksklassikern plus vier Gängen zu genießen. Und wer zu Ostern keine Gelegenheit hat, die Familie oder die Eltern auszuführen, bekommt am Muttertag seine Chance. Noch einmal öffnet die Schlossweinstube ihre Pforten zum Festlichen Brunch zu Ehren der wahren Heldinnen des Lebens. Natürlich mit großem Dessertbuffet und süßen Überraschungen, die das Herz aller Mütter erfreuen werden.

Bereits ab Mitte März aber feiert die Schlossweinstube ihr eigenes Fest der Aromen und lädt ihre Gäste dazu ein, in die orientalische Genusswelt einzutauchen. Martin Scharff hat zusammen mit seinem syrischen Küchenchef Mohammed nicht nur ein Menü, sondern eine Reise durch die Düfte, Farben und Geschmäcker des Orients kreiert. Vom palästinensischen Nationalgericht Musakhan, das mit Perlhuhn und karamellisierten Zwiebeln von alten Traditionen erzählt, zur Roten Linsensuppe mit einem Hauch von Korianderöl bis zum gegrillten Wolfsbarsch bei dem Safran für goldene Genussnoten sorgt und eine Anistomate den überraschenden Akzent setzt. Das kulinarische Märchen aus „Tausendundeiner Nacht“ krönt das traditionelle „Osch Alasfar“ – das süße Vogelnest. Es besteht typischerweise aus einer Kombination süßer Zutaten, die einem Vogelnest ähneln. In Mohammeds Version mit weißer Schokoladen-Kardamom-Mousse, Kunafa (eine Art frittierter süßer Teigrolle), Pistazieneis und persischer Feige. Die exotische Odyssee geht bis zum 12. April jeden Freitag und Samstag.

(Zeichen 2462)

www.heidelberger-schloss-gastronomie.de

Über die Heidelberger Schloss Restaurants & Events:

Hoch oben über den Dächern Heidelberg in einer der bedeutendsten Schlossruinen vereint die Heidelberger Schlossgastronomie seit nunmehr 12 Jahren mehrere kulinarische Konzepte. In der einzigartigen Location kann jede Art von Event ausgerichtet werden. Ein erfahrenes Veranstaltungsteam sorgt mit einem Rundum-Service für stilvolle Festivitäten in den romantischen Räumen des Heidelberger Schlosses. 30 Jahre lang war Martin Scharff mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, bis er sich 2019 selbst von den starren Verpflichtungen einer Sterneküche verabschiedete. Heute bietet er in Scharff's Schlossweinstube seine feine, unkomplizierte Geschmacksküche auf weiterhin hohem Niveau. Bundesweit einen Namen gemacht hat er sich auch durch sein umfangreiches Veranstaltungsprogramm im Heidelberger Schloss. Dabei verbindet er Musik, Unterhaltung und Kulinarik auf höchstem Niveau.

Pressekontakt:

Antje Urban | Urban PR & Redaktion

antjeurban@urban-pr.de | www.urban-pr.de

Mobil 0177 7591471 | Office 06224 1739138