

## 3. Tag der Deutschen Spitzengastronomie

### **Aphrodite beschert Frühlingsgefühle im Sterne-Restaurant Alt Wyk auf Föhr am 1. und 8. April**



Am 1. und 8. April serviert das Team des Restaurants Alt Wyk auf Föhr romantische Liebesgerichte



Klassische und aphrodisisch wirkende Gewürze sind das Geheimnis der romantischen Liebesgerichte von René Dittrich.



Das Restaurant Alt Wyk auf Föhr wurde 2012 erstmals vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet

© Fotos: Restaurant Alt Wyk – Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php>

**Föhr, 8. März 2017 (primo PR).** Zum dritten Mal in Folge zelebriert die größte Gemeinschaftsaktion der Gastronomie, die WIR-SIND-SPITZE-RESTAURANTS, den „Tag der Spitzengastronomie“. Das kleine Exquisit-Restaurant Alt Wyk auf Föhr, seit 2012 mit einem Michelin-Stern versehen, macht mit und serviert am 1. und 8. April ausschließlich bei Kerzenschein ein aphrodisierendes Liebesgericht für Verliebte. Das 4-Gang Liebesmenü inklusive Aperitif ist zum Preis von 74 Euro pro Person unter [www.alt-wyk.de](http://www.alt-wyk.de) oder telefonisch unter 04681/3212 buchbar.

Dass sich mit dem richtigen Essen ein inneres Feuer entfachen lässt, war schon im alten Griechenland bekannt, wo zum Genuss eines Festmahls stets Aphrodisiaka gehörten. „Ein romantisches Dinner soll nicht satt, sondern – im Gegenteil – Lust auf noch mehr machen. Denn Liebe geht bekanntlich durch den Magen“, weiß René Dittrich, Sternekoch des kleinen und feinen Alt Wyk auf Föhr.

Tatsächlich ist das nicht nur eine altertümliche Volksweisheit, sondern wissenschaftlicher Fakt. Studien konnten belegen, dass es aphrodisierendes Essen wirklich gibt. Für den 3. Tag der Deutschen Spitzengastronomie bereitet der 43-jährige Koch aus dem Erzgebirge am 1. und 8. April ein besonders anregendes Frühlingsmenü für seine Gäste vor. Das romantische Liebesmenü wird ausschließlich bei Kerzenschein serviert und kostet inklusive Aperitif, pro Person 74 Euro. Um Tischreservierung an beiden Terminen wird gebeten per Email an [info@alt-wyk.de](mailto:info@alt-wyk.de) oder telefonisch unter 04681/3212.

„Wir sind von der Idee des Tages der Deutschen Spitzengastronomie begeistert“, erklärt Daniela Dittrich, ebenfalls Chefin des Hauses. „Unsere Gäste sollen unsere unbändige Lust am kreativen Kochen hautnah schmecken. Sie sollen erleben, warum Restaurantführer uns auszeichnen und uns zur gastronomischen Spitze im Land zählen.“



## PRESSEINFORMATION

Mit einer Facebook-Aktion macht das Restaurant Alt Wyk, das seit 2012 einen Michelin-Stern trägt, auf diesen besonderen Tag aufmerksam. Unter dem Motto „Man nehme verführerische Aromen, erotisierende Zutaten und zwei Verliebte“ – können die Fans ein intimes, unvergessliches 4-Gänge-Dinner gewinnen.

### Über Alt Wyk

Modern, kreativ und innovativ: das ist die Küche des Restaurants Alt Wyk auf Föhr, das 2012 erstmals vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet wurde. Seit April 2011 führt René Dittrich mit seiner Frau Daniela das eigene kleine und exquisite Restaurant. Der 43-jährige Koch aus dem Erzgebirge und die 36-jährige Weinkennerin sorgen seitdem für Gourmet-Genuss. Stilvolles Ambiente, ambitionierte Küche und anspruchsvoller Service stehen hier an erster Stelle. Mit frischen Ideen und den auserlesenen Zutaten aus der Region zaubert René Dittrich edle internationale Köstlichkeiten. Neben verschiedenen Menü-Vorschlägen gibt es auch ein ausgezeichnetes à la carte-Angebot mit feinsten kulinarischen Zutaten. Auf der Weinkarte haben die Gäste die Wahl zwischen mittlerweile 100 edlen Tropfen, zwei Drittel davon kommen aus Deutschland.

Außer dem Restaurant mit 40 Plätzen in drei Räumen gibt es noch zwei Ferienwohnungen im Haus.

Weitere Informationen zum Restaurant „Alt Wyk“ und die Öffnungszeiten sind unter [www.alt-wyk.de](http://www.alt-wyk.de) abrufbar. Die Gastgeber stehen auch telefonisch unter 04681/3212 zur Verfügung.