

PRESSEINFORMATION

Endlich wieder Mittagsmenüs, Asien goes Alt Wyk und geänderte Öffnungszeiten Mit René Dittrich im Januar durch Asien reisen – auf Föhr!



Team rund um Sternekoch René Dittrich (links oben) – Seeteufel in asiatischem Ingwersud – Thaiconsommé – Restaurant Alt Wyk

© Foto: Harald Bickel

© Fotos: Andreas Thumm

© Foto: Harald Bickel

Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=alt_wyk_foehr

Föhr, 16. Dezember 2019 (primo PR). Seine Liebe zur asiatischen Küche ist für seine Kenner kein Geheimnis. Vor fast genau einem Jahr zeigte René Dittrich, einziger Sternekoch der Insel Föhr, sein Können in Peking. Im kommenden Januar lädt er nun zu einer Reise durch Asien in den eigenen vier Wänden ein. Am 11. Januar 2020 ab 19.00 Uhr erwartet seine Gäste im Alt Wyk ein 4-Gänge Menü, dessen Bestandteile von zahlreichen Aufenthalten in Bali, Singapur, Thailand, Südkorea und natürlich China inspiriert sind. Da die Plätze begrenzt sind, empfiehlt sich eine frühzeitige Reservierung. Im kommenden Jahr verschieben sich auch die Ruhetage. Waren es bisher Montag und Dienstag werden es 2020 der Sonntag und Montag sein. Weitere Informationen unter www.alt-wyk.de.

Die Philosophie, mit der Dittrich seine internationalen Gerichte zusammenstellt, passt zu seiner Leidenschaft für Asien: „Als Meister der geschmackvollen Küche aus frischen, saisonalen und hochwertigen Produkten lieben wir es geradlinig und schnörkellos. Den ureigenen Geschmack aller Zutaten herauszuheben und miteinander abzustimmen, ist unser Antrieb“, fasst der charmante Gastgeber und Sternekoch René Dittrich zusammen. Für seine kulinarische Reise durch Asien hat er schon ein paar besondere Zutaten im Sinn. So wird es unter anderem Dim Sums sowie Kalbi und Kimchi geben. Wer mit einsteigen möchte, sollte sich schnell entscheiden. Für das 4-Gänge Menü für 125 Euro inklusive Aperitif und Wein am Samstag, 11. Januar 2020, sind die Plätze begrenzt. Reservierung wird telefonisch unter 04681/3212 oder per Email an altwyk@t-online.de erbeten.

Wieder Mittagstisch, neuer Ruhetag und geänderte Öffnungszeiten im Winter

Nach diesem fulminanten Start ins neue Jahr gilt es für alle Fans des Restaurants, sich einen neuen Ruhetag zu merken. Statt wie bisher Montag und Dienstag wird 2020 Sonntag und Montag geschlossen sein. Eine Ausnahme bildet die Sommerzeit. Von Mitte Juli bis Ende August ist am Montagabend auch weiterhin geöffnet. Gute Nachrichten für alle, die



PRESSEINFORMATION

auch mittags Sterneküche kosten wollen: Nach einer Pause in diesem Jahr wird 2020 donnerstags, freitags und samstags neben der a la carte-Karte auch wieder ein Mittagsmenü zur Auswahl stehen. Da im kommenden Jahr in den Herbstferien Ruhezeit eingeplant ist, verlängert das Gastgeberpaar seine Öffnungszeiten im November 2020 und Januar 2021. Alle neuen Zeiten im Überblick unter <https://www.alt-wyk.de/#c255>.

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 46-jährige Koch aus dem Erzgebirge und die 39-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 abrufbar. Die Gastgeber stehen auch telefonisch unter 04681/3212 zur Verfügung.

Auf dem Gruppenfoto sind von links nach rechts unten abgebildet: Florian Göppert (Souschef), Linus Rohlmann (Refa-Azubi), Jan Durant (chef de rang); oben von link nach rechts: René und Daniela Dittrich, Jessica Bartloff (commis de cuisine) und Mathis Boguslawski (Koch-Azubi)