



„Der Gast darf sich fühlen wie bei Freunden im Wohnzimmer“

Jan-Hendrik Rose



Sechs-Gang-Menü mit korrespondierendem Champagner aus dem Hause DEUTZ: 155 Euro. Anmeldung unter www.gourmet-festival-sylt.de



Mit einem Mix aus unkomplizierter Küche und frischem Beachhouse-Style zieht das Coast seine Gäste in den Bann.

Es gibt einen frischen Neuzugang in der Gourmet Festival-Familie: das Restaurant Coast in Rantum. „Wir waren vor zwei Jahren das erste Mal mit dabei und freuen uns, jetzt fester Bestandteil des Gourmet Festivals zu sein“, sagt Gastgeber Jan-Hendrik Rose. Frisch ist im Hause Coast Programm. Der langjährige Küchenchef Tobias Evers setzt auf eine ungezwungene, regional geprägte Frisehküche. Kreativ und phantasievoll, ohne zu viel Aufhebens zu machen. Der Gast darf entspannen, sein Urlaubsfeeling zelebrieren und sich wie bei Freunden fühlen. Dazu trägt auch das lässig-stilvolle Interieur im farbenfrohen Beachhouse-Look bei, gekonnt durchbrochen mit Akzenten im Industriestyle. Nach dem Diner – oder davor – trifft man

Einfach mal mit Champagner!

Tatar
„Rheinischer Sauerbraten Style“
Tatar „Rheinischer Sauerbraten Style“

**Kaysergranat mit Topinambur
& Sauerklee**

Kaysergranat mit Topinambur & Sauerklee

Aal, Kohlrabi & Meerrettich

Aal, Kohlrabi & Meerrettich

Frittata Colonia
(Ei, Kartoffel & Majoran)

Frittata Colonia (Ei, Kartoffel & Majoran)

**Wildschwein, Rote Beete,
Rose & Pilze**

Wildschwein, Rote Beete, Rose & Pilze

**Frankfurter sieben Kräuter
& Äpfelwoi**

Frankfurter sieben Kräuter & Äpfelwoi

sich gerne auch an der Bar. Auf einen Gin-Tonic, ein Craftbeer oder einen guten Wein.

Auch die Wahl der Gastköche sowie des Champagnerhauses verheißen frischen Wind für das Gourmet Festival. In der Küche übernehmen für einen Abend Sonia Baumann und Erik Scheffler das Zepter. Im „echten“ Gourmetleben sind beide die kulinarische Doppelspitze in der mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Küche des „Gut Lärchenhof“ in Pulheim bei Köln. Auf Sylt zaubert das Duo „Baumscheff“ ein Sechs-Gang-Menü mit korrespondierendem Champagner aus dem Hause Deutz – auf der Insel bislang kaum repräsentiert (mehr auf den Seiten XX). Entsprechend gespannt der der Gast auf die prickelnde Genussreise durch Meer, Wald und Wiese sein!

Fotos: © ?

Als zweiten Gang kredenzen Sonia Baumann und Erik Scheffler Kaysergranat mit Topinambur und Sauerklee.



Der Champagner „Blancs de Blancs“ ist einer der Klassiker aus dem Hause Deutz.



Bislang spielte Champagner im Coast vor allem als Aperitif eine Rolle. Durch das Gastkoch-Duo „Baumscheff“ und die edlen Tropfen von Deutz eröffnet sich dem Gast eine ganz neue Geschmackswelt. „Die Kombination ist frisch, kreativ, aber nicht abgehoben und passt super zu unserem eigenen Konzept“, sagt Jan-Hendrik Rose.