

ATELIER



KULINARIK UND KUNST



BAYERISCHER HOF



Schweinebauch à la chinoise mit geräucherter Hollandaise, Eiskraut, Sesam, schwarzem Radi und Umamibouillon

Auf dem bewährten Fundament der Haute Cuisine, zeigt Küchenchef Jan Hartwig, dass Speisen auch auf dem Teller zu Kunstwerken werden können. Mit seiner leichten, jungen und kreativen Küche erfährt die Definition von Genuss eine ganz eigene Interpretation.

In luxuriös-schlichtem Design erleben Sie das Flair eines Künstlerateliers mit intimer Atmosphäre. Genießen Sie exzellenten Service unter der Führung unserer Restaurantleitung Barbara Englbrecht sowie perfekt abgestimmte Weine von unserem Sommelier Jochen Benz.

Auszeichnungen von Jan Hartwig: Drei Sterne im Guide Michelin, 19 Punkte im Gault Millau, 10+ Pfannen von Gusto, 5 F vom Feinschmecker, 2017 von der Frankfurter Allgemeinen Zeitung zum „Koch des Jahres“ gewählt sowie 2020 mit dem Titel „Spitzenkoch des Jahres“ vom Schlemmer Atlas ausgezeichnet.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung über unsere Webseite.

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag, jeweils 19.00 bis 24.00 Uhr.

Ihre Menüauswahl nehmen wir gerne bis 21.00 Uhr entgegen.

Bitte beachten Sie unsere Ruhetage.

Bildnachweis Schweinebauch à la chinoise ©Lukas Kirchgasser

Hotel Bayerischer Hof

Promenadeplatz 2-6
80333 München

Fon +49 89.21 20 - 0
Fax +49 89.21 20 - 906

www.bayerischerhof.de
info@bayerischerhof.de

 LEADING
HOTELS®

LEGEND
Preferred
HOTELS & RESORTS

