PRESSEMITTEILUNG

Neues Gastronomie-Konzept unter dem Dach von „Neubauers Schwarzes Kreuz“

Neben dem Fine-Dining-Konzept in Neubauers Restaurant, wird seit Anfang April in Neubauers Stube eine edle, fränkische Küche angeboten. Damit hat sich Marco Neubauer, der sein Handwerk bei Andreas Pflaum, damals einer der TOP TEN Köche Deutschlands erlernte, die Möglichkeit geschaffen in Neubauers Restaurant noch konkreter kochen zu können und in Neubauers Stube eine Karte anzubieten, die ein breites Publikum anspricht.

Fürth, April 2013 Durch dieses erweiterte Angebot bietet sich einem die Möglichkeit unter dem Dach von „Neubauers Schwarzes Kreuz“ zum einen die menüorientierte „Gourmet-Küche“ in „Neubauers Restaurant“ und zum Anderen die auf zwei bis drei Gänge ausgerichtete regionale Küche in „Neubauers Stube“ genießen zu können.

Auf der Karte im Gourmet-Restaurant wird ein ständig wechselndes Menü angeboten. Hier hat man abends die Wahl zwischen dem großen 5-Gänge oder dem auf 4-Gänge gekürztem Menü. Egal ob man sich für den großen oder den kleinen Genuss entscheidet, startet das Menü mit hausgemachtem Gebäck zum Champagner des Monats. Nachdem der Chef des Hauses mit seinem Küchen-Team die Gäste in Form eines Amuse Bouches begrüßt hat, startet das „eigentliche“ Menü. Vor dem Hauptgang wird auf den klassischen Sorbetgang verzichtet und in den heißen Sommermonaten durch ein geeistes Süppchen und in den Wintermonaten durch ein heißes Süppchen ersetzt. Um der klassischen Menüfolge seinen Respekt zu zollen reicht Marco Neubauer seinen Gästen den Käse-Gang, als eingeschobenes Pre-Dessert. Nach der süßen Verführung werden dem Gast zum Abschluss noch eine hausgemachte Pralinenauswahl gereicht.

In der Stube hat man sowohl mittags wie abends die Wahl zwischen jeweils drei bis vier Vorspeisen, Eintöpfen, Hauptgängen und Nachspeisen. Hier hat man die Möglichkeit regionale Gerichte in einer Vollkommenheit genießen zu können, die ihresgleichen sucht.

Neubauers Schwarzes Kreuz

Das charmante Altstadt-Hotel und Restaurant liegt im Herzen Fürths, direkt am Rathaus. Hier kombiniert Marco Neubauer regionale Bio-Erzeugnisse mit internationalen Zutaten zu hochwertigen, kreativen und schmackhaften Gerichten. Leidenschaft, Authentizität und Professionalität sind die Grundpfeiler des Neubauers Schwarzes Kreuz.

Marco Neubauer

- Kochlehre in Pflaums „Posthotel“ Pegnitz
  (ein Michelin-Stern, Relais & Chateaux)
- „Biologisches Kurhotel und Restaurant“
  Private Kochschule für Vollwerternährung, Gabi und Christl Kurz, Bischofswiesen (rein vegetarische Vollwertküche)
- Hotel „Feiler“, Muggendorf, Fränkische Schweiz
  (ein Michelin-Stern)
- Restaurant „Marstall“, München
  (ein Michelin-Stern) unter Küchenchef Christian Jürgens
- „Käfer“-Partyservice, München
- Siebenjährige Leitung des F&B-Bereichs und Küchenchef im „Schindlerhof“ (Klaus Kobjoll GmbH)

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Neubauers Schwarzes Kreuz

Herr Marco Neubauer

Königstraße 81

90762 Fürth

Tel: 0911/74 09 10

Fax: 0911/74 09 15

e-Mail: info@neubauers-schwarzes-kreuz.de

Bildmaterial in Druckqualität und den Text in digitaler Form lassen wir Ihnen gerne auf Nachfrage zukommen.

Neubauers Restaurant

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr (letzte Bestellung: 21.00 Uhr)

Neubauers Stube

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr (letzte Bestellung 14.00 Uhr)

und von 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr (letzte Bestellung 22.00 Uhr)

ACHTUNG! Ab 20. August NEUE Öffnungszeiten

Neubauers Restaurant

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag von 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr (letzte Bestellung: 21.00 Uhr)

Neubauers Stube

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr (letzte Bestellung 14.00 Uhr)
und von 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr (letzte Bestellung 22.00 Uhr)