

Casino Hohensyburg informiert: „Palmgarden“ im Casino Hohensyburg setzt neue Impulse in der Dortmunder Gastronomielandschaft

Deutschlands jüngster Küchenmeister etabliert „Fine Dining“

Dortmund, 15. Juni 2011. Junge Meister machen mobil: Was für den BVB gilt, greift nun auch in der Dortmunder Gastronomie. Mit Michael Dyllong (24) empfängt seit Anfang Mai Deutschlands jüngster Küchenmeister im Casino-Restaurant Palmgarden die Gäste mit meisterlicher Küche à la carte, inspirierendem Ambiente und herzlichem Service.



Mit dem Gourmet-Konzept des „Fine Dining“ stellt sich die Gastronomie des Casino Hohensyburg neu auf und setzt frische Akzente zum Vorteil ihrer Gäste. Während das „Sunset Bistro“ seinem derzeitigen Angebot von Buffetvariationen treu bleibt, strebt das „Palmgarden“ einen Spitzenplatz in der gehobenen Gastronomie an. „Das `Palmgarden´ soll zu den besten Restaurants Dortmunds avancieren“, beschreibt Michael Dyllong selbstbewusst seine Mission. Unter der kulinarischen Regie des gebürtigen Dortmunders punktet das Restaurant mit raffinierten Gerichten, serviert auf edlem Porzellan. Verwendet werden ausschließlich hochwertige Frischprodukte. Eine wechselnde Speisekarte spiegelt die saisonale und regionale Küche wider

und berücksichtigt junge Trends der Tafelkultur.



Restaurantleiter Christian
Epp

Ein kleiner Auszug aus der aktuellen Karte für den Monat Juni macht Lust auf den Sommer: Im 4-Gänge-Gourmet-Menu für 37 Euro locken zum Auftakt Carpaccio vom Pulpo, gefolgt von Pot au Feu vom Perlhuhn und zartem Filet vom Landschwein mit Pfifferlingen. Als Dessert gibt es Törtchen von Mocca und Milchreis. Dyllong, der seine Kochausbildung im Casino Hohensyburg mit Auszeichnung absolvierte, kreierte für seine Gäste ideenreiche Köstlichkeiten unter dem Motto „leichte Küche mit Esprit“. Für den herzlichen Service am Tisch sorgt das Team um Restaurantleiter Christian Epp.

Eine umfangreiche Weinkarte ergänzt das Fine-Dining-Angebot des „Palmgarden“ mit rund 100 klassischen und trendigen Spezialitäten. Darüber hinaus warten 45 handverlesene Weinraritäten auf echte Connaisseurs und solche, die es werden wollen, darunter auch eine Magnum-Flasche 1947er Château Lafitte Rothschild Pauliac (4.500 Euro). Eine große Auswahl erstklassiger Spirituosen, vielfältige Mineralwässer, internationale Kaffee- und Tee-Spezialitäten sowie ausgesuchte Biere und Erfrischungsgetränke komplettieren das umfangreiche Getränkeangebot.

Das Ambiente des Restaurants korrespondiert mit dem neuen gastronomischen Angebot für den genuss- und erlebnisfreudigen Gast. Eine exquisite Einrichtung mit bequemen Hüssensesseln bietet Platz für bis zu 80 Personen. Auf den Tischen schimmern feinstes Tafelsilber, hochwertiges Glas und filigranes Porzellan. Kreativer Blumenschmuck und silberne Leuchter unterstreichen die moderne Eleganz des Restaurants, das einen

wunderbaren Panoramablick bietet und von Dienstag bis Sonntag ab 18 Uhr geöffnet hat.

Hintergrund:

Michael Dyllong

geboren 06.03.1987 in Dortmund

Kochausbildung mit Auszeichnung im Casino Hohensyburg

Jüngster Küchenmeister Deutschlands

Stationen

2008 Chef de Partie im Restaurant Schloss Loersfeld, Kerpen

2009 Chef de Partie im Restaurant Goldschmieding, Castrop Rauxel

2010 Sous Chef im Restaurant Sol yVida, Mallorca

2011 Restaurant inside, Duisburg

Wettbewerbe/Sonstiges

Mitglied der Jugendnationalmannschaft der Köche (2007-2008)

Erfolgreiche Teilnahme an zahlreichen Wettbewerben □(REWE Pokal Dtl.- Nationale Ausscheidung, Chaîne des Rôtisseurs)

Inspiriert durch Sternekoch Rudolf Thewes, (Schloss Loersfeld) und

Gregor Schuber (Restaurant inside, Duisburg)

