

PRESSEMELDUNG

Kulinarik an der Havel:

Das Harbour Restaurant & Bar präsentiert sein neues Food-Konzept

Berlin, 1. September 2020 (w&p) – Auf zu neuen Ufern: Das [Harbour Restaurant & Bar](#) präsentiert zur Wiedereröffnung sein modernes Food-Konzept. Der neue israelische Küchenchef Ronan Dovrat Bloch verbindet zusammen mit seinem internationalen Team traditionelle und regionale brandenburgische Küche gekonnt mit nah-östlichen Einflüssen. So kreiert er spannende und kulinarisch anspruchsvolle Geschmackserlebnisse zunächst exklusiv am Schwielowsee, bevor eine zusätzliche Restaurant-Eröffnung in Berlin stattfindet. Neben der exquisiten Küche bietet das Harbour Restaurant & Bar noch eine weitere Besonderheit: Dank seiner Lage erreichen Gäste das Restaurant auch per Boot.

Die israelische Küche ist in Deutschland seit Jahren auf dem Vormarsch und begeistert durch ihre orientalischen Genüsse immer mehr Menschen. Ob Klassiker wie Falafel und Humus oder exotische Speisen wie Sabich, Zhug oder Amba – die Auswahl ist bunt und vielfältig. Der Küchenchef des Harbour Restaurant am Schwielowsee, Ronan Dovrat Bloch, ist selbst Israeli und gilt in seinem Land als wahre Ikone und Meister der Kochkunst. Nun haucht er zusammen mit seiner internationalen Crew dem herrlich gelegenen Etablissement am Ufer des Schwielowsee einen neuen kulinarischen Wind ein.

Das Konzept sieht vor, klassische und regionale Gerichte mit den Einflüssen aus dem Nahen Osten harmonisch zu verschmelzen. Ronan Dovrat Bloch, der ein Diplom der renommierten Pariser Kochschule Le Cordon Bleu vorzuweisen hat, konzentriert sich bei der Komposition seiner Gerichte vor allem auf die Gemeinsamkeit von Israel und Brandenburg: Die Nähe zum Wasser. Die Havel verbindet den Schwielowsee, der im Bereich der Unteren Havel in Höhe von Kilometer 15,3 liegt, direkt mit der Hauptstadt. Unmittelbar am Wasser gelegen, ankern Feinschmecker am Hafen mit eigenem Bootsanleger an extra Gästeliegeplätzen. So wird schon die Anreise ab Berlin, beispielsweise mit einem Charterboot, zu einem wunderschönen Erlebnis. Als Krönung wartet der Landgang ins Harbour Restaurant & Bar.

Passend zum maritimen Flair bietet das Harbour Restaurant seinen Gästen eine breitgefächerte Palette an Rezepten für Fisch und Meeresfrüchte. Dazu zählen Vorspeisen wie Austern mit Citrus Yuz und mariniertem grünen Spargel oder blaue Krabben in Oliven-Chili-Knoblauch mit Duxelle Pilzen. Zum Hauptgang serviert der Küchenchef Filet vom Weißen Seefisch mit Selleriewurzelcreme und schwarzem Trüffelöl, aber auch fischlose Köstlichkeiten wie Entrecote Steak oder handgepflücktes Gartengemüse. Eines der Dessert-Highlights ist die Pflaumentorte aus Mandelteig mit Mascarpone-Creme und braunen Butterstreuseln.

HARBÖUR

BAR RESTAURANT

Das neue Konzept im Harbour Restaurant & Bar ist Teil der Expansionsstrategie des Unternehmens. Schon 2021 soll ein weiteres Restaurant in Berlin in der Nähe des Anhalter Bahnhofs eröffnet werden. Auch hier soll Ronen Dovrat Bloch als Küchenchef fungieren und die Gäste mit seiner kulinarischen Magie verzaubern.

Das Harbour Restaurant liegt inmitten der 17 Hektar großen Parkanlage direkt am Schwielowsee – mit eigenen Bootsanleger. Feinschmecker, Gourmets und Food Lover finden hier eine erlesene Auswahl spannender Gerichte, guter Weine und kreativer Cocktails. Ein herrlicher Ausblick von der Terrasse direkt auf den Schwielowsee ergänzt das kulinarische Angebot. Das Harbour Restaurant & Bar verfügt über rund 30 Plätze im Inneren sowie circa 50 Plätze im großzügigen Außenbereich. Über einen ebenerdigen Zugang an der Rückseite des Restaurants erlangen auch körperlich eingeschränkte Gäste mühelos Zugang zum Gourmetlokal.

Die Öffnungszeiten sind von Dienstag bis Sonntag ab 17:00 Uhr, warme Küche bis 23:00 Uhr. Reservierungen werden unter der Rufnummer 0049 – 3327 5696904 entgegengenommen. Weitere Informationen unter www.harbour-restaurant.de

Eigner des Restaurants ist Ron Ben Haim, CEO der Precise Hotelgruppe. Neben dem Standort Werder befinden sich die Hotels & Resorts des Unternehmens in Berlin, Rheinsberg, auf Rügen, im spanischen El Rompido sowie in Davos in der Schweiz. Alle Häuser vereint eine stimmige Atmosphäre, erstklassiger Service und viel Liebe zum Detail. Genau diese Eigenschaften finden sich auch im Harbour Restaurant, das dank der Expertise von Ronen Dovrat Bloch und seinem Team auch das Resort kulinarisch ergänzt.

Über Precise Hotel Collection:

Zu den Precise Hotels & Resorts gehören das Fünf-Sterne-Golfresort El Rompido in einem malerischen Fischerdorf an der andalusischen Costa de la Luz in Spanien und das Fünf-Sterne-Hotel Seehof in Davos. In Deutschland zählen die Resorts am Schwielowsee, auf Rügen an der Ostsee, die Marina Wolfsbruch in Rheinsberg an der Mecklenburgischen Seenplatte sowie das im Mai 2019 eröffnete Design- & Lifestylehotel AC und das junge trendige Moxy am Humboldthain, die beide in Kooperation mit Marriott geleitet werden, zu der kleinen und feinen Hotelgruppe. Gegründet wurden die Precise Hotels & Resorts 2005 von Ron Ben Haim. Die Precise Hotel Collection ist die Erfüllung der Vision von Gründer Ron Ben Haim: eine sorgfältig ausgewählte Sammlung an außergewöhnlichen Hideaways und Cityhotels, die ihre Gäste mit Leidenschaft beherbergen.

Presseinformationen und Bildmaterial

Petra Wolf
Harbour Restaurant & Bar
Am Schwielowsee 120
14542 Werder / Havel
media@harbour-restaurant.de
www.harbour-restaurant.de

Precise Hotels & Resorts GmbH

Friedrichstraße 81
10117 Berlin
www.precisehotels.com