



RIVA Hotel Konstanz  
Seestraße 25. 78464 Konstanz  
Tel. +49 (0)7531 36309-0  
Fax +49 (0)7531 36309-99  
welcome@hotel-riva.de  
www.hotel-riva.de

## **Sonntagsgenuss im Gourmetrestaurant Ophelia** **Neues Mittagsmenü für Feinschmecker**

Konstanz, 13.03.2014 – Das Zwei-Sterne-Restaurant Ophelia im Seehotel RIVA Konstanz startet in die Saison 2014. Ab 13. März zeigt Dirk Hoberg, was er sich in der Winterpause an kulinarischen Kreationen ausgedacht hat ... und erwartet die Gäste des Ophelia mit einer neuen Karte voller frühlingshafter Impressionen. Darüber hinaus macht er seine moderne, internationale Gourmetküche jetzt auch den sonntäglichen Feinschmeckern zum Lunch zugänglich – und öffnet das Ophelia ab 12:00 Uhr.

Mit dem neuen Sonntagsmenü will Hoberg vermehrt Gourmets ansprechen, die seine Küche und den Bodensee zur schönsten Tageszeit genießen wollen. Gäste können à la carte oder ein bis zu fünf-gängiges Menü ganz nach ihrem Geschmack auswählen. Der Preis für ein Drei-Gang-Menü liegt bei 70 Euro.

Was steht nun im Frühjahr genau auf der Sonntagskarte des Ophelia? Als Entree findet sich eine anregende Interpretation der Foie Gras mit Kürbis und Apfel, alternativ oder anschließend verlockt Jakobsmuschel mit Kohlrabi und Brunnenkresse. In der Folge überraschen frische und leichte Kreationen: Garnele mit Süßkartoffel, Alge und Zitrusfrüchte und Wolfsbarsch mit Butterkrebis in spannender Kombination mit Erbsen und Kräutern. Beim Fleischgang – Kalb mit Trüffel, Sellerie, Kartoffel und Möhre – geht es klassisch zu, doch auch hier lässt Dirk Hoberg Filigranes und Aromatisches einzigartig verschmelzen. Den Abschluss bildet eine Dessertkreation mit asiatischen Aromen aus Mango mit Kokos und Zitronengras oder eine Käseauswahl von Maître Antony.



## Über Dirk Hoberg und das Gourmetrestaurant Ophelia

Das Gourmetrestaurant Ophelia in der Jugendstilvilla des Fünf-Sterne-Superior-Hotels lädt seit August 2010 zum Genießen feinsten Haute Cuisine ein und hat sich inzwischen zu einem kulinarischen Hotspot am Bodensee entwickelt.

Dirk Hoberg verbindet in seiner Küche Aroma und Ästhetik auf eine ganz besondere, neue Art – produktorientiert, liebevoll verarbeitet und erlesen im Geschmack. Er zählt zu den besten Köchen Deutschlands: Im Hornstein-Ranking 2014, das auf den aktuellen Bewertungen der renommierten Restaurantführer Michelin, Gault-Millau, Feinschmecker und Schlemmeratlas basiert, erzielt das Ophelia Konstanz Rang 46 und gehört damit zu den 50 besten Restaurants Deutschlands. Das Gourmetrestaurant hat zwei Michelin-Sterne und 17 Punkte im Gault-Millau.

Das Ophelia verfügt über insgesamt 40 Plätze in zwei stilvoll eingerichteten Gasträumen sowie 30 weitere Plätze auf der Ophelia Terrasse, die einen bezaubernden Blick auf den See bietet. Anfragen und Reservierungen werden unter der Telefonnummer +49 (0)7531-363090 sowie unter [welcome@hotel-riva.de](mailto:welcome@hotel-riva.de) entgegengenommen.

Öffnungszeiten des Ophelia:

Donnerstags bis montags ab 19:00 Uhr

Ab 16. März 2014: sonntags ab 12:00 Uhr

Link zum begleitenden Bildmaterial in Hochauflösung für diese Pressemitteilung:

<http://bit.ly/1fmb8eG>



## Über das RIVA Konstanz

Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel RIVA Konstanz besticht durch seine erstklassige Lage an der Konstanzer Uferpromenade, sein reduziertes Design und einen exklusiven Service. Es bietet 51 Zimmer und Suiten, das RIVA Restaurant, das Gourmetrestaurant Ophelia, das RIVA Spa mit Pool auf dem Dach und drei Veranstaltungsräume für unbeschwerte Aufenthalte in edlem Ambiente. Nähere Informationen zum Hotel finden sich unter [www.hotel-riva.de](http://www.hotel-riva.de).

## Pressekontakt:

Bransch & Partner GmbH  
Gala Conrad  
Büro München T +49 (0)89 32 66 8989  
Büro Stuttgart T +49 (0)711 239 79 59  
[conrad@branschundpartner.de](mailto:conrad@branschundpartner.de)

Peter Kolb  
RIVA Konstanz  
Seestraße 25  
78464 Konstanz  
T +49(0)7531-36309-0  
F +49(0)7531-36309-99  
[welcome@hotel-riva.de](mailto:welcome@hotel-riva.de)