

IDEEN & KONZEPTE

## 20 Jahre Restaurant Aqua



Das Restaurant Aqua im The Ritz Carlton, Wolfsburg feiert 20. Geburtstag / Foto: Gary Schmid

Seit Juni 2000 kreieren Sven Elverfeld und sein Team im Restaurant Aqua im The Ritz Carlton, Wolfsburg außergewöhnliche kulinarische Momente für ihre Gäste. Mit der Wiedereröffnung am 3. Juli 2020 lädt der mit höchsten Bewertungen in allen Restaurantführern ausgezeichnete Chefkoch seine Gäste auf eine kulinarische Reise in die 20-jährige Geschichte des Restaurants ein.

Jenseits von festgelegter Stilik und Trends schafft Elverfeld bis heute eine Symbiose aus Tradition und Moderne. Ausnahmslose Qualität und ein ausgeprägtes Aromenspiel, gepaart mit ästhetischer Optik, bilden so bis heute seine unverkennbare Handschrift.

Elverfeld und sein Team haben die vergangenen Wochen genutzt, um anlässlich des Jubiläums ein Neun-Gänge-Menü mit einer wechselnden Auswahl der beliebtesten Gerichte aus zwei Jahrzehnten Restaurantgeschichte zu gestalten. Neben dem bekannten Tafelspitz mit Frankfurter grüner Sauce wird der Hesse auch eine Reinkarnation des bekannten Handkäs mit Musik kochen. Selbstredend, dass auch sein als Signature-Gericht bezeichnetes Crème-Sorbet Ruinart-Rosé und eine neue Interpretation der Yogurette im Menü nicht fehlen. Gäste dürfen sich also auf eine kulinarische Reise mit teilweise neu gestalteten Klassikern aus 20 Jahren Aqua freuen.

Der Küchenchef sagt: "Das Menü ist eine sehr persönliche Reise in meine Vergangenheit. Während die karamellierte Kalamata-Olive eine Erinnerung an meine Zeit in Griechenland ist, stammt die Taube orientalisch aus meiner Wolfsburger Warteschleife im The Ritz-Carlton, Dubai. Sie ist in der Vorbereitung auf das Restaurant Aqua entstanden. Der

Handkäs und die grüne Sauce sind eine Hommage an meine alte Heimat und mit den Acryl-Präsentationselementen, auf denen wir wieder Suppeshots und Knusperillos servieren, verbinde ich eine besondere Erinnerung an meinen Vater. Er hat diese damals speziell für das Aqua designt.?

Mit Marcel Runge hat Elverfeld einen erfahrenen Weggefährten als Restaurantleiter und Chefsommelier im Aqua. Er begleitet Elverfelds Klassiker in der von ihm bekannten, unkomplizierten Art und freut sich darauf, in der Weinbegleitung spannende Akzente setzen zu können. Hier und da wird auch er mit seinen Klassikern überraschen. Die dürfen sowohl mit Alkohol, aber auch durchaus alkoholfrei sein. ?Als besonderes Highlight in der Weinbegleitung für das Jubiläumsmenü habe ich bis zu 60 Jahre alte, weiße Portweine?, sagt Runge.