

Krug Fischmarkt



Für Krug ist 2018 das Jahr des Fisches, und das hat nichts mit dem Chinesischen Horoskop zu tun: Individualität und das Verständnis für das, was die Natur uns gibt, stehen im Mittelpunkt des Know-hows von Krug. Jedes Jahr stellt das einzigartige Champagnerhaus ein anderes Lebensmittel, eine andere Zutat aus der Küche in den Mittelpunkt seiner weltweiten Aktivitäten und Kooperationen mit den unterschiedlichsten Köchen und Restaurant-Chefs. Damit demonstriert Krug einmal mehr, wie inspirierend eine einzige Zutat nicht nur bei der Champagner-Herstellung, sondern auch in der Küche in Sachen Leidenschaft, Kreativität und Genuss sein kann. In diesem Jahr dreht sich bei Krug alles um den Fisch.

Es gibt nur wenige Lebensmittel, die so variantenreich, so überraschend und kreativ zubereitet werden können, wie der Fisch – ein Lebensmittel so vielseitig wie seine Herkunft oder sein Lebensraum. Für Krug die perfekte Gelegenheit, ein bisschen Fischmarkt-Atmosphäre nach München zu bringen. Das Champagnerhaus eröffnet den ersten Krug Fischmarkt vom 27. bis 30. Juni in der Corneliusstraße 19, inspiriert sowohl von dem jahrhundertealten Handwerk der Fischerei, als auch von dem unkomplizierten Charme französischer Poissonneries. Dort werden verschiedene kleine Fischgerichte, wie Matjes, Renkebrötchen und Saibling Ceviche angeboten, alle abgestimmt auf die Champagner des Hauses Krug.

Fischsemmel de luxe

Schnuppern Sie Meeres- und Seeluft, lassen Sie sich an das Ufer von Flüssen und Seen versetzen, riechen und schmecken Sie den Duft von frisch gefangenem Fisch und genießen Sie dazu ein Glas Krug Grande Cuvée oder Krug Rosé – eine Kombination, die Sie so noch nicht gekostet und erlebt haben. Der Krug Fischmarkt serviert klassisches Fisch-Fingerfood neu interpretiert. Die regionalen Fische, die dort serviert werden, wie Renke und Saibling, kommen von der Hoffischerei Sebald vom Starnberger See.

Bei Krug braucht es keine Leinenservietten, Kristallgläser und Formalitäten. Alles, was Krug braucht, sind die besten Zutaten, die die Natur zu bieten hat. Bei Krug geht es neben Genuss und Kulinarik auch darum, Menschen für unvergessliche Momente zusammenzubringen. Krug ist lässig, unkonventionell und immer für eine Überraschung gut, wie der Fischmarkt in München im Gärtnerplatzviertel beweist.



Öffnungszeiten:

Mittwoch, 27. Juni: 11:00 – 17:00 Uhr

Donnerstag, 28. bis Samstag, 30. Juni: 11:00 – 20:00 Uhr

Corneliusstraße 19, 80469 München, Gärtnerplatz

Preise:

Ein Glas Krug Grande Cuvée: 32€ und ein Glas Krug Rosé: 38€

Ein Glas Krug Grande Cuvée mit einem Fischgericht: 36€

Ein Glas Krug Rosé mit einem Fischgericht: 42€

Kontakt:

Alexa Agnelli | alexa.agnelli@moethennessy.com | Tel. +49 (0) 89 99421-140
Tatjana Steininger | tsteininger@moethennessy.com | Tel. +49 (0) 89 99421-141