



PRESSEMITTEILUNG

OPENING DES NEUEN RESTAURANTS „THE DUCHY“

Der BREIDENBACHER HOF freut sich, das offizielle Opening des Restaurants „THE DUCHY“ bekanntzugeben und stellt damit erstmals das neue exklusive Restaurantkonzept vor.

Nach abgeschlossener Erneuerungsphase der Hotelküche im Oktober 2019, dem Umbau des Restaurants zu Beginn des Jahres 2020 und der vorübergehenden Schließung im Rahmen der COVID-19 Pandemie, hat das „THE DUCHY“ nun seine Türen geöffnet.

Als Inspiration und Namensgeber für das neue Restaurant dient das Zeitalter des ehemaligen Herzogtums Berg (engl. Duchy), dessen Hauptstadt Düsseldorf einst war. Eine Epoche, die aufgrund ihrer unaufgeregten Eleganz, zeitgleich stilvoll und gemütlich war und somit als perfektes Sinnbild für die Umgestaltung des Restaurants steht. Für „THE DUCHY“ wurde dieses Bild nun neu interpretiert und in Bezug auf Interior, Design sowie Food- und Drink-Angebot modern umgesetzt.

„THE DUCHY“ ist ebenfalls der Kosename für den fiktiven, weiblichen Charakter, der als Herzstück des neuen Konzepts dient und deren Spirit sich durch Illustrationen, Zitate und dem Design als Leitfaden durch das gesamte Restaurant zieht. Eine Ikone gelassener Unabhängigkeit, eine Freidenkerin im Geiste ihres Namens, deren unverwechselbarer Stil auf ihrem Faible für die schönsten Dinge im Leben basiert. Es ist ihre weltgewandte Art gepaart mit Humor und Weisheit, die ihren Charakter prägt und die, die Gäste ab sofort im Restaurant erwartet.

Entwickelt wurde das neue Konzept von der Londoner Kreativ- und Konzeptagentur GORGEOUS GROUP in Zusammenarbeit mit dem international renommierten Innenarchitekten Peter Silling, der auch bereits für das aktuelle Interiordesign des Hotels verantwortlich ist.

MODERNE EUROPÄISCHE BRASSERIE AN DER KÖ

Mit dem neuen Restaurant soll eine zeitgemäße und entspannte Institution geschaffen werden, die ihren eigenen kulinarischen und stilistischen Charakter mit lokalem Bezug trägt und sich dank außergewöhnlicher Eigenkreationen individuell weiterentwickelt.

Inspiziert von der klassischen Pariser Brasserie, zeichnet sich das „THE DUCHY“ durch seinen lokalen und europäischen Einfluss in Flair und Cuisine aus. Die gelassene Atmosphäre wird durch den herzlichen Service des Teams fortgeführt, während die stilvolle Komposition aus Holzelementen, Spiegeln und Kunst, warmen Farben und feinen Stoffen das Interieur definiert.



BREIDENBACHER HOF
DÜSSELDORF - GERMANY

CUISINE

Hotelgäste und Food-Liebhaber haben ab sofort die Möglichkeit die große Bandbreite an verschiedensten kulinarischen Höhepunkte zu genießen: Ganz gleich, ob zum entspannten Dinner oder für einen leichten Snack – das „THE DUCHY“ erfüllt sämtliche gastronomische Wünsche.

Das Team rund um Küchenchef Philipp Ferber serviert eine raffinierte Brasserie-Küche mit einzigartigen Kreationen wie Kaviar Carbonara, Färöer Lachs mit gerösteter Sojasoße und einheimisches Himmel & Ähd mit eigenen, regional angebauten Produkten.

EXKLUSIVE RAW BAR

Absolutes Highlight und das Herzstück des Restaurants ist die neue Raw Bar, an der Gäste leichte Köstlichkeiten, kreative Drinks und edle Champagner Sorten genießen können. Puristisch, authentisch, luxuriös und dennoch simpel. Die Raw Bar besticht durch ihren klaren Fokus auf die feinsten Meeres-Produkte gepaart mit passenden auserwählten Schaumweinen und innovativer Cocktailkarte und schafft durch ihr entspanntes modernes Flair eine lockere Atmosphäre. Ob eine kurze Auszeit vom Einkaufsbummel auf der naheliegenden Königsallee, ein kleiner Snack zwischendurch oder nur für ein Glas Champagner – an der Raw Bar steht unkomplizierter Luxus im Vordergrund.

Oder wie es „THE DUCHY“ sagen würden: „Champagner allein ist lediglich das halbe Vergnügen. Was täten wir nur ohne Austern und Kaviar?“

Der BREIDENBACHER HOF freut sich, Sie im „THE DUCHY“ begrüßen zu dürfen.

Reservierungen sind unter der Telefonnummer 0211/ 160 900 oder per Mail an theduchy.bbh@capellahotels.com möglich.

Pressemitteilung, 22. Juni 2020

Pressekontakt BREIDENBACHER HOF
Britta Germann
Königsallee 11
40212 Düsseldorf
Tel.: 0211/16090157
Email: britta.germann@breidenbacherhof.com

Pressekontakt GUIDO BOEHLER COMMUNICATIONS
Schwanenmarkt 3
40213 Düsseldorf
Tel.: 0211/82827733
Email: gbc@guidoehler.com

Press Office: **GUIDO BOEHLER COMMUNICATIONS**, Schwanenmarkt 3, 40213 Düsseldorf,
Tel. 0211. 8282 7733, Fax 0211. 8282 7737
E-Mail: gbc@guidoehler.com