



## ROMANTIK BERGHOTEL ASTENKRONE

Ihr Wohlfühlhotel im Sauerland

Das Romantik Berghotel Astenkrone befindet sich auf einer Höhe von 800 m, nur wenig entfernt vom 842 m hohen Kahlen Asten im Land der tausend Berge. Ausgedehnte Wälder mit reichem Wildbestand, malerische Seen und idyllische Landschaften laden Urlauber und Wochendausflügler zu einem Besuch in das Berghotel ein. Und das zu jeder Jahreszeit. Das nahe Winterberg ist zudem bundesweites Dorado für Wintersportler.

Besonders wohltuend in der Astenkrone ist der dezente Luxus, die unaufdringliche Fürsorge und das wohltuende Ambiente des Hauses. Zudem kommen Feinschmecker in der gemütlichen Kronenstube voll auf ihre Kosten. Die Gäste des Hauses wählten das Haus nach 2015 auch 2017 auf Platz Eins des Westfälischen Gastronomiepreises. Weiterhin lädt das AstenSPA mit seinem Schwimmbad, rauschendem Wasserfall und individuellen Verwöhnprogramm zu erholsamen und entspannten Tagen in die Astenkrone ein.

Alle Zimmer des Vier-Sterne-Superior-Hotels sind individuell, stilvoll und komfortabel mit Stoffen, Teppichen und Möbeln der JAB ANSTOETZ Gruppe eingerichtet.

Wir freuen uns sehr, Sie auch in diesem Jahr beim Westfalen-Gourmetfestival verwöhnen zu dürfen.



Reservierung unter:  
Astenstraße 24  
59955 Winterberg-Altastenberg  
Telefon: (02981) 8090  
www.astenkrone.de  
berghotel@astenkrone.de



### GOURMETFESTIVALMENÜ

am 07.10.2019 mit

#### MARIA GROSS

Wir begrüßen Sie mit einem HÖVELS Original im Stößchen oder einem Glas Riesling Sekt.

AMUSE BOUCHE



BETE | GRÜNZEUG | HONIG



KARTOFFEL | SENF | MAJORAN



KALB | KÜRBIS | THYMIAN



QUARK | VANILLE | HOLUNDERBEEREN



#### GASTKÖCHIN MARIA GROSS

1 MICHELIN Stern 2013 – 2015

Maria Groß wurde 1979 in Sömmerda geboren und wuchs in Straußfurt auf. Ihr Studium der Philosophie und Germanistik brach sie im Alter von 25 Jahren ab, um in einem Berliner Gourmetrestaurant eine Ausbildung zur Köchin zu beginnen.

Nach Stationen in der Schweiz, u.a. im Restaurant Attisholz in Riedholz und als Küchenchefin im Hotel MATTHIOL in Zermatt, kehrte Sie nach Erfurt in die Nähe ihrer Heimat zurück und wurde dort Küchendirektorin im Kultur- und Kongresszentrum Kaisersaal. Von 2013 – 2015 war sie zudem für das Gourmetrestaurant CLARA im Kaisersaal, für das sie einen MICHELIN Stern erkochte, sowie für das Mittelalter-Restaurant „Lutherkeller“ und die Kochschule verantwortlich. Seit 2016 führt sie ihr eigenes Restaurant „Bachstelze“ in Erfurt unter ihrem Label „MARIA Ostzone“.

Bundesweit bekannt wurde sie als Jurorin der ZDF „Küchenschlacht“ und als Kochgegnerin von Tim Mälzer im Vox Format „Kitchen Impossible“, außerdem als Jurorin in Steffen Hensslers Kochshow „Grill den Henssler“ und der Fortsetzung „Grill den Profi“.

### GOURMETFESTIVALMENÜ

am 07.10.2019 um 19.00 Uhr

Inklusive Original SELTERS, HÖVELS Original und begleitender Weine.

**Preis pro Person 139,00 Euro**