Restaurant-News aus Stockholm: Starkoch Mathias Dahlgren eröffnet exklusives Seafood Gastro im Grand Hôtel

Mathias Dahlgren, der Star-Koch hinter renommierten Restaurants wie Matbaren und Rutabaga, öffnet am 11. August die Türen für ein neues kulinarisches Konzept - Seafood Gastro - im Grand Hôtel in Stockholm. Mit einem Verkostungsmenü, das aquatische Delikatessen aus dem Wasser, um das Wasser herum und auf dem Wasser zelebriert, ist das Restaurant eine gastronomische Entdeckungsreise für Gäste sowie für Mathias und sein Team.

Das Angebot von Seafood Gastro wird hauptsächlich aus wildwachsenden Zutaten aus Skandinavien bestehen. Das Verkostungsmenü wird auch mit anderen hochwertigen Meeresprodukten ergänzt, die in der Region nicht natürlicherweise vorkommen - alle sorgfältig von ausgewählten Lieferanten beschafft und aus offenen Gewässern sowie nachhaltigen Farmen gewonnen.

"Ich nenne es 'Meeresfrüchte im weiteren Sinne'. Wir bieten nicht nur den üblichen Fisch und Meeresfrüchte an, sondern auch Ente und andere Seevögel, Seetang, Küstengemüse sowie ungewöhnlichen Fisch und Meeresfrüchte - sofern sie gut schmecken. Mein Team und ich sehen es als ein neues, aufregendes kulinarisches Abenteuer. Seafood Gastro wird das exklusivste Restaurant sein, das ich je geschaffen habe", sagt Mathias Dahlgren.

Das neue Restaurant wird in den ehemaligen Räumlichkeiten von Rutabaga im Grand Hôtel am Blasieholmen-Kai eröffnet.

"Unsere Zusammenarbeit mit Mathias Dahlgren und seinem Team hat sich über fünfzehn Jahre hinweg entwickelt, um sicherzustellen, dass die Gäste im Grand Hôtel kulinarische Erlebnisse von höchstem Kaliber genießen können. Die Eröffnung von Seafood Gastro markiert einen neuen Meilenstein in der nordischen Restaurantszene. Als gastronomisches Reiseziel bietet das Grand Hôtel den Gästen auch Zugang zu einem der umfangreichsten Weinkeller Nordeuropas, und es ist mit Stolz, dass ich sowohl zurückkehrende als auch neue Gäste willkommen heiße, um die Gesamtheit unseres Angebots und einen frischen Ansatz für Meeresfrüchte zu erleben", sagt Pia Djupmark, CEO des Grand Hôtels.

Zusätzlich zu Seafood Gastro werden die neu renovierten Räumlichkeiten auch Platz für Private Dining by Mathias Dahlgren bieten, mit zwei separaten Räumen für exklusive maßgeschneiderte Mahlzeiten, die Gruppen von bis zu 22 Personen Platz bieten.

Seafood Gastro wird am Freitag, den 11. August eröffnet.

Öffnungszeiten: Dienstag - Samstag 18.30 Uhr - Mitternacht

Weitere kulinarische Highlights in Stockholm

Stockholm, auch bekannt als die Hauptstadt Skandinaviens, präsentiert eine der dynamischsten Gourmetszenen Europas. Die Stadt bietet eine breite Palette von erstklassigen Restaurants, die traditionelle Köstlichkeiten, innovative Neuheiten, erschwingliche Bistros und preisgekrönte Speiseerlebnisse umfassen. Die kulinarische Vielfalt Stockholms ist bemerkenswert und lockt Feinschmecker aus der ganzen Welt an.

Die Stadt ist ein Vorreiter in der nordischen Küche und steht für schlichte Eleganz, raffinierten Geschmack und kreative Gerichte. Die Köche und Köchinnen von Stockholm setzen auf Nachhaltigkeit und legen großen Wert auf Qualität, Geschmack und Umweltschutz. In diesem Jahr trägt Stockholm den Titel der Europäischen Hauptstadt der Gastronomie, was die dynamische Restaurantszene und den Ruf als kulinarisches Reiseziel weiter festigt.

In den renommierten Michelin-Restaurants Stockholms spiegelt sich die Exzellenz der nordischen Küche wider. Hier einige herausragende Beispiele:

- Das **Frantzén**, das erste Drei-Sterne-Restaurant Schwedens, begeistert mit einem japanisch inspirierten "New Nordic"-Degustationsmenü, das über fünf Stunden dauert.
- Das **Aloë**, ein Zwei-Sterne-Restaurant im Außenbezirk Älvsjö, bietet eine festliche Atmosphäre und verkörpert die Vielfalt moderner Küchen.
- Das traditionsreiche **Operakällaren**, gegründet 1787, ist offizieller Hoflieferant des Königs und bekannt für seine klassische Speisekarte und elegante Inneneinrichtung.
- Im **Ekstedt** werden Gerichte über offenem Feuer zubereitet und die "Neue nordische Küche" mit saisonalen Zutaten steht im Fokus.
- Die kleine Sushi-Bar **Sushi Sho** serviert traditionelle Tokioter Küche mit skandinavischen und europäischen Einflüssen.

- Im **Etoile** erwartet Gäste eine abwechslungsreiche und kreative Speisekarte mit Fokus auf Nachhaltigkeit und saisonalen Produkten.
- Das idyllische **Aira** direkt am Wasser auf Djurgården kombiniert nordische Zutaten mit internationalen Techniken.
- Im gemütlichen **Nour** treffen skandinavische und japanische Einflüsse aufeinander und bieten eine breite Auswahl an Menüs.
- Nachhaltigkeit und Einfachheit prägen das **Adam**/**Albin**, das saisonale Produkte in einem modernen Kontext zelebriert.

Auch preisgünstige Bistros haben in Stockholm ihren Platz, ohne dabei an Qualität zu sparen. Lokale wie **Allegrine**, **Babette**, **Bar Agrikultur** und andere bieten erschwingliche Gourmet-Erlebnisse in zwangloser Atmosphäre.

Die traditionelle schwedische Hausmannskost wird in klassischen Restaurants wie **Pelikan**, **Kvarnen** und **Den Gyldene Freden** zelebriert. Diese Orte sind nicht nur kulinarische Institutionen, sondern auch ein wichtiger Teil des kulturellen Erbes Stockholms.

Die vegane und vegetarische Szene Stockholms blüht ebenfalls auf. Das Museumrestaurant **Fotografiska** überzeugt mit pflanzlicher Kreislaufwirtschaft, während **Hermans**, **Matateljén** und **Växthuset** mit kreativen pflanzlichen Gerichten aufwarten.

Neben den etablierten Restaurants eröffnen regelmäßig neue und trendige Lokale in Stockholm. So bietet das **Riche Fenix** eine einzigartige kulinarische Erfahrung und das neu eröffnete **Freyja** kombiniert schwedisches Gemüse mit DJ-Musik und einer atemberaubenden Dachterrasse.

Insgesamt ist Stockholm nicht nur ein Reiseziel für Augen und Ohren, sondern auch für den Gaumen. Die kulinarische Vielfalt und Qualität machen die Stadt zu einem Paradies für Feinschmecker und Genießer aus aller Welt.

Weitere Informationen über die kulinarischen Höhepunkte Stockholms und empfehlenswerte Restaurants gibt es unter den folgenden Links: Stockholm und Restaurants in Stockholm.

Visit Sweden GmbHSabine KlautzschSenior PR ManagerGroße Bäckerstr. 1020095 Hamburg

0049 40 32 55 13 20sabine.klautzsch@visitsweden.comwww.visitsweden.de

Visit Sweden hat den offiziellen nationalen Auftrag der schwedischen Regierung, Schweden als Reiseziel zu vermarkten. Unsere Vision ist, dass Schweden bis 2030 das nachhaltigste und attraktivste Reiseziel der Welt ist. Zielgerichtetes Reisen muss heute mehr denn je sinnvoll und bewusst sein und einen dauerhaften Wert für unsere Gäste, die lokale Gemeinschaft und unseren Planeten schaffen. Visit Sweden ist ein staatliches Unternehmen mit rund 50 Mitarbeitern in aller Welt. https://corporate.visitsweden.com

Willkommen in Schweden.

Additional assets available online: Photos (4)

https://stage.mediaroom.com/visitsweden/2023-08-11-Restaurant-News-aus-Stockholm-Starkoch-Mathias-Dahlgren-eroffnet-exklusives-Seafood-Gastro-im-Grand-Hotel