

Kulinarischer Dialog von Ost und West im Norden

Das Restaurant Spices im A-ROSA Sylt begeistert mit Sushi-Spezialitäten und asiatisch inspirierter Aromenküche

Sylt, 02. Februar 2016 – Am nördlichsten Zipfel der Insel Sylt, in List, weht nicht nur eine Brise Nordseeluft durch die Dünen, sondern auch asiatisches Flair - im Restaurant *Spices* des A-ROSA Sylt. Vor allem für Feinschmecker, die die fernöstliche Küche schätzen, ist das Resort ein kulinarischer Hotspot und Oase der Ruhe zugleich.

Das *Spices*, eines der beiden Restaurants im Resort, besticht durch seine edle und zugleich entspannt-urbane Anmutung: Vor dunkler Kulisse setzen Accessoires farbenfrohe Akzente und greifen spielerisch asiatische Themen auf. Dabei ist das Interieur frisch und leicht: der perfekte Rahmen für einen Abend zum Wohlfühlen. Für ein authentisches Gefühl sorgen Steinteller und original japanische Hölzer, auf denen die Speisen kunstvoll angerichtet werden.

Kommunikativer Mittelpunkt des Restaurants ist der „Cube“. Hier bereiten die Köche beliebte Spezialitäten wie Sushi, Sashimi, Maki und Nigiri frisch vor den Augen der Gäste zu. In lockerer Tresen-Atmosphäre kommt man mit Köchen und Gästen schnell ins Gespräch.

Für exquisite Kulinarik sorgt eine Meisterin ihres Fachs: Myung Soucholeb, 55. Die gebürtige Südkoreanerin zählt offiziell zu den besten 17 Sushi-Köchen in Deutschland und gehört von Anfang an zum Team des *Spices*. Mit artistischer Fingerfertigkeit formt sie Leckerbissen, bei denen „Look & Taste“ in asiatischer Perfektion harmonieren.

Ebenfalls im *Spices*-Team: Daniel Phillips, 26. Mit viel Fingerspitzengefühl und Experimentierfreude kombiniert er frische Qualitätsprodukte aus der Region mit authentischen Zutaten und typischen Aromen der asiatischen Küche. Das Ergebnis sind Geschmackserlebnisse von ungeahnter Intensität – zum Beispiel beim Kalbsfilet „Five Spices“ mit Pak Choi oder beim Friesischen Deichlammrücken mit Topinambur. Spezialitäten aus dem Wok, feine Suppen und raffinierte Desserts runden die Menükarte ab.

Hussein El Ammar, 33, ist als Restaurantleiter die Seele des *Spices*. Der leidenschaftliche Gastgeber wurde im Libanon geboren und wuchs ganz selbstverständlich in zwei Kulturen auf. Für ihn ist es eine Herzensangelegenheit, im *Spices* östliche und westliche Einflüsse miteinander zu kombinieren und allen Gästen einen unvergesslichen Abend zu bescheren.

Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich bitte an:

Pressekontakt · A-ROSA Resort und Hotel GmbH · Frau Michaela Störr
Tel. +49 (0)89-42 09 56 69-12 · m.stoerr@a-rosa.de · Am Kaiserkai 69 · 20457 Hamburg

Bilder zur Pressemeldung finden Sie hochaufgelöst [hier](#).