



„Die Welt gehört dem,
der sie genießt“





Das Gourmet-Erlebnis:
unsere Kochabende



Schenken Sie Ihren Lieben Genuß und Freude zu Weihnachten! Legen Sie einen Gutschein für einen Kochabend mit Sternekoch Michael Philipp unter den Christbaum!

Kommen Sie den Küchengeheimnissen der Profiköche auf die Spur und schauen Sie dem Sternekoch Michael Philipp und seinem Team über die Schulter. Bei unseren Kochabenden erfahren und erlernen Sie vieles über die Kunst der Zubereitung und Darbietung von Gourmet-Menüs.

Kochen Sie mit Gleichgesinnten der professionellen Küche mit modernsten Geräten und unter Anleitung von Michael Philipp und genießen Sie „Selbstgekochtes“ gemeinsam in exklusiver Runde im festlichen Ambiente unseres Restaurants. Die korrespondierenden Weine werden von Diplom-Sommelière Heike Philipp für Sie ausgewählt. Wie Sie sich einbringen liegt an Ihnen, Sie können aktiv mitkochen oder sich den einen oder anderen Kniff auch nur anschauen. Der Kochabend beginnt um 18.30 Uhr mit einem gemeinsamen Aperitif und dauert ca. 4-5 Stunden. Die Teilnahmegebühr beinhaltet alle Zutaten und Getränke sowie die Rezepte des zubereiteten Menüs.

„Sterneküche für zu Hause“

Mittwoch, 15. Februar 2012 ab 18.30 Uhr

„Klassiker der europäischen Küche“

Mittwoch, 28. März 2012 ab 18.30 Uhr

„Mai-Highlights der Sterne-Küche“

Mittwoch, 09. Mai 2012 ab 18.30 Uhr

Teilnahmegebühr p.P.: 198,- Euro

RESTAURANT
Philipp
Heike & Michael



„Kürbis, Kastanien, Pilze, Ente, Wild & Schmorgerichte...“

Mittags-Menü und Herbstspaziergang

Spazieren Sie am Wochenende durch die Weinberge und die Gasen des Künstler- und Winzerörtchen Sommerhausen. Genießen Sie den goldenen Herbst und verbringen Sie einen gemütlichen Nachmittag bei einem ausgezeichneten 4-Gang Herbst-Mittags-Menü in unserem Hause.

Herbstliches 4-Gang Mittags-Menü

samstags und sonntags im Oktober & November:

65.- Euro



„Krönen Sie Ihre Weihnachtsfeier mit einem Stern“ ❁

Weihnachtsfeier im Restaurant Philipp

Ob Sie familiär oder kollegial Weihnachten feiern, wir bieten Ihnen den passenden, festlichen Rahmen für 8 - 30 Personen. Mittwoch oder Donnerstag Abend (Mo, Di und mittags ab 12 Pers. nach Absprache)

Weihnachtliches Sterne-Menü in 3 Gängen plus Amuse bouche und Pré-Dessert Mittwoch oder Donnerstag

Menü pro Person:

59.- Euro

Nur reservieren sollten Sie rechtzeitig!

„Adventskranz, Christstollen, Lieder, Glühwein...“

Weihnachtsmarkt in Sommerhausen

Bummeln Sie über den traditionellen Künstler-Weihnachtsmarkt in unserem weihnachtlich herausgeputzten Sommerhausen und lassen Sie sich von der festlichen Stimmung verzaubern.

Vor oder nach Ihrem Weihnachtsmarkt-Besuch bieten wir Ihnen Samstag mittags und Sonntag mittags ab 12 Uhr & abends ab 18 Uhr ein 4-Gang Sterne-Menü mit weihnachtlichen Klassikern.

Menü pro Person: 65.- Euro

Wir bitten um Reservierung.



„Happy New Year!“

Das letzte Menü des Jahres 2011

Begrüßen Sie das neue Jahr mit uns und verbringen Sie den Jahreswechsel im exklusiven Kreis in unserem kleinen Restaurant bei unserem Silvester-Gala-Menü. Wir bieten Ihnen ein Gala-Dégustations-Menü in 9 Gängen.

Beginn: 18.30 Uhr

Menü pro Person: 159.- Euro


Einige wenige Plätze sind noch verfügbar.



Pressestimmen &
Auszeichnungen 2011



Guide Michelin 2011

(1 Stern) 

Michael Philipp bereitet in dem historischen Fachwerkhaus klassische Küche mit modernen Elementen, seine Frau Heike, Sommelière, leitet den Service.

Gusto Bayern 2011

(7 von 10 Pfannen)

Koch des Jahres 2009 in Bayern

Bei Michael Philipp ist wirklich immer alles perfekt auf dem Punkt, die Produktqualitäten begeistern, alles ist rund abgeschmeckt und sehr sauber zubereitet.

Gault Millau 2011

(16 von 20 Punkten, 2 Mützen)

Michael Philipp erweist sich im schmucken Fachwerkhaus einmal mehr als Meister der Aromen und Kombinationen. Denn er versteht es stets, aus hervorragenden Produkten ein Maximum an Geschmack herauszuholen und auf dem Teller zusammenzuführen, was zusammen gehört. Dass er dabei auch noch eine gehörige Portion technischer Perfektion an den Tag legt, sei hier nur der Vollständigkeit halber erwähnt. Äußerst angenehm ist auch der herzliche Service von Heike Philipp.

Der Varta-Führer 2011

(3 von 5 Diamanten, Varta Tipp-Küche)

In der eleganten Stube des imposanten Patrierhauses mit Fachwerkfassade serviert der umsichtige Service ausgezeichnete Gourmetgerichte. Mit neuer Küche und Klassikern wird Chefkoch Michael Philipp sicherlich auch Sie überzeugen.

Aral Schlemmer Atlas 2011

(3,5 von 5 Bestecken)

In dem hübschen 1700-Seelen-Weindorf am Main unweit von Würzburg hat die Familie Philipp ihr Himmelreich der Haute cuisine mit nostalgischem Charme geschaffen. Kreativ und leidenschaftlich verknüpft Küchenchef Michael Philipp die Aromen seiner hochwertigen Produkte zu erlebenswerten Kreationen, ohne über die Stränge zu schlagen oder gar die Kontrolle zu verlieren.

Der große Restaurant & Hotel Guide Bertelsmann 2011

(3 von 5 Kochmützen)

Es bleibt wohl ein Geheimnis von Familie Philipp, wie sie es schafft, dass man sich auch in einem veritablen Renaissance-Palais sofort wohl fühlt. In dem befindet sich nämlich das elegante Restaurant, für dessen erstklassigen Ruf Chef de Cuisine Michael Philipp sich verantwortlich zeichnet.

Heike



www.restaurant-philipp.de

RESTAURANT PHILIPP

Heike & Michael Philipp

Hauptstraße 12

97286 Sommerhausen

Telefon +49 (0) 93 33 - 14 06

Fax +49 (0) 93 33 - 90 22 50

info@restaurant-philipp.de

Öffnungszeiten Restaurant:

Mittwoch bis Sonntag ab 19.00 Uhr

Samstag, Sonntag und an Feiertagen
auch von 12.00 bis 14.00 Uhr

