

Stjerneregning til Restaurant Marsk og fornem nominering

I søndags blev der afholdt et gallaevent på Bistro Boheme, hvor "Årets Restaurant" og "Årets Gennembrud" skulle kåres af "Den danske Spiseguide" - både restaurant "Syttende" og "Restaurant Marsk" var nominerede.

Det er ingen hemmelighed, at sønderjysk gastronomi har fået en del opmærksomhed i den seneste tid. Selvfølgelig takket være den første Michelin stjerne til "Syttende" og dermed også den første stjerne til Sønderjylland, men "Den danske Spiseguide" har i den grad også fået øjnene op for de sønderjyske gastronomiske højdepunkter, som blandt andet tæller: "Restaurant Marsk", "Karikatur", "Restaurant Knapp" og "Dyvig Badehotel" der alle har været nomineret gennem tiden.

Til det første gallaevent der blev afholdt den 1. oktober løb "Syttende" med prisen for "Årets Vin-øl-most-infusionsmenu", desværre blev det ikke til nogen priser til den 2. udgave den 29. oktober, hvor "Restaurant Marsk" var nomineret i kategorien "Årets Gennembrud" og "Syttende" i kategorien "Årets snacks/appetizers".

Det tager køkkenchefen Steffen Snitgaard fra "Restaurant Marsk" dog med oprejst pande, selvom turen fra København hjem til Skærbæk føles lidt længere i dag:

"Årets gennembrud blev desværre ikke vores, vi er selvfølgelig skuffede, men når det hele kommer lidt på afstand, så er det en stor ting at være nomineret til "Årets Gennembrud" sammen med 4 af landets bedste restauranter." siger Steffen Snitgaard.

Teamet fra "Restaurant Marsk" i Skærbæk rejser hjem med en flot nominering i en svær kategori, men også med tre stjerner i kufferten, som er den højeste rangering "Den danske Spiseguide" giver til restauranter.

Selv skriver "Den danske Spiseguide" på deres hjemmeside, at 3 stjerner: *"Tildeles restauranter, hvor der altid er sikkerhed for at menuer, betjening og vin & drikke sortiment er på dansk topniveau."*

Den udmærkelse er Steffen Snitgaard utrolig taknemmelig for: *"Vi er virkelig stolte over som ny restaurant at blive optaget i "Den danske Spiseguide" med 3 store stjerner. Det er en virkelig stor ting og et kæmpe skulderklap til hele holdet. Og samtidig er det noget vi kan bruge til at arbejde videre på"*.

Ved yderligere spørgsmål eller interview, kontakt da Steffen Snitgaard på nedenstående telefon og/eller mail.

Kontakt vedr. pressehenvendelser: Steffen Snitgaard, tlf.: +45 23 93 20 30, E-mail: restaurant@marskcamp.com

Vedhæftet: Billeder fra aftenen samt fra en af menuerne, ©Steffen Snitgaard og ©Marsk Camp