



Shangri-La hotel

PARIS





Das Shang Palace im Shangri-La in der Avenue D'Iena

Shang Palace

Mystische Küche

Die Gourmets im Pariser Westen kennen es längst: Unweit des Eiffelturms mitten im Pariser Westend, an der edlen Avenue d'Iena gelegen, lockt das Shang Palace die Genießer der exquisiten chinesischen Küche mit ganz besonderen Gaumenfreuden.

Es ist das einzige chinesische Restaurant in Tout Paris mit einem Michelin-Stern und kann sowohl was die Küche, als auch was Ambiente und Service angehen, durchaus mit der französischen Edel-Gastronomie in Paris, mithalten. Eine ganz besondere Location in der eigentlichen Hauptstadt der Gaumengüsse.

Das Dach der Welt

Ein geradezu mystisches Flair gewinnt das Shang-Palace durch seine direkte Anbindung an das Shangri-La, dem Nobelhotel ganz oben im Ranking der an High-

lights so überreichen Pariser Hotellerie-Szene. John Hilton, ein begnadeter britischer Romancier der 30er Jahre, umschreibt in seinem Roman „Lost Horizon“ mit dem Shangri-La nicht nur einen mystischen Ort in Zentraltibet, sondern belebt in seinem Roman zudem eine uralte fernöstliche Legende namens Chang Shambhala. Diese handelt von einem verborgenen Paradies am Zugang zum „Dach der Welt“. Von einem sagenumwobenen Ort der Weisheit und der Meditation, wo sich tiefe buddhistische Erleuchtung mit einer fantastischen Naturkulisse mischt.

Mit dieser faszinierenden Geschichte im Hinterkopf haben wir in den Gewölben des Shangri-La einen bemerkenswerten Abend verbracht. Umsorgt von einem Küchen- und Serviceteam, das jedem Anspruch auf außergewöhnliche Gastlichkeit gerecht wurde. Und umgeben von einer typisch chinesischen Restaurant-



Feines Dekor aus Holz, Seide, Kristall und üppigen Orchideen

Kulisse mit feinem Dekor aus Holz und Leinwand. Gestartet wurde mit einem Amuse gueule direkt aus dem vegetarischen Frischesortiment kantonesischer Gemüsegärten. Danach als erste Vorspeise Lachs und einige schmackhafte Appetithäppchen mit herzlichen Grüßen aus der Haute Cuisine des Shang Palace.

Es folgte eine Foie Gras für den Herrn, exzellent mariniert und prononciert im Geschmack sowie eine „Soupe de tofu et legumes verts“ mit exquisiten Zutaten für die Dame.

Hummer paniert

Unvergesslich die Hauptgänge: „Honnard bleu de L'Atlantique frit à la hongkongaise“ für die Dame und ein „Filet de boeuf normand“ für den Herrn. Alles appetitlich angerichtet und mit der besonderen Note südchinesisch-kantonesischer Gewürze und süß-saurer Soßen. Dem Sommelier gelang es auf raffinierte Weise die Gerichte durch eine ausgesuchte Weinbegleitung hochwertiger französischer Tropfen, vornehmlich aus dem Sancerre-Terroir, abzurunden. Chinesische Küche eingerahmt durch ausgewähl-

te Loire-Weine. Was könnte exotischer und zugleich erlesener sein, als diese Kombination. Den Schlusspunkt setzte eine erfrischende „Crème des mangue“, unnachahmlich in der Frische und in der Leichtigkeit des Geschmacks der Mango. Eine spektakuläre Ab- rundung, die sowohl dem Gaumen als auch dem gut gefüllten Magen Rechnung trug.

Eiffelturm-Ambiente

Wenn abends die Lichter des Eiffelturms eingeschaltet werden und die Straßenlaternen die Avenue d'Iena illuminieren, ist genau der richtige Moment Zeit einzukehren. Nicht irgendwo, sondern im Shang Palace, das jedem Paris Besuch ein ganz besonderes Highlight setzt. Uns hat die Mixtur aus Küche, Ambiente und Service überzeugt.

Rubin-Faktor: Die aufmerksame Bedienung und die Präsentation der Speisen im landestypisch dekorierten Porzellan in den für chinesische Tafeln charakteristischen bunten Schalen und Tellerchen.

www.shangpalaceparis.com



Oben: Paniertes Lobster nach Hong Kong Art
Links: Die Empfehlung des Hauses zum Filet: Sancerre Terroir



Sashimi Lo Hei du Chef



Frittierte Austern