

The Charles Hotel

5 Sterne Superior in München



© Fotos der nächsten 3 Seiten: Rocco Forte Hotel The Charles

Blick aus der Library Lounge in die Lobby des The Charles Hotel.

Direkt am Alten Botanischen Garten steht das »The Charles« seit 2007 für eines der großen Luxushotels in München. Das 5 Sterne Superior Hotel gehört zur Rocco Forte Gruppe und trägt den Namen des Vaters von Sir Rocco Forte. Die Schwester

Sir Roccas, Olga Polizzi, zeichnet für die Innenarchitektur der insgesamt elf Hotels & Resorts verantwortlich. Auch Sir Roccas drei Kinder sind im Unternehmen tätig. Die Familie ist in London ansässig, was sich im englisch-mediterranen Stil des Hauses

Über den Dächern Münchens



Direkt am Alten Botanischen Garten gelegen. Blick in Richtung Altstadt. Münchens längster Hotel-Indoorpool.

und in seiner erlesenen Eleganz widerspiegelt. Warme Farben, geschickt gesetzte Akzente, traumhafte Ausblicke über den Alten Botanischen Garten und Richtung Altstadt sowie der ungewöhnlich großzügige Wellnessbereich mit Münchens längstem Hotel-

Indoor-Pool lassen den Gast die bayerische Metropole von ihrer luxuriösesten Seite erleben. In Deutschland ist die exklusive Hotelgruppe neben München in Frankfurt und Berlin vertreten. www.roccofortehotels.com



Restaurant Sophia's im The Charles Hotel

Michael Hüsken kocht am Alten Botanischen Garten

Die Münchner schätzen das Charles Hotel aus einem besonderen Grund. Immer mehr Einheimische mischen sich unter die Gäste, um einen kulinarischen Abend im Sophia's zu genießen.

Seit fast drei Jahren schwingt Michael Hüsken den Kochlöffel im Sophia's. Auch wenn er ganz klar sagt, dass er nicht vor hat, sich einen weiteren Stern zu erkochen, weil das Restaurant dafür zu viele Sitzplätze hat, so schmeckt man es doch, wenn der Koch schon hohe Auszeichnungen errungen hat.

Hüsken, der sich bei Münchens Sternekoch Mario

Gamba die italienischen Einflüsse holte, hat sich seinen ersten Michelinsterne im Gourmetrestaurant von Schloss Elmau, dem Luce d'Oro, verdient.

Aus zahlreichen Besuchen auf Märkten rund um den Globus während einer neunmonatigen Weltreise resultiert Hüsken's Faszination für Exotisches. Im Sophia's setzt er jedoch ganz klar auf regionale und saisonale Produkte, allerdings mit verführerischen Gewürzkombinationen aus allen Regionen der Welt.

Da der heimische Garten in mitteleuropäischen Gefilden im Winter hauptsächlich Wurzelgemüse bietet, hat Hüsken ein besonderes Talent entwickelt, mit Winterproduk-



Michael Hüsken – weit gereist und Sterne erfahren setzt er im Sophia's auf regionale Frische und begeistert mit Bodenständigkeit und kreativer Konsequenz.

ten geschmackvoll zu zaubern wie das Kerbelknollenpüree mit Buchenpilzen und Röstzwiebel zum Rinderfilet ebenso wie die Schlutzkrapfen mit Spinat, Salbei und gereiftem Parmesan beweisen.

In den großzügigen Räumlichkeiten mit fast 90 Plätzen wird auch das Frühstück des Hotels serviert. Die meterhohen Pflanzen, die indirekte Beleuchtung und das in warmen Beige-, Braun- und Grüntönen gehaltene Ambiente mit Blick in den Alten Botanischen Garten strahlen Gemütlichkeit aus. Die Mitarbeiter sind aufmerksam und hoch motiviert.

Ein Platz, den Münchner wie auswärtige Gäste zu schätzen wissen, das spüren wir gleich und wundern uns nicht, als plötzlich Helene Fischer mit Florian Silbereisen ungeschminkt und in Freizeitkleidung das Restaurant betritt. Ganz ungeniert genießen sie wie wir das vier-gängige Tages-Menü und es ist unverkennbar, dass sie wie viele andere Gäste nicht zum ersten Mal hier sind.

Ein neuer Insider-Hot-Spot in München, wie übrigens auch die angeschlossene Bar, die nicht nur durch Cocktails, sondern auch das Bildkonzept von Maximilian Wiedemann begeistert. Der Gast befindet sich auch hier in prominenter Gesellschaft. Der Blick schweift über ein Porträt von Jackie Kennedy, zusammengesetzt aus Miniporträts ihres Gatten.

Der RubinFaktor: Unbedingt erlebenswert! Sophia's im Rocco Forte The Charles Hotel.



Stetig wechselndes Menü: **Ceviche vom Wolfsbarsch**, Joghurt, Gurke & Koriander | **Schlutzkrapfen**, Salbei, gereifter Parmesan | **Rinderfilet**, Pilze, Kerbelknolle und Röstzwiebel. Getränke-Begleitung unter anderem: Rosé und Blanc vom Champagnergut Roederer, Sauvignon Blanc vom Weingut Cloudy Bay in Neuseeland, Riesling von Wittmann aus dem südlichen Rheinhessen.
Das Besondere: Es gibt auch eine alkoholfreie Getränkebegleitung mit eigens kreierten Kompositionen.