

Pressemitteilung Navigare NSBhotel/Buxtehude:



Das Restaurant N°4 im Navigare NSBhotel/Buxtehude bekommt einen Michelin-Stern!

Küchenchef Jens Rittmeyer ist zum dritten Mal mit einem der begehrten Sterne im Guide Michelin ausgezeichnet worden

Hamburg, November 2017

Das Restaurant **N°4** im **Navigare NSBhotel/Buxtehude** bekommt einen Michelin-Stern!

Das **N°4**, in dem Jens Rittmeyer seit Anfang des Jahres als Küchenchef kulinarische Spitzenklasse im intimen Rahmen erlebbar macht, ist bereits das dritte Restaurant seiner Karriere, für das er mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

Im Februar 2017 übernahm Jens Rittmeyer die gastronomische Verantwortung im eleganten Gewölbekeller des **Navigare NSBhotel/Buxtehude** vor den Toren Hamburgs das Restaurant **N°4** und etablierte es gemeinsam mit seinem Team innerhalb kürzester Zeit als einen Fixpunkt in der Gourmet-Landschaft der Metropolregion Hamburg.

Raimund Schied, Hotel Manager des **Navigare NSBhotel/Buxtehude**, ist stolz auf das Erreichte: „Die Auszeichnung mit einem Michelin-Stern ist für das Restaurant **N°4** eine Bestätigung für die herausragenden Leistungen von Jens Rittmeyer und seinem Team, über die wir uns sehr freuen. **Jens Rittmeyer** und seinem Team ist es in nur neun Monaten gelungen, einen Michelin Stern zu erkochen – wir sind sehr glücklich!“

Office Hamburg | Deichstraße 29 | 20459 Hamburg
Office Berlin | Lindenstr. 75a | 10969 Berlin

Tel. 040 36 09 76 90 | Fax 040 36 09 76 99 | e-mail info@rauschpr.com
www.rauschpr.com

Mit nur 4 Tischen können im **N°4** kulinarische Höhepunkte „first hand“ erlebt werden – **Jens Rittmeyer** und sein Team vollenden die einzelnen Zubereitungen zumeist vor den Augen der Gäste und sind jederzeit offen für Fragen zu den Gerichten und neuen Anregungen. Ein Konzept, das in der Hamburger Restaurant-Landschaft einzigartig ist. Um besonderen Service zu garantieren, werden die Tische im **N°4** nur jeweils um 18:30 Uhr und 19:30 Uhr vergeben.

Im **N°4** lädt **Jens Rittmeyer** seine Gäste dazu ein, die Inspirationen der nordisch inspirierten Küche kennen- und lieben zu lernen. Seit August bietet das **N°4** neben der „*Nordischen Reise*“ auch ein komplett veganes Menü an – seine „*Heimliche Leidenschaft*“ besteht aus insgesamt 9 Zubereitungen, die Jens Rittmeyers Liebe zu frischem, knackigem Gemüse der Saison zelebrieren. Besonderer Wert wird auf besondere, herausragende Qualität und die Unterstützung von kleinen, regionalen Erzeugern aus dem Alten Land gelegt.

An Sauce wird es gemäß **Jens Rittmeyers** Credo „Ohne Sauce kein Vergnügen“ zu keiner Zubereitung mangeln. Edle, kreative Saucen sind unerlässlich für inspirierende Menüs und werden immer frisch und reichlich zu jeder Zubereitung gereicht.

Reservierungen für das **N°4** sind online und telefonisch unter 04161-74900 möglich. Eine rechtzeitige Reservierung ist aufgrund der großen Nachfrage sehr ratsam. Gäste sollten sich im Vorfeld für ein Menü entscheiden. Das **N°4** hat von Mittwoch bis Samstag geöffnet. Der Preis für die beiden Menüs mit jeweils 9 Zubereitungen von **Jens Rittmeyer** beträgt jeweils ab 98 € pro Person.

Weitere Informationen unter www.hotel-navigare.com.

Das Navigare NSBhotel, im Besitz der weltweit agierenden Reederei NSB, liegt direkt vor den Toren der hanseatischen Metropole Hamburg in der Kleinstadt Buxtehude. Anfangs diente das historische Gebäude aus der Kaiserzeit als Hauptsitz der Reederei NSB, bevor es im September 2008 als Hotel komplett umgebaut wurde.

Hinter seiner denkmalgeschützten Fassade bietet es sowohl Geschäfts- als auch Privatreisenden 28 komfortable Zimmer und 4 stilvolle Apartments, die mit viel Liebe zum Detail im maritimen Stil eingerichtet sind. Im Restaurant „Seabreeze“ können die Gäste ausgezeichnete Küche mit regionalen Köstlichkeiten genießen, das „N°4“ bietet ein besonderes Gourmet-Erlebnis in persönlicher Atmosphäre. Das Navigare NSBhotel überzeugt als Ruhepol, Lifestyle- und Tagungshotel und bietet mit seiner Lage zwischen dem Alten Land und der Großstadt Hamburg vielfältige Ausflugsmöglichkeiten.

Pressekontakt:

Martina Rausch | Hendrik Müller
rausch communications & pr
Deichstrasse 29
20459 Hamburg
Tel: 040 - 36097695
Fax: 040 – 36097699
hendrik.mueller@rauschpr.com
www.rauschpr.com

Office Hamburg | Deichstraße 29 | 20459 Hamburg
Office Berlin | Lindenstr. 75a | 10969 Berlin

Tel. 040 36 09 76 90 | Fax 040 36 09 76 99 | e-mail info@rauschpr.com
www.rauschpr.com