



Michaela Peters mit ihren Kindern Nils und Lisa und ihrem Mann Laurent Pellegrini.





AUBERGE DU PARC CAROLA

Gastgeberin Michaela Peters ist eine erfolgreiche Schülerin des grossen Monsieur Paul Haerberlin. Seine Kunst prägt ihre kulinarische Handschrift.



Wie ein Zauberschloss versteckt sich die Auberge zwischen riesigen Bäumen in einer traumhaften Parkanlage. Es wäre nicht verwunderlich, hier in der Abenddämmerung Schneewittchen und den sieben Zwergen zu begegnen. In den Sommermonaten speist man im Park, im Schatten mächtiger Platanen mit Blick auf das wunderschöne Fachwerkhäus. Einst Personalrestaurant der Elsässer Mineralquelle Carola, mussten Michaela und ihr Mann Laurent das Dornröschen vor neun Jahren erst einmal wachküssen. Es war ein langer Weg, bis das in die Jahre gekommene Haus zu dem schmucken Anwesen von heute wurde. Durch die riesigen Fensterfronten geniesst man den freien Blick auf den weitläufigen Park mit einem grossartigen Baumbestand. Eine Szenerie der Natur, die mit den Jahreszeiten wechselt, ebenso wie die liebevollen Dekorationen vom Chef de Service Annelore und das Angebot aus Michaelas Küche, unterstützt von ihrem Sous-Chef Sebastien und ihrem Mann und Pâtissier Laurent. Michaela kauft täglich ein und so ändern sich die Gerichte auf der Schiefertafel ständig. Dass Michaelas Küche exzellent ist, steht ausser Frage, schliesslich war sie die erste Köchin im Elsass, deren Können mit einem Michelin-Stern belohnt wurde. Auch die Auberge du Parc Carola erzählt eine Familiengeschichte in der die Kinder Lisa, Nils und Beagle Lilly unübersehbare Fröhlichkeit garantieren.

Dienstag und Mittwoch geschlossen, Reservation unbedingt erforderlich.

48 Route de Bergheim, FR-68150 Ribeauvillé
Tél. 0033 (0)3 89 86 05 75 – aubergeduparccarola@hotmail.fr
www.auberge-parc-carola.com