

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-915 055 01

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.dragonfly.ue

Mit dem DRAGONFLY by Tim Raue hat das erste internationale Restaurant aus der Feder des Berliner Spitzenkochs eröffnet

Berlin im April 2017 (rs). DRAGONFLY heißt das neue Restaurant, das aus der kreativen Feder des Berliner Spitzenkochs Tim Raue stammt und am 25. November 2016 in Dubai eröffnet hat. Wie bereits bei den Restaurants La Soupe Populaire auf Bötzow Berlin, Sra Bua by Tim Raue im Kempinski Hotel Adlon, bei den Brasserien Colette Tim Raue in München, Berlin und Konstanz sowie beim HANAMI by Tim Raue auf der TUI Mein Schiff 5, wurde Tim Raue auch bei diesem Projekt als kulinarischer Berater beauftragt. Raue war demnach für die Konzeption des gesamten Restaurants inklusive der Ausrichtung des Interieurs, der Gestaltung der Speise- und Getränkekarte und der Rekrutierung des Küchenchefs sowie der Restaurantleiterin verantwortlich. Eigentümer des Restaurants ist die MERAAS Holding – eine in Dubai ansässige Gesellschaft, die unter anderem Einzelhandelsimmobilien, Restaurants und Hotels betreibt. Für die operative Umsetzung vor Ort zeichnen Küchenchef Christian Singer und Restaurantleiterin Patricia Liebscher verantwortlich. Beide waren zuvor viele Jahre lang für Tim Raue in Berlin tätig – Singer als Küchenchef des Restaurants Tim Raue (zwei Michelin Sterne, 19 Gault&Millau Punkte, Platz 48 auf der „The World’s 50 Best Restaurants“ Liste), Liebscher zunächst als Restaurantleiterin des La Soupe Populaire und STUDIO tim raue, später dann als Gastgeberin in der Brasserie Colette Tim Raue in München und schließlich Berlin.

Kulinarisches Konzept

Kulinarisch bietet das Restaurant eine asiatisch inspirierte Gourmet-Küche, die als Verbindung der japanischen Produktperfektion, der thailändischen Aromatik und der chinesischen Küchenphilosophie charakterisiert werden kann. Auf weißen Zucker, weißes Mehl und Gluten wird verzichtet, alle Milchprodukte sind laktosefrei. Neben dem Menü „LUCKY NUMBER 8“, in dem Raue-Klassiker wie die „Wasabi Langoustine Kanton Style“, die „Peking Ente Tim Raue“ und der „Steinbutt mit zehn Jahre alter Kamebishi Sojasauce“ zu finden sind, stehen auf der Karte auch Gerichte wie „Sashimi von der Dorade mit Furikake und Tapioka“, „Dim Sum mit schwarzem Trüffel, Haselnüssen und Wasserspinat“, „Shanghainese Beef mit Papaya und Tomaten“ sowie „Mango mit Kardamom und Vanille“ und „Litchi mit Himbeere und Joghurt“.

Besonders spannend ist die Getränkebegleitung im DRAGONFLY, denn statt alkoholischer Essensbegleiter serviert das Serviceteam um Patricia Liebscher JINES - eine Kombination aus den englischen Worten Juice und Wine. Für die JINES werden Säfte aus dem Hause van Nahmen mit hausgemachten Essenzen, Kräutern und Gewürzen kombiniert, in speziell designte Weinflaschen abgefüllt, verkorkt und dann sowohl Flaschen- als auch Glasweise in Kombination

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-915 055 01

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.dragonfly.ue

zu den Gerichten serviert. Zur Wasabi Langoustine wird beispielsweise ein JINE aus Aprikosen- und Passionsfruchtsaft mit Ginger Ale gereicht, zum Steinbutt ein JINE aus Gurken- und Selleriesaft mit Yuzu und zur Peking Ente ein JINE aus Pflaumensaft, Tamarinde und Madagaskar-Pfeffer.

Architektur und Design

Das Ambiente des DRAGONFLY ist opulent, voller kräftiger Farben und luxuriöser Stoffe. Stilvoll, elegant und originell, erinnert die Einrichtung an eine orientalische Teestube. Besondere Hingucker sind die rote Eingangstür, die deckenhohen Fenster und eine Vielzahl bunter Laternen, die dem Restaurant Atmosphäre und Persönlichkeit verleihen. Entworfen wurde das Interieur von den Berliner Architekten Ester Bruzkus und Patrick Batek, die bereits die Inneneinrichtung des Restaurants Tim Raue und der Brasserien Colette Tim Raue in München, Berlin und Konstanz gestaltet haben. Insgesamt bietet das DRAGONFLY 140 Plätze, davon befinden sich 80 auf der Terrasse.

DRAGONFLY – der Name

Der Name DRAGONFLY bedeutet Libelle und verkörpert für Tim Raue Freiheit – ein Thema, das den 43-jährigen seit Kindheitstagen begleitet. Sein Motto lautet daher schon von Beginn an: „Wer will, was er muss, ist frei“. Die Libelle steht aber auch dafür, immer in Bewegung zu bleiben, sich nicht auf Erfolge auszuruhen und sich kontinuierlich weiter zu entwickeln.

The Boulevard – die Lage

Das DRAGONFLY befindet sich auf dem CITY WALK BOULEVARD – einem urbanen und familienfreundlichen Wohnkonzept der MERAAS Holding. Dank seiner Nähe zu Dubai Downtown, perfekt gelegen zwischen der Dubai Mall und dem Meer, bietet der CITY WALK BOULEVARD mit diversen Restaurants, Bars, Bistros und Cafés nicht nur kulinarische Highlights, sondern auch jede Menge Shops, Einkaufszentren und Boutiquen, Entertainment-Einrichtungen und natürlich Hotels, Wellness-Oasen und Apartments. Mit diesem einzigartigen Konzept und dem damit verbundenen Gefühl von Gemeinschaft und Komfort hat sich der CITY WALK in kürzester Zeit zu einem bevorzugten Lifestyle-Hotspot für Bewohner und Touristen etabliert.

Das DRAGONFLY by Tim Raue ist montags bis sonntags von 12 bis 24 Uhr geöffnet. Weitere Informationen sind unter www.dragonfly.ae zu finden.