



Zwei neue Genussadressen auf Weissenhaus

Das Restaurant NAMI bietet präzise zubereitete asiatische Gerichte und die Bar 1896 charakterstarke Signature Drinks im historischen Schlossambiente

München / Weissenhaus, 29. April 2026 – Zwei Konzepte, ein gemeinsamer Anspruch: Im Schloss auf Weissenhaus, dem Herzstück des 75 Hektar großen Anwesens, präsentieren sich mit dem Restaurant NAMI und der Bar 1896 zwei neue Genussadressen. Während im NAMI präzise interpretierte asiatische Küche im Mittelpunkt steht, überzeugt die Bar 1896 mit handwerklich geprägten Signature Drinks. Weitere Informationen unter www.weissenhaus.de.

Restaurant NAMI: Fernöstliche Aromen in besonderer Kulisse

Ein Besuch im Restaurant NAMI eröffnet nicht nur kulinarische Perspektiven, sondern auch einmalige Ausblicke: Vom lichtdurchfluteten Garten- und Bildersaal schweift der Blick über immergrüne Wiesen bis zum Meer. Kulinarisch liegt der Fokus auf einer klaren, asiatisch geprägten Linie, die von der internationalen Erfahrung des Küchenteams lebt. Klassische Gerichte aus Asien werden präzise umgesetzt und modern interpretiert: filigrane Sushi Rolls, hausgemachte Dim Sum nach original chinesischer Rezeptur und Spezialitäten vom japanischen Robata-Grill. Zutaten der europäischen Küche definieren und umrunden dabei das Repertoire. Persönliche Akzente setzt die Tom Yam Soup, die nach dem Familienrezept der thailändischen Sushi-Meisterin zubereitet wird. Das Sharing-Menü



für zwei oder mehrere Personen ist eine kleine Reise durch die Karte, um eine Vielzahl an Speisen zu probieren und die Vielfalt der Küche gemeinsam zu entdecken – übrigens auch für Vegetarier.

Bar 1896: Den Tag entspannt ausklingen lassen

Im historischen Schlossgewölbe öffnet sich mit der Bar 1896 eine ganz eigene Welt. In gedämpftem Licht und unter eindrucksvollen Gewölbedecken entsteht eine Atmosphäre, die den einzigartigen Charakter des Hauses spürbar macht und architektonische Geschichte mit innovativer Barkultur auf besondere Weise verschmelzen lässt. Der Name der Bar erinnert an den Wiederaufbau des Schlosses im Jahr 1896, nachdem es bis auf die Grundmauern niedergebrannt war und lediglich das Gewölbe erhalten blieb. Barchef Benjamin Rohrlack war zuvor Chef-Pâtissier in Sternerestaurants wie dem Restaurant Schanz (drei Sterne) und dem ehemaligen Restaurant Courtier (zwei Sterne) auf Weissenhaus und entwickelte dabei seine Leidenschaft für hochwertige Drinks.

Neben internationalen, zeitlosen Favoriten entstehen mit viel Kreativität und Feingefühl auch raffinierte Eigenkreationen, in denen sich Inspirationen aus der Natur und der Geschichte des Hauses widerspiegeln: Der „Komorebi“ ist benannt nach dem japanischen Begriff für das Lichtspiel der Sonne in den Baumwipfeln und greift mit frischen Kräutern und Zitrusnoten die Leichtigkeit des Konzepts im Restaurant NAMI auf. Rauchige Drinks wie „Thyme for Smoke“, bei dem das Glas vor dem Servieren geräuchert wird, oder der „BBQ Daiquiri“ setzen markante Akzente und erzählen von der bewegten Historie des Schlosses. Der Daiquiri erhält seine besondere Tiefe zudem durch einen hausgemachten Shrub aus Karamell und Holsteiner-Cox-Äpfeln, die von der eigenen Weissenhaus-Obstplantage stammen. Süßere und fruchtige Kompositionen wie „Pistacchio“ oder „Red Dragon“ zeigen die Bandbreite der Bar, von dessertinspirierten Texturen bis zu feurig-exotischen Aromen.

Bei der Zubereitung aller Signature Drinks und Cocktails steht die Verwendung hausgemachter Zutaten im Mittelpunkt. Frisch gepresste Säfte, eigens entwickelte Sirups sowie sorgfältige Mazerationen und Infusionen verleihen selbst Klassikern wie Pornstar Martini, Cosmopolitan oder Coffee Aperol eine besondere Note. So wird Vodka mit echter Tahiti-Vanille oder Zitruschalen aromatisiert, während Espresso-Bohnen dem Aperol ein intensives, vielschichtiges Aroma verleihen. Zu den ausgewählten Signature Drinks werden aromatisch veredelte Nüsse gereicht, die mit eigens entwickelten Gewürzkompositionen optimal auf die jeweiligen Drinks abgestimmt sind. Ergänzend dazu bietet die Bar 1896 eine Auswahl kleiner Speisen wie verschiedene Sushi-Rollen und feinen Kaviar.

Gemeinsam bilden das Restaurant NAMI und die Bar 1896 ein Ensemble aus Kulinarik, Atmosphäre und Handwerkskunst. So wird Genuss auf höchstem Niveau nicht nur serviert, sondern erlebbar.



WEISSENHAUS

PRIVATE NATURE
LUXURY RESORT





Über WEISSENHAUS Private Nature Luxury Resort

Weissenhaus befindet sich nur eine Stunde von Hamburg entfernt in der Hohwachter Bucht und erstreckt sich auf über 75 Hektar mit einem drei Kilometer langen Naturstrand. Hier befinden sich stilvolle Villen, Suiten und Zimmer teilweise mit Terrassen oder großen Gärten, die Gästen jeden Alters ungestörte Privatsphäre bieten. Herzstück ist das über 400 Jahre alte Schloss, in dem sich unter anderem das Restaurant NAMI, die Schlossküche, die Bar 1896 und die Vinothek befinden. Das Restaurant Bootshaus in direkter Strandlage, das denkmalgeschützte Frühstücksrestaurant Kavaliershaus sowie die Vitalbar in der Schlosstherme ergänzen das kulinarische Angebot. Das außergewöhnliche Spa -Konzept und das Design der 3.000m² großen Schlosstherme inklusive des Außenbereichs mit Solewaldraum und Onsen Pool mitten in der Natur wurden vielfach ausgezeichnet. Weitere Informationen und Buchungen unter www.weissenhaus.de.

Bitte beachten Sie: Die Bildrechte liegen beim Urheber. Alle Fotos dürfen ausschließlich in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung der unten genannten Credits verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.
Fotocredits/Urheber: ©Michael Poliza, ©Weissenhaus Private Nature Luxury Resort, ©Weissenhaus Private Nature Luxury Resort

Buchungskontakt:

WEISSENHAUS
Private Nature Luxury Resort
Parkallee 1
D - 23758 Weissenhaus
Tel. +49 (0) 4382 9262 0
Fax: +49 (0) 4382 9262 1704
Email: info@weissenhaus.de
www.weissenhaus.de

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Jule Marie Woidich
Harmatinger Straße 2
D - 81377 München
Tel. +49 (0) 89 552 797 60
Fax: +49 (0) 89 552 797 620
Email: jule@segara.de
www.segara.de