



Nicht nur Verliebte genießen die Küche von Robert Deyhle und den wunderschönen Ausblick. Frisch und jung präsentieren sich Restaurant und Lounge.

HOTEL UND RESTAURANT QUBE

MODERN WOHNEN, *genussvoll speisen und erfolgreich tagen*

Hochwertiges Eichenparkett, Badezimmer aus Naturstein, Flachbildschirm-TV und Badkeramiken von Designer Philipp Starck. Wer in einem der schönen Zimmer des Hotel Qube eincheckt, der bucht Wohlbefinden gleich mit und kann sich nach einem erlebnisreichen Tag im romantischen Heidelberg auf eine ausgezeichnete Küche ein bequemes, luxuriöses Bett freuen. 2010 haben Christina und Johannes Arndt unter Federführung von Architekt Jörg Maier das moderne Vier-Sterne-Design- und Business-Hotel eröffnet. Für

Konferenzen stehen zwei Tagungsräume zur Verfügung. Außerdem bietet das Haus Annehmlichkeiten wie einen Fahrradverleih, Chauffeurservice und eine Tiefgarage. Darüber hinaus legt das Qube Heidelberg sehr viel Wert auf Nachhaltigkeit und wurde als erstes Hotel in der Region als "Green Hotel" zertifiziert. Viel Lob gebührt in erster Linie der hervorragenden Kulinarik im Restaurant. Das Ambiente hebt sich mit lässiger Eleganz wohltuend vom rustikalen Look der Region ab. Als Küchenchef konnte Robert Deyhle gewonnen werden. Der hat sein Handwerk bei dem Sternekoch Willi Schilling gelernt, und leitete zuletzt im berühmten Schumann's in München die Küche. „Auf so ein Restaurant haben wir in Heidelberg lange warten müssen: Immer wieder erfrischend, puristisch und lecker, was Robert Deyhle mit seinem

Team auf die Teller zaubert. Sei es nun ein klassisches Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, ein Hühner-Cassoulet auf mallorquinische Art mit Minze oder ein perfekt gegarter Thunfisch in Sesamkruste – alles ergänzt mit regionalen Leckereien und ausgezeichneten Weinen“, schreibt „Slow Food“ und auch „Der Feinschmecker“ ist voll des Lobes. Für den Küchenchef hat das Produkt höchste Priorität. So findet zartes Filet vom Charolais-Rind aus Oberfranken, Thunfisch in Sashimi-Qualität, besonders feines Olivenöl aus Italien und Spitzenkäse von Tourette aus Straßburg seine Verwendung. Fachmännisch und ausgesprochen freundlich – so wie das gesamte Team – offeriert Sommelier und Restaurantleiter Peter Sandner die passenden Weine. Im Qube kann man sich aber nicht nur im Restaurant, sondern auch auf der Dachterrasse verwöhnen lassen. À la carte oder ein Dinner für zwei – Traumblick auf Heidelberg und den Neckar inklusive. Das ist einmalig in der Stadt. ■



Gastgeber: Christina und Johannes Arndt
Bergheimer Straße 74, 69115 Heidelberg
Tel.: 0 62 21 / 18 79 90, Fax: 0 62 21 / 18 79 99
Internet: www.qube-heidelberg.de
E-Mail: info@qube-heidelberg.de
Öffnungszeiten Küche: 6.30 – 1.00 Uhr
Übernachtungspreise: DZ 100 – 180 Euro
Frühstück: 14,80 Euro, Hunde: 20 Euro,
Banketträume, rollstuhlgerecht
Kreditkarten: alle außer Diners