

新聞稿：即時發佈

二零一四年四月八日

## King Ludwig 德國餐廳

### 嚐鮮白露筍黑蒜 春季限定菜式

全新一季「白露筍」季節限定菜式將由4月15日起至6月中於全線 King Ludwig 德國餐廳五間分店供應，今年還以健康新食力「黑蒜」作新配搭，無論頭盤及主菜，都必能令你一試難忘。

#### 矜貴食材 春季限定

「白露筍」是未經過光合作用的露筍，未有產生葉綠素，因而呈白色，尤以純白最佳。只生於春天短暫時分，產量非常有限，相當矜貴，固有「白色黃金」和「可吃的象牙」之美譽。其口感香滑細緻，富有獨特清香。而產自德國的白露筍更最為聞名。

「黑蒜」是經過發酵的蒜頭，將不沾水的新鮮蒜頭，連衣放進指定溫度濕度的密封箱內發酵，蒜頭就會變成黑色。味帶甜酸，而沒有辛辣蒜味。其營養價值高，維生素豐富，抗氧化能力，而且有助防癌、防高血壓、防心血管病等功能，有益健康。

#### 全新一季白露筍推介菜式

頭盤「白露筍(\$138)」，客人可以根據個人喜好選擇以熱或微溫烹調，熱白露筍充分表現出其幼滑質感，而微溫則能突顯白露筍的鮮甜，各有特色。

客人更可自選配搭「煙三文魚伴牛油果天寶」(另加\$80)，鮮味十足，極富口感 或「啫喱豬耳伴黑蒜」(另加\$50)，傳統德國配搭，配上黑蒜，清新怡人。

主菜方面，「牛仔片伴白菌忌廉汁配瑞士薯餅及杏仁西蘭花」(\$195)，德國進口嫩滑牛仔柳，加上傳統香脆瑞士薯餅，是歐洲人經典的吃法。「慢烤紐西蘭羊仔肉配香草汁黑蒜伴扒什菜及燒新薯」(\$170)，羊仔肉口感鬆化，以黑蒜調味更能帶出羊肉香味，令人無法抗拒。「焗海鱸魚配白露筍伴黑蒜、香芹油醋汁」(\$238)，鮮味海鱸魚，加上清新的黑蒜、香芹油醋汁是春天的最佳配搭。



焗海鱸魚配白露筍伴黑蒜、香芹油醋汁 \$238



牛仔片伴白菌忌廉汁配瑞士薯餅及杏仁西蘭花 \$195



白露筍\$138

**參與餐廳:**

King Ludwig 德國餐廳(銅鑼灣、赤柱、灣仔、尖沙咀及洪水橋)

推廣日期: 4 月 15 日起至 6 月中(供應期有限, 售完即止。)

**餐廳資料**

餐廳	地址	電話
<b>King Ludwig Beerhall</b> 德國餐廳(赤柱)	香港赤柱廣場美利樓 202 號舖	2899 0122
<b>King Ludwig Beerhall</b> 德國餐廳(灣仔)	香港灣仔皇后大道東 213 號胡忠大廈 2 樓 2 號舖	2861 0737
<b>King Ludwig Beerhall</b> 德國餐廳(尖沙咀)	九龍尖東站地面 32 號舖 (K 出口)	2369 8328
<b>King Ludwig Beerhall</b> 德國餐廳(洪水橋)	新界元朗青山公路洪水橋段(洪水橋輕鐵站斜對面)	2477 5000
<b>King Ludwig German Restaurant</b> 德國餐廳 (銅鑼灣)	香港銅鑼灣京士頓街 8 號新豪大廈 A 及 C 舖地下	2556 7033

~ 完 ~

**關於景樂集團**

景樂集團自 1993 年創立以來, 一直致力為愛好美食及講求食物質素的顧客塑造與別不同的主題餐廳。景樂集團至今已成功創立 23 個餐廳品牌, 並開設 34 間主題餐廳。除了保持各地方美食的精髓外, 我們更為中歐、韓國、中東、俄羅斯、北歐、東南亞以至中國上海、四川及廣東菜注入本地色彩, 以迎合香港、內地以至世界各地食客的口味。

\* \* \*

如欲查詢更多資料, 請聯絡:

Ms Kitman Cheung 市場部經理

電話: (852) 9187 6519

電郵: [kitman@kingparrot.com](mailto:kitman@kingparrot.com)

Ms Van Ip 高級市場部主任

電話: (852) 9149 1493

電郵: [van@kingparrot.com](mailto:van@kingparrot.com)