



[Kulinarische Genüsse in Vancouver: Seasons in the Park](#)

Lecker Essen und Trinken in der herrlichen Landschaft des Queen Elizabeth Parks

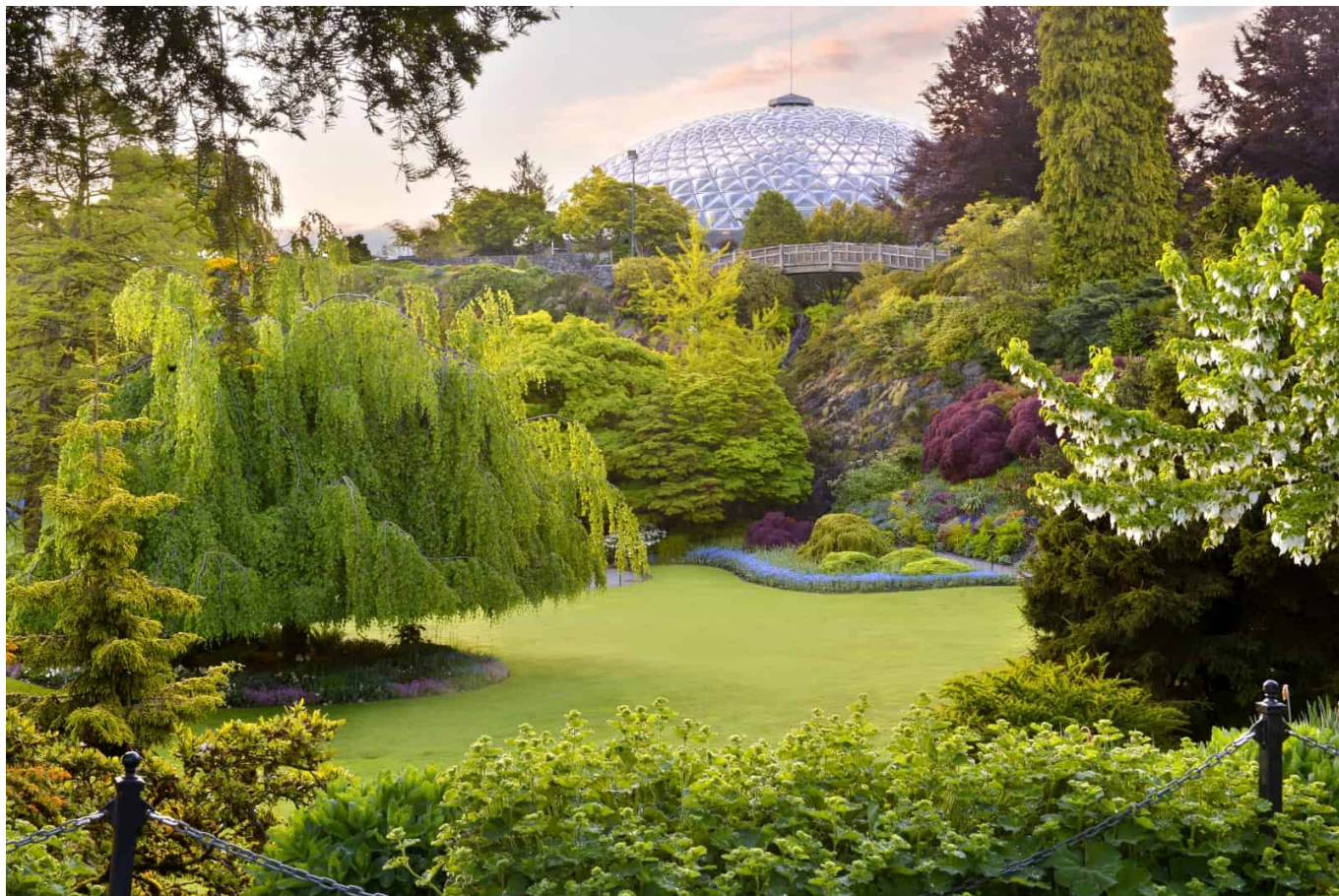


Was für ein herrlicher Blick über das nächtliche Vancouver vom Seasons in the Park aus. Foto Tobias Barth

Wunderschön im Queen Elizabeth Park (benannt nach Queen Mum) gelegen, kann man im Seasons in the Park mit Blick auf den Südosten von Vancouver Downtown, dem Olympic Village und Strathcona, wunderschön entspannen, ausspannen und sich kulinarisch verwöhnen lassen.

Das Team um Generaldirektor Richard Baker und Geschäftsführer Josef Thomas heißt die Gäste des Seasons in the Park herzlich und freundlich Willkommen. In der Küche bereiten Frisco Largado und Raghu Mopuri leckere Gerichte für Brunch, Lunch und Dinner. Sehr beliebt ist das im April stattfindende und stets frühzeitig ausverkaufte Winemaker-Dinner im Seasons.

Das Seasons in the Park ist sehr gut mit dem Fahrzeug zu erreichen. Aufgrund der Lage im Queen Elizabeth Park sind die großzügig vorhandenen Parkplätze kostenpflichtig. Es lohnt sich aber auf jeden Fall und das ist auch unser Faszination-Kanada Tipp, vor dem Restaurant Besuch den Park und das Bloedel Floral Conservatory mit seiner geodätischen Kuppel zu besuchen und zu erkunden.



Bloedel Floral Conservatory im Queen Elizabeth Park. Foto Bloedel Conservatory

Das Restaurant zeigt sich innen und außen von seiner schönsten Seite. Im Inneren dominiert eine lichtdurchflutete, einladende Atmosphäre, viel Glas gewährt eine wunderschöne Aussicht, so dass der Aufenthalt ein kleiner Urlaub ist. Auch der Außenbereich ist schön gestaltet und ansprechend eingerichtet. Offene Heizkamine auf der Terrassenmauer sorgen in lauen Sommernächten für eine grandiose Kulisse, man will fast nicht mehr gehen.

Wir haben im Seasons in the Park die reichhaltige Speisen- und Getränkekarte intensiv studiert und einen bunten Mix aus Vorspeisen, Hauptspeisen und Dessert verkostet. Begleitet wurde unser fürstliches Mahl von Weinen aus dem Okanagan Valley und Mineralwasser.

Die erste Vorspeise war ein mehr als freundlicher Gruß aus der Küche. Das Team um die beiden Köche Frisco Largado und Raghu Mopuri ließ einen gebeizten und geräucherten Wildlachs mit Bagel Chips, einer kleinen Salatgarnitur und einem Kräuterkäse-Mix servieren. Ein sehr leckerer Start in den kulinarischen Abend.



Was für eine Leckerei, gebeizter und geräucherter Wildlachs. Foto MICHAL OREL, Vancouver

Dem Lachs folgten auf den Punkt frittierte Calamari, ein toller Genuss, der von Tzatziki, Zitronenspalten und Jalapeños begleitet wurde. Und da war sie, die Lust auf mehr. Mehr Erfahren über das Können des Küchenteams. Das Serviceteam rundete mit seiner freundlichen und zuvorkommenden Art die guten Eindrücke vom Seasons ab.



Eine weitere Vorspeisen-Leckerei, frittierte Calamari mit Tzatziki und Zitronenspalten.
Foto MICHAL OREL, Vancouver

Eine besondere Komposition war der mit einer Ponzu Sosse mariniertes Sablefisch. Der Sablefisch, der auf deutsch wenig einladend Kohlenfisch heißt, hat ein festes weißes Fleisch, das sehr für das marinieren geeignet ist. Die Ponzu Sosse, eine auf Zitrusfrüchten, Sojasosse und Reiswein basierende Sosse, die sich sehr gut als Dressing oder Marinade eignet, passt sehr gut zu diesem Fisch. Als Beilage wurde ein „Risotto“ aus altem Azteken-Getreide, Amaranth und Chia sowie saisonales Wintergemüse gereicht. Sehr lecker.



Einfach lecker, Sablefish mit Azteken-Getreide und Gemüse der Saison. Foto MICHAL OREL, Vancouver

Die Überraschung aus der Küche kam mit dem zweiten Hauptgang. Ein prächtiges 10-Unzen Prime New York Striploin, ein Rumpsteak mit dem besonderen Schnitt und dem charakteristischen Fettrand. Wie alles perfekt auf den Punkt zubereitet, war das Fleisch mit Bratkartoffeln und Gemüse ein Hochgenuss.



Ein Hochgenuss der besonderen Art, Prime New York Striploin mit Beilagen. Foto MICHAL OREL, Vancouver

Wir nähern uns dem Ende des kulinarischen Abend im Queen Elizabeth Park und im Seasons in the Park. Zwei Desserts hatten uns die Köche angekündigt. Zum einen Lemon Pie mit dem Aroma aus Schale und Saft sonnengereifter Zitronen. Zum anderen ein Tiramisu mit in Marsala getauchten Löffelbiscuits und Mascarpone Creme. Was für ein gelungener Abschluss. Wir werden sicherlich bei unseren Vancouver Aufenthalten das Seasons in the Park immer wieder besuchen und uns verwöhnen lassen.



Ein Dessert beschliesst den kulinarischen Abend, Tiramisu. Foto MICHAL OREL, Vancouver

Der Queen Elizabeth Park befindet sich in 4600 Cambie Street in Vancouver, die Anschrift des Seasons in the Park ist Queen Elizabeth Park, West 33rd Avenue, Vancouver, Telefon 604.874.8008.

Weitere Informationen zum Restaurant findet sich unter <https://www.vancouverdine.com/seasons/>.