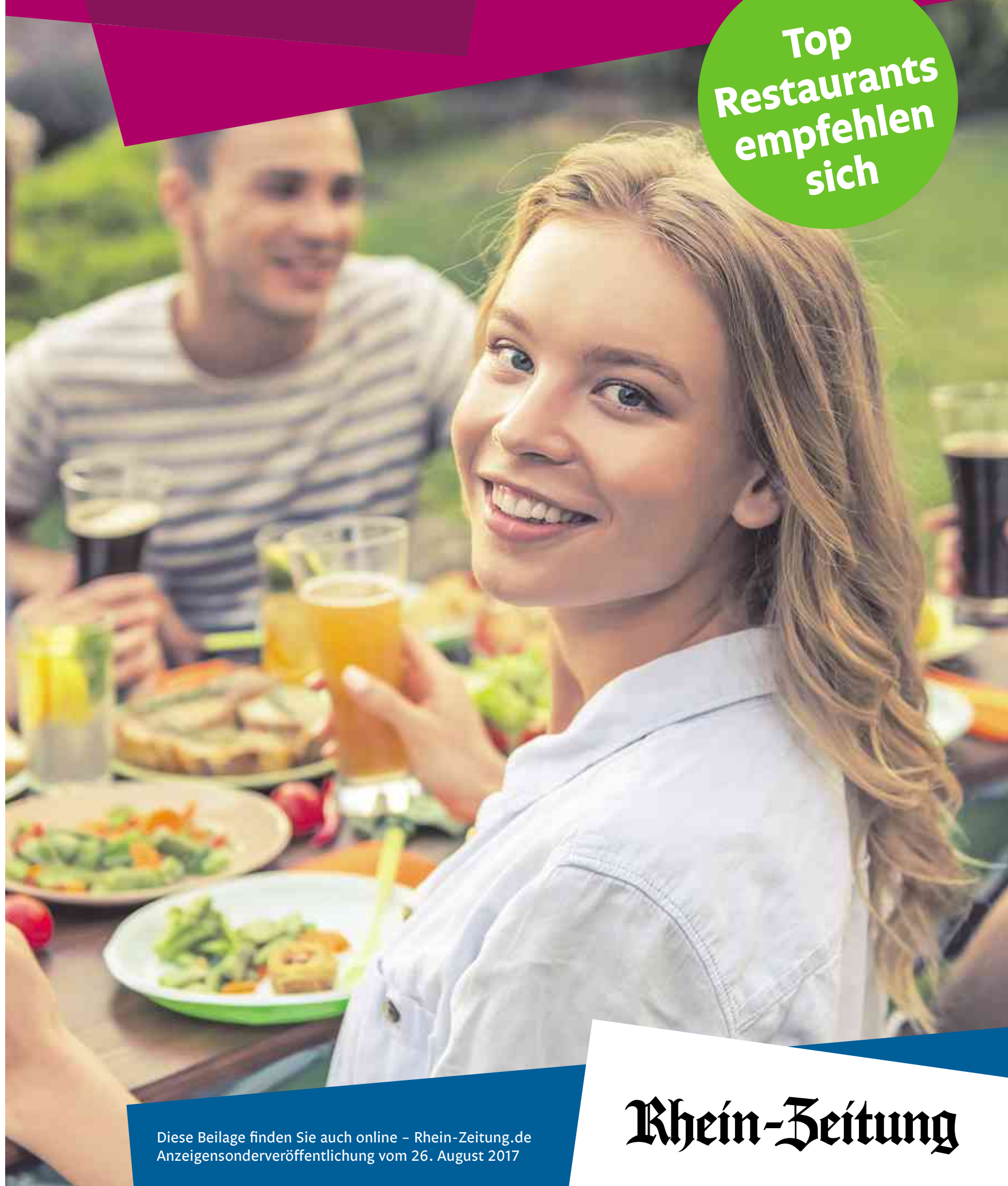


Essen & Trinken im Westerwald

Top
Restaurants
empfehlen
sich



Diese Beilage finden Sie auch online – Rhein-Zeitung.de
Anzeigensonderveröffentlichung vom 26. August 2017

Rhein-Zeitung



Dort, wo der Almersbach in die Wied fließt, am Rande des Wiedwanderweges, befindet sich das **Hotel – Restaurant „Zum Eichhahn“.**

Geprägt durch seine ruhige Lage in Waldnähe, ist unser Hotel „Zum Eichhahn“ ein Ort wo Sie sich schnell wie zu Hause fühlen werden.

Lassen Sie sich von uns mit Spezialitäten verwöhnen und genießen Sie die Atmosphäre zum Beispiel in unserem Wintergarten.

Wir verfügen über Gesellschafts-Räume für insgesamt 70 Personen, sowie einen separaten Konferenzraum für ca. 30 Personen.

Und sollten Sie mal zu Hause feiern wollen, wir liefern Ihnen kalte und warme Buffets.

Sprechen Sie uns einfach an!

Es grüßt Sie Familie Walter

Hotel-Restaurant „ZUM EICHHAHN“

Auf'm Eichhahn 20 · 57610 Almersbach

Tel. (0 26 81) 38 38 · G.Walter@Hotel-Zum-Eichhahn.de



„Essen gut, alles gut“ ...

... das liebe Leser und Leserinnen, können wohl die meisten unterschreiben. Zu jedem erdenklichen Anlass, sei es ein Geburtstag, ein Feiertag, das lange geplante Familientreffen oder einfach nur ein guter Tag – in den meisten Fällen fragt man: „Was gibt es?“, „Wann gibt es Essen?“, „Wohin gehen wir zum Essen?“ oder natürlich auch „Wie hat es geschmeckt?“. Damit all diese Fragen künftig etwas besser und schneller beantwortet werden können, finden sich auf den folgenden Seiten einige Anregungen zu empfehlenswerten Lokalitäten in der Region und auch Kochrezepte, um selbst in der eigenen Küche kreativ zu werden. Doch Anregungen kann man sich immer auch in guten Restaurants holen. Dort schmeckt es doch eigentlich am besten, gerade wenn der Service stimmt und einem in schöner Atmosphäre der Tag so richtig schmackhaft gemacht wird. (kma)



Foto: fotolia

Anzeige

„Westerwälder Hof“ lädt zur kulinarischen Weltreise ein: von regionalen Gerichten über Balkan-Spezialitäten bis hin zu südamerikanischem „Rodizio“

**Jetzt schon
an die
Weihnachtsfeier
denken!**

Er ist Gastronom „durch und durch“: Sascha Simic, Chef des „Westerwälder Hof“ in Gebhardshain und seine Frau Jagoda leiten seit vielen Jahren den Traditions-Gasthof im Herzen des schnuckeligen Westerwald-Dorfes. Und weil Stillstand Rückschritt bedeutet, hat Sascha in den vergangenen Jahren stets erweitert, renoviert, investiert und seit einem Jahr seinen Sohn Bojan an der Seite. Der letzte Clou: 2016 eröffnete das „Eiscafé '53“- geführt von Bojan's Lebensgefährtin Denise Erhardt.



Seien Sie Gast bei Freunden im Westerwald! – Diesen Slogan leben Sascha und Jagoda Simic seit vielen Jahren. In ihrem „Westerwälder Hof“ im Herzen von Gebhardshain kann man nicht nur gut übernachten, nein, insbesondere die lukullischen Genüsse stehen im Vordergrund: „Wir bieten von gut bürgerlich über regionale Küche alles bis hin zu internationalen Gerichten an“, so Sascha Simic. Wobei der Schwerpunkt – der Saschas Name lässt es erahnen – besonders auf der Balkan-Küche liegt. „Das ist sicher schon ein breites Spektrum, aber ich wollte es noch erweitern“, so der Gastronom. So ließ er sich in einer einjährigen Fortbildung in die Geheimnisse von „Rodizio“ einweihen: Rodizio ist eine brasilianische Spezialität, die auch in Europa immer mehr Anklang findet. Rodizio heißt übersetzt „das sich drehende“. Dies gilt im Restaurant gleich doppelt: nach altem Gaucho-Rezept werden 10 bis 12 verschiedene Fleischsorten

zubereitet und auf sich drehenden Spießen gegrillt. Ist das Fleisch zart und saftig, drehen die Cortadores die Runde und schneiden direkt vom Spieß nacheinander das Fleisch auf Ihren Teller. Immer und immer wieder. Rodizio wird im Westerwälder wieder ab September angeboten – Reservierung nicht vergessen! Seit einem Jahr nun gibt es in der ehemaligen Schule gleich nebenan „Westerwälder Hof's Eiscafé '53“, das von Denise Erhardt geleitet wird. Bei den Beurteilungen lassen wir die Kommentare aus dem Internet sprechen: „Tolles Ambiente, sehr nette und kinderfreundliche Mitarbeiter. Und leckeres Eis. Waren heute Abend dort. 5 Sterne +“ (Mike) oder „Bestes Eiscafé hier im Umkreis netter Service, tolles Ambiente und faire Preise. Nächste Mal wenn ich in Gebhardshain bin, komme ich gerne wieder.“ macht weiter so“ (Björn).



Inhaber Sascha Simic (Foto) lernte in einer einjährigen Weiterbildung die Zubereitung des „Rodizio“. Als echter Cortador bedient er die Gäste mit den verschiedensten Fleischsorten direkt am Tisch.

Im Eiscafé '53 (angelehnt an die gastronomische Tradition seit dem Jahr 1953) werden seit gut einem Jahr diverse Eiskreationen von Denise Erhardt samt Team angeboten.



**Hotel Restaurant Eiscafé
Westerwälder Hof
Gebhardshain**

Rodizio – internationale Küche

Steaks vom Holzkohlegrill

Liebergstraße 4

Telefon 027 47/2145

www.hotel-westerwaelder-hof.com





Foto: exclusive-design - stock.adobe.com

Tomaten Crostini

Zutaten für 4 Personen

4 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
150 ml Olivenöl
500 g Tomaten
Salz, Pfeffer
2 Stiele Basilikum
12 Scheiben (à ca. 1 cm dick) Ciabatta

Schritt 1:
Knoblauch fein hacken. Rosmarinnadeln von den Stielen streifen. Öl mit Knoblauch, bis auf 1 TL und Rosmarinnadeln verrühren.

Schritt 2:
Tomaten vierteln und entkernen. Tomatenviertel in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden.

Schritt 3:
Brotscheiben mit etwas Knoblauchöl bestreichen und unter dem vorheizten Backofengrill knusprig rösten. Restliches Öl anderweitig verwenden. Tomatenwürfel auf den Brotscheiben verteilen und nochmals für 1-2 Minuten unter den Backofengrill geben. Crostini mit Basilikum und restlichem Knoblauch garnieren. Am besten lauwarm servieren.

— Anzeige —



Das HOTEL BREIDENBACHER HOF in Betzdorf an der Sieg – Gemütlichkeit ist eine feine Kunst.

Wenn Sie den „Breidenbacher Hof“ betreten, werden Sie spüren, dass das bei uns keine Floskel ist – seit fast 125 Jahren:

Ein immer junges Haus im guten alten Stil. Ob Sie nun einen gemütlichen Abend zu zweit verbringen möchten, oder die Geselligkeit eines anspruchsvollen Hotels suchen:

Hier finden Sie den individuellen Service und die Atmosphäre um dem hektischen Alltag zu entfliehen. Unsere Zimmer haben alle einen ganz eigenen Stil und den besonderen Komfort, den Sie in einem Traditionshaus erwarten können.

Zudem bieten wir Ihnen ein erstklassiges Restaurant mit einer abwechslungsreichen Küche, in der wir als „Kräuterwind-Wirt“ auch typische Westerwälder Spezialitäten und saisonale Köstlichkeiten anbieten.



Öffnungszeiten Restaurant:

Montag bis Freitag: 12.00 – 14.00 Uhr & 18.00 – 22.00 Uhr
Samstags: 18.00 – 22.00 Uhr
Sonntags: Ruhetag

Hotel Breidenbacher Hof | Klosterhof 7 | 57518 Betzdorf
Tel. 02741.9779-0 | Fax 02741.9797-777
info@hotel-breidenbacher-hof.de
www.breidenbacher-hof.de



Auberginen – Pasta

Zutaten für 4 Portionen

2 große Auberginen
Salz, Pfeffer
400 g Muschelnudeln
4 EL Olivenöl
4 EL entsteinte schwarze Oliven
2 Dosen geschälte Tomaten (Stücke)
2 Knoblauchzehen
1 EL Zucker
1 EL getrockneter Oregano
25 g Ricotta
4 Stiele Basilikum

Schritt 1:
Nudeln nach Packungsanweisung garen.

Schritt 2:
Auberginen in Würfel schneiden, auf ein Backblech legen und salzen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und im Backofengrill braun garen.

Schritt 3:
Olivenöl in der Pfanne mit dem gepressten Knoblauch erhitzen und anschließend mit den Dosentomaten ablöschen. Die Soße mit Oliven, Basilikum, Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken und ca. eine viertel Stunde kochen lassen.

Schritt 4:
Alles miteinander vermengen und schmecken lassen

Foto: Fotolia

Anzeige

Haus Elisabeth

Restaurant – Café – Hotel

57577 Marienthal

Am Kloster 10-12 · Inh. Marcel Herbst



**Jeden Sonntag
ab 11.30 Uhr reichhaltiges
und wechselndes Mittagsbuffet
pro Person 13,50 €**

**Di. - So. 14.30 - 17.00 Uhr
guter Kaffee und
hausgemachte Torten
und Kuchen**

Tischreservierungen erbeten unter: ☎ 0 26 82 - 37 14
Besuchen Sie uns im Internet: www.haus-elisabeth-marienthal.de
Planen Sie auch mit uns Ihre familiären Festlichkeiten!

Montag Ruhetag · Di. - Fr. 14.30 - 20.00 Uhr · Sa. 11.30 - 20.00 Uhr · So./Feiertage 11.30 - 17.00 Uhr



Foto: B. und E. Dudziski - stock.adobe.com

Spinat-Ziegenkäse-Pizza mit Tomaten-Salsa

Für 4 Personen

400 g Pizzateig aus dem Kühlregal
750 g Blattspinat
150 g ger. Ziegengouda
250 g Kirschtomaten
½ Bund Lauchzwiebeln
3 Stk. Schalotten
1 Stk. Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
2 TL getrockneter Basilikum
Salz
Pfeffer
Geriebene Muskatnuss

1. Den Pizzateig circa 10 min vor der Verarbeitung aus der Kühlung nehmen. Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln und in 2 EL Öl andünsten, anschließend den Spinat dazu geben und zugedeckt ca. 5 Minuten zusammenfallen lassen. Den Deckel abnehmen und weitere 3 Minuten bei gelegentlichem umrühren weiter dünsten lassen. Den Spinat in einem Sieb ausdrücken und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Den Pizzateig auf einem Blech ausrollen und den Spinat darauf verteilen, mit Käse bestreuen und im Backofen 15-20 Minuten bis zur gewünschten Bräune backen. (E-Herd: 225°C/ Umluft: 200°C)
3. Die Tomaten in Viertel, den Lauch in feine Ringe schneiden, mit Öl, Basilikum, Salz und Pfeffer vermischen und auf die Pizza geben.

Anzeige

NEU
ERÖFFNUNG
14. OKTOBER


GERMANIA
HOTEL, RESTAURANT,
BIERGARTEN UND EVENTS
WISSEN|SIEG


AM 14. OKTOBER 2017

ist es soweit, wir sind mit unserem neuen **GERMANIA**
Restaurant, Hotel und Eventbereich
in Wissen für Sie da.

Oststraße 2 | 57537 Wissen/Sieg | Telefon 02742 9115173
www.germania-wissen.de

Putenpasta mit Brokkoli in Zitronen-Béchamelsoße



Foto: creative studio - stock.adobe.com

Für 4 Personen:

800 g Brokkoli
300 g Putenschnitzel
200 g Sahne
0,5 Zitrone (nur die Schale)
1 Bund Schnittlauch
1 Stk. Zwiebel
250 g Bandnudeln
250 ml Gemüsebrühe
35 g Butter
2 EL Mehl
Pfeffer
Salz
Currypulver

1. Zwiebel klein schneiden, die Brokkoliröschen vom Strunk schneiden. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und die Nudeln nach Packungsanweisung kochen.
2. Die Gemüsebrühe aufkochen und darin den Brokkoli ca. 10 Minuten garen. Das Fleisch in einer Pfanne mit Butter ca. 5 Minuten kräftig anbraten, die letzten 2 Minuten die Zwiebelwürfel mit dazu geben. Anschließend mit Mehl bestäuben, mit der Gemüse-Brokkoli-Brühe und Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Dann die Brokkoliröschen dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen, nochmal kurz köcheln lassen und abschließend mit Zitronenabrieb und Currypulver abschmecken.
3. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Nudeln abgießen und mit der Soße vermengen. Auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Anzeige

Hausgemachte Nudeln, täglicher frischer Fisch und ein Schuss eigene Ideen: Das „Pane e Vino“ vereint alle italienischen Tugenden unter einem Dach

Ein Italiener ohne Pizza im Angebot? So mutig eröffnete Alessia Mangone (29) im Februar des letzten Jahres ihr „Pane e Vino“ im Hüttenhaus in Herdorf. Die letzten knapp eineinhalb Jahre haben gezeigt: Es geht – und noch mehr: mit einem Schuss Ideen sind jetzt sogar die „Pizze“ dazu gekommen. Allerdings etwas anders, als an jeder Ecke.



Stefano Santangelo (33) Ehemann von Alessia Mangone (29) und deren Bruder Guiseppe, Küchenchef (31).



Das Restaurant vereint moderne, hochwertige Ausstattungsdetails mit einer angenehmen Gemütlichkeit.

Sie nennt sie „Pizzarelle“ – und erklärt auch gleich, was hinter der anderen Pizza steckt: „Wir benutzen mit dem Mühlstein gemahlenes, italienisches Bio-Mehl mit Reismehl“, so Alessia Mangone: „Das Geheimnis ist, dass wir den Pizzateig 24 Stunden gehen lassen und die Tatsache, dass wir italienischen Sauerteig verarbeiten (Lievito Madre). Daraus lassen sich dann Kreationen zaubern wie „Pizzarelle Williams“ = Bacon, Scamorza geräuchert, Birnen, Wallnüsse, Fior di Latte Mozzarella, Ruccola...“

Wem nach etwas Traditionellem ist, der findet ebenfalls Passendes im Angebot – wenn auch immer ein Stückchen dem Bekannten

voraus. Das honorieren die Gäste beim Facebook-Auftritt vom „Pane e Vino“ („facebook.com/herdorfpaneevino“): „Originelles Ambiente, 1A Service und das Essen war 1. Klasse. Kommen gerne wieder!“ (Marvin) oder auch Tina: „Wir hatten einen wunderbaren Abend mit hervorragendem Essen und sehr freundlichem Service. Die Auswahl der Speisen, Qualität und Ambiente hätten nicht besser sein können. Das Preis-Leistungsverhältnis ist völlig in Ordnung. Vielen Dank und bis bald.“

Ristorante
PANE e VINO

Italienische Esskultur aus Liebe

Inh. Alessia Mangone

Schneiderstraße 26 · 57562 Herdorf

Tel. 0 27 44/9 33 34 23

Öffnungszeiten:

Di.–So.: 12.00 bis 14.00 Uhr und
18.00 bis 23.00 Uhr



Gambas mit Fenchel

Für 4 Personen

2 Stk. Fenchelknolle
2 EL Butter
300 ml Wasser
2 Stk. Schalotte
15 Stk. Gambas
600 ml Gemüsebrühe
Pfeffer
Kerbel

1. Die Fenchelknolle achteln und in einer Pfanne mit Butter kräftig anbraten und würzen. Wasser zugeben und zugedeckt circa 30 Minuten köcheln lassen.

2. Die Gambas schälen, anschließend die Köpfe und Schwänze ohne Fett anbraten. Die Schalotte schälen und gemeinsam mit der Gemüsebrühe zu den Gambas geben. Das Ganze circa 15 Minuten einkochen lassen, danach durch ein Sieb gießen.

3. Die Gambas in Butter anbraten und vor dem Servieren mit Pfeffer und Kerbel bestreuen.



Foto: fotolia

Anzeige



China-Restaurant

Hai Mai's Garten
Weyerbusch

Alles...
außer
gewöhnlich

Frankfurter Str. 21
57635 Weyerbusch
Tel. 0 26 86-98 88 39
Montag + Dienstag
Ruhetag



A'Gaudi im Mündchen vom 6. bis 16. Sept. 2017

**Aus Küche & Keller
Im Ausschank
Biere der
König Ludwig
Brauerei**



Am 10. Sept. Sonntag ab 11:00 Uhr
musikalischer Frühschoppen mit
dem „Duo Bergkristall“

Eintritt frei

**Unser bajuwarisches Buffet
ab 12:00 bis 14:00 Uhr
p.P. 17,80 €**

kleine Gäste bis 6 Jahren gratis
von 7-12 Jahre 10,80 €

Am 15. Sept. Freitag ab 19:00 Uhr
Boarisch, zünftig, fetzig
mit dem „Duo Bergkristall“

Eintritt frei



**Tischreservierung Tel. 02681 – 4667
info@westerwaelderhof.de**

Essen & Trinken im Westerwald

25. August 2017

Lila Pfirsich-Pfifferling-Risotto mit Blaubeeren

Für 4 Personen:

2 Stk. Schalotten
1 Stk. Knoblauchzehe
800 ml Gemüsebrühe
4 EL Olivenöl
300 g Lila Reis aus Laos
(geht aber auch normaler Risotto reis)
125 ml trockener Weißwein
1 Dose Safranfäden
65 g Butter
200 g Pfifferlinge
2 Stk. Pfirsiche
75 g Blaubeeren
2 Stiele Petersilie
1 Zweig Thymian
50 g Parmesan
Salz
Schwarzer Pfeffer
Koriander



1. Schalotten und Knoblauch fein schneiden. Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und bei schwacher Hitze heiß halten. 2 EL Öl in einem weiteren Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin 1-2 Minuten andünsten. Reis zugeben und mitdünsten, bis der Reis glasig ist.

2. Reis mit ca. 2/3 Wein ablöschen. Safranfäden in restlichen Wein einweichen. Wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat, einige Kellen Brühe zugeben und unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nächste Portion Flüssigkeit immer erst zugießen, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. So fortfahren, bis der Reis knapp gar ist. Safranwein untermengen und Risotto kurz ruhen lassen.

3. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. 1 EL Butter in Würfeln zugeben, Pfifferlinge kurz darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Pfirsiche halbieren, entsteinen, in Achtel schneiden und kurz mitbraten. Petersilie- und Thymianblätter von den Stielen zupfen, Petersilie hacken. Rest Butter würfeln, Thymian und Parmesan unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto mit gebratenen Pfifferlingen, Pfirsichen, Blaubeeren und Petersilie anrichten.

Fotos: fotolia



IMPRESSUM

„Essen & Trinken im Westerwald“ ist eine Anzeigen-Sonderveröffentlichung der Rhein-Zeitung vom 25.08.2017.

Herausgeber: Mittelrhein-Verlag GmbH,
56055 Koblenz

Verleger und:
Geschäftsführer: Waltherpeter Twer

Anzeigen: rz-Media GmbH
56055 Koblenz
Geschäftsführung:
Hans Kary
Anzeigenleitung:
Achim Abele
Verkaufsleitung:
Christian Seesing
V.i.S.d.P.:
Ralf Lehna

Druck: Industriedienstleistungsgesellschaft mbH, Mittelrheinstr. 2
56072 Koblenz

Rhein-Zeitung
und ihre Heimatausgaben



Steakliebhaber aufgepasst!

Das Beste vom Rind erwartet Sie vom
01.09.-24.09.17 zu unseren Steakwochen

Ihre Tischreservierung nehmen wir gerne entgegen
und freuen uns auf Ihren Besuch!



Kontakt:

Inhaberin: Svenja Stähler
Dorfstraße 50
57548 Kirchen Katzenbach
02741/9595-0
02741/9595-78
hotel@zum-weißen-stein.de
www.zum-weißen-stein.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag ab 17.30 Uhr
Freitag bis Sonntag, Feiertage von 12 bis 14 Uhr
und von 18 bis 22 Uhr

„Ankommen, wohlfühlen und verwöhnen lassen“

Hotel-Restaurant Bürgergesellschaft – Charmantes Hotel Restaurant mit Flair

Das Hotel-Restaurant Bürgergesellschaft ist ein Traditions- und Familienhaus mitten in Betzdorf. Es wird mit viel Herzblut und ganzer Leidenschaft von den neuen Pächtern Ada und Simon Kieslich (beide 29 Jahre alt) geführt. Und das seit dem 3. Dezember 2016. An dem Tag wurde es nach Renovierungsarbeiten neu eröffnet. „Ein bisschen schick gemacht“.

„Das Haus ist alt, aber das Konzept modern“, betont Simon Kieslich, der seine Lehre in einem Familienbetrieb absolviert und in verschiedenen Sterneküchen gearbeitet hat. Unter anderem war er stellvertretender Küchenchef im Sternerestaurant des Favorite Parkhotel Mainz bei Philipp Stein, dem jüngsten Sternekoch Deutschlands. Unter der Leitung von Tim Meierhans entwickelte er sich kreativ weiter. Der gebürtige Hager Kieslich war mit 27 einer der jüngsten Küchenchefs, verantwortlich für „Das kleine Steakhaus“ und das



Fotos: Hotel-Restaurant Bürgergesellschaft

„Eventhaus73“ in Köln. Er beschreibt sein Angebot als moderne gehobene Küche zum vernünftigen Preis-Leistungs-Verhältnis. „Sie finden bei uns kein Schnitzel auf Karte.“ Aber definitiv Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. „Da wir zu 100 Prozent frisch kochen, können wir z.B.

spontan reagieren, wenn Allergiker bei uns essen wollen.“ Natürlich auch vegetarische Gerichte.

Den Gast erwartet ein vielfältige und reichhaltige Speisekarte, köstliche Spezialitäten, saisonale und internationale Gerichte vom Feinsten und kreative Eigenkomposi-

tionen sowie kulinarische Gaumenfreuden.

Die Idee von Ehepaar Kieslich: „Gönnen Sie sich eine Auszeit, lassen Sie den Alltag mal hinter sich und genießen Sie unsere international und regional gehobene Küche und unsere modern ausgestatteten Zimmer für entspannte Stun-

den.“ Auch feiern zu Anlässen jeglicher Art, ob geschäftlich oder auch im Familienkreis, lässt es sich herrlich. In separaten Räumlichkeiten, dem großen Saal mit bis zu 150 Sitzplätzen und zwei komplett ausgestatteten Konferenzräumen.

(Doris Kohlhas)



HOTEL · RESTAURANT · FESTSÄLE · KEGELBAHNEN

Gourmet Restaurant Ada's Mittwoch bis Sonntag 18-22 Uhr

Terrasse

Mittwoch bis Sonntag 18-22 Uhr

Bistro

Mittwoch-Freitag 14-14 Uhr & 18-22 Uhr



Augustastraße 5 • 57518 Betzdorf • Telefon 0 27 41 / 10 41



Landhaus Mehren



Zeit der Pfifferlinge



Brunch – die nächsten Termine:

17.09., 15.10. und 05.11.2017

Reichhaltiger und vielseitiger Brunch,
der allen Geschmäckern einen außergewöhnlichen
Gaumengenuss verspricht.

Ab 10.00 Uhr **reichhaltiges Frühstück**Ab 11.30 Uhr **kalt-warmes Buffet**

Krimilokal – Lokalkrimi

„Das-Dinner-Krimi-Event“

am 11.11.2017 – Ein spannender und zugleich
gaumenverwöhnender Abend!

12.11.2017 Akkordeonorchester Hachenburg**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

Rufen Sie uns an oder besuchen Sie uns auf unserer
Internetseite www.landhaus-mehren.de

Dagmar Schäfer · Auf dem Brouch 1 · 57635 Mehren
Tel.: 02686-8623 · Mobil: 0151-21338597

Kühle Drinks für heiße Tage

Selbst Getränke zubereiten macht Laune und schmeckt

Ob Cupcakes, Chutneys oder Marmelade: Bei Getränken müssen es nicht immer Produkte aus dem Supermarkt sein. Gerade im Sommer sorgen selbst zubereitete Limonaden und Tees für kühle Erfrischung und abwechslungsreichen Trinkgenuss. Ob Holunder-Limonade, Eistee oder

ein erfrischender Drink mit Basilikum und Limetten: Mit nur wenig Zutaten lassen sich leckere Sommergetränke zaubern.

Nach der Zubereitung kann man das Getränk in eine geschmacksneutrale Glasflasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren oder zum Pick-

nick, zur Arbeit oder der Gartenparty mit Freunden mitnehmen.

Die wiederbefüllbare Flasche am besten in einen stabilen Thermobecher stecken – so ist sie gut gegen Stöße geschützt, der Inhalt behält seine Temperatur und bleibt kühl oder warm. (djd)



Ob Holunder-Limonade, Eistee oder ein erfrischender Drink mit Basilikum und Limetten: Mit nur wenig Zutaten lassen sich leckere Sommergetränke zaubern.

Foto: djd/Emil/Franz Peter Rudolf-Fotolia

Erfrischende Limonade aus Holunderblütensirup

Eine sommerliche Spezialität ist etwa eine Limonade aus Holunderblütensirup.

Für einen Liter Holunderblütensirup benötigt man:

zwei bis drei Hände voll Holunderblüten
1 unbehandelte Zitrone
1 Liter Wasser
1 Kilogramm Zucker

1. Die Holunderblüten kurz abspülen und trocken schütteln, die Zitrone waschen und in feine Scheiben schneiden.

2. Beides zusammen mit dem Zucker in einem Topf mit kochendem Wasser zehn bis 15 Minuten köcheln lassen. Der Zucker sollte sich vollständig aufgelöst haben.

3. Den Holunderblütensirup anschließend durch ein mit einem sauberen Küchentuch ausgelegten Sieb abfüllen, das Tuch gut ausdrücken und den Sirup abkühlen lassen. Der Holunderblütensirup schmeckt herrlich zusammen mit kühlem Wasser.

Prickelnde Ingwer-Zitronen-Limonade

20 bis 30 Gramm frisch geschälten und in Scheiben geschnittenen Ingwer
Saft einer halben Zitrone und
nach Belieben etwas Zuckerrübensirup.

1. Alle Zutaten mit 1,5 Liter Wasser oder zehn bis 20 Eiswürfel in einen Mixer geben

2. 30 Sekunden lang auf höchster Stufe mixen.

3. Entweder frisch servieren oder in Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren.



Im Heisterholz
HOTEL/RESTAURANT



Unser Jahreszeiten-Restaurant lädt ein zu

Westerwälder Qualität und Frische.

Wir empfehlen unser Haus für Ihre Familienfeiern und Feste,
Vereinsausflüge, Betriebsveranstaltungen u.v.m.

Natürlich – Regional – Genießen

Das Ausflugsziel für Wander-, Nordic Walking- und Fitness-
Gruppen. Unser Hotelbus holt Sie an den Wanderwegen ab.

Für Radfahrer: Unmittelbar an den Fahrradroutes 3 und 5
der Verbandsgemeinde Altenkirchen gelegen.

Sie können bei uns 6 E-Bikes mieten.

Sonnenterrasse, Kinderspielplatz am Haus.

Für Übernachtungsgäste bietet unser Hotel:

Moderne Nichtraucher-Zimmer mit Sat-TV und W-LAN.

57612 HEMMELZEN

Heisterholzstraße 10 · ☎ 02681/3797 · ☎ 02681/4515

Mail: info@im-heisterholz.de · www.hotel-im-heisterholz.de



Lust auf edle Tropfen steigt

Wissenswertes rund um den beliebten Champagner-Genuss

Der Champagner-Durst der Bundesbürger ist weiter gewachsen: Nach Angaben des „Bureau du Champagne“ erhöhten sich die Lieferungen nach Deutschland im vergangenen Jahr um 4,9 Prozent auf knapp 12,5 Millionen Flaschen. Die edlen Tropfen dürfen ausschließlich aus der Champagne, dem Weinbaug Gebiet nordöstlich von Paris, stammen. Hier finden die Trauben mit dem kreidehaltigen Boden und dem recht kühlen Klima beste Bedingungen vor. Nicht nur bei der Produktion von Champagner gelten strenge Standards – auch für das gegorene Produkt benötigt man spezielle Flaschen mit Korken, die dem Überdruck standhalten.

Etikett ist kein Buch mit sieben Siegeln

Für viele Gelegenheitsgenießer ist Champagner ein Buch mit sieben Siegeln, wenn sie vor dem Weinregal stehen

und auf die Etiketten des Sortiments schauen. Dabei sind nur wenige Grundkenntnisse nötig, um das Etikett kundig lesen zu können: Es ist die Visitenkarte des Champagners und erzählt, was sich in den meist aufwendig gestalteten Flaschen verbirgt. Ein wichtiges Kriterium ist etwa der Zuckergehalt, auch Dosage genannt. Sie ist der letzte Schritt bei der Champagnerherstellung vor dem Verkorken. Denn nach der zweiten Gärung ist jeder Champagner knochentrocken. Deshalb erhält er zum Ausgleich des dabei aufgetretenen Flüssigkeitsverlustes die sogenannte Versanddosage, auch „liqueur d'expédition“ genannt. Sie besteht aus Wein und Zucker oder bei Brut Zero ausschließlich aus Wein. Je nach Süße durch die Versanddosage wird der Champagner unterschiedlich etikettiert. Gegebenenfalls findet sich auf dem Etikett auch ein Ver-

merk zum Jahrgang, falls es sich um einen besonderen Jahrgangs-Champagner handelt.

Welchen Einfluss haben Reserveweine auf den Champagner?

Etwa 80 Prozent aller Champagner werden aus Grundweinen verschiedener Jahrgänge verschnitten und kommen ohne Jahrgangsangabe auf den Markt. Bis zu hundert verschiedene Weine können für einen solchen Champagner vereinigt werden. Der Grundwein eines typischen jahrgangslosen Champagners besteht zu rund 70 Prozent aus dem Herstellungsjahrgang. Der Rest sind ältere Jahrgänge, die sogenannten Reserveweine. Mithilfe der Reserveweine ist es den Champagnerhäusern möglich, jedes Jahr einen gleichwertigen und beinahe gleich schmeckenden Champagner zu erzeugen. (djd)



„Grand Cru Chardonnay 2008“: Aus ausgesuchten Trauben reifte ein von reichhaltigen Aromen geprägter Champagner.

Foto: djd/Nicolas Feuillatte

Anzeige

Ihr Restaurant
im Herzen
Altenkirchens!

Gewandhaus
STEAKS & MEHR | LOUNGE

Drei Dinge braucht der Mensch...



Steak



Wein

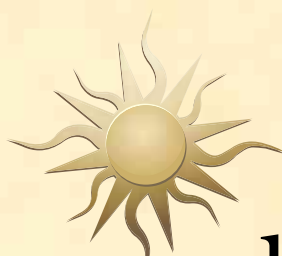


Gemütlichkeit

Genießen Sie bei uns den Sommer...

- Geschenkgutscheine
- Große Sonnenterrasse
- Partyservice
- Speisen auch zum Mitnehmen
- Familien- & Betriebsfeiern
- Mittagstisch

Marktplatz 4 · 57610 Altenkirchen · Tel. 026 81 - 9 82 28 37 · www.gewandhaus-ak.de



Sonnenhof

Hotel-Restaurant

★★★ Superior

Kostbarkeiten DES HERBSTES

Spezialitäten mit Apfel, Pfifferlinge, Kürbis und Wild
Auszug aus unserer Speisekarte

SUPPEN

fruchtige Apfel-Kürbis-Suppe
mit Curry, gebratene Riesengarnele 7,90 €

Unser Klassiker zur Pfifferlingzeit
Pfifferlingcremesuppe
mit Röstbrotwürfeln 6,20 €

VORSPEISEN

Butterbandnudeln mit Kürbistreifen
und Gorgonzola-Walnussauce
- als Vorspeise 8,50 €
- als Hauptgang 12,50 €

Kürbismousse mit gebratenen
Waldpilzen und Kernöl 8,90 €

HAUPTGÄNGE

Ziegenkäse mit Honig und Thymian
überbacken auf Heidelbeerrisotto
gebratene Pfifferlinge 14,00 €

Unser Klassiker zur Pfifferlingzeit
Gebratene Pfifferlinge
in leichter Rahmsauce
hausgemachte Semmelknödel, gefüllte Birne
und Salatauswahl vom Buffet 15,50 €

Filet Medaillons im Speckmantel
vom Eifler Landschwein 18,90 €
*Apfel, Schalotte, Walnuss, Majoranjas,
Kartoffelgratin und Salatauswahl vom Buffet*

Hirschragout „Klassik“ 19,90 €
*Pfifferlinge, Preiselbeerbirne, Kartoffelklöße
und Apfelrotkohl*

Sauerbraten vom Wildschwein 18,90 €
*Backobstsauce, gefüllte Birne, Kartoffelklöße,
Wirsinggemüse*

Wildschweinsteak mit Walnusskruste 22,90 €
*Wildjus mit Schlehen, gefüllte Birne,
Petersilienspätzle und Salatauswahl vom Buffet*

rosa gebratene Entenbrust
mit Kräuterpfifferlingen 21,90 €
*gefüllte Birne, Holunderjus, Spitzkohlgemüse
und hausgemachten Spätzle*

Zanderfilet auf der Haut gebraten 21,50 €
*Speckpfifferlinge, Meerrettichsauce,
Kartoffelstampf und Salatauswahl vom Buffet*

DESSERT

Dialog von Kürbis und Schokolade 6,90 €
Kürbiskernparfait und warmer Schokoladenkuchen

Zwetschgenkrapfen mit gebackenen
Salbeiblättern auf Vanillesauce und
Rotweinbuttereiscreme 7,90 €

Weitere Köstlichkeiten,
kulinarische Aktionen
und Impressionen aus
unserer Küche erfahren
Sie immer aktuell auf
unserer Homepage!

GENUSS-COUPON:

Ein Glas Sekt mit
einem Spritzer
Holunderblüten-Sirup
zu Ihrem Hauptgericht
gratis.
(Nur einmalig einlösbar)

