

100 RESTAURANTS A-Z



Pierburg

Bild: Michael Altsch

Aus Freude am Essen.

Hotel ★ Restaurant ★ Catering
 Telefon (02054) 1213-0 | www.schmachtenbergshof.de

Laurushaus **NEU** Fine Dining

Ein erster Hingucker ist die erste „Louis Roderer“-Vinothek in Deutschland. Ein besonderes Möbelstück an einem besonderen Ort. Die Champagner- und Wein-Exklusivitäten, die Sommeliere Carla Veenstra daraus teilweise mit der Trittleiter hervorzuholen versteht, sind Legion. Doch das macht klar, dass es hier wirklich hochklassig zugeht. Zwischen Sandstein-Kamin und auf Ahorn-Parkett in der ehemaligen Zehntscheune des historischen Schlosshotel Hugenpoet, gibt es seit Mitte 2016 das Laurushaus. Küchenchefin ist Erika Bergheim, die schon über zwei prägende Jahrzehnte im Schloss Hugenpoet tätig ist (und im ehemaligen Nero einen Michelin Stern erkokt hatte). Sie kocht hier Gerichte, die eine enge Symbiose mit den von Restaurantleiterin und Sommelière

Carla Veenstra ausgewählten Weinen bilden. Im Menü (4-Gang 79 Euro, 6-Gang 112 Euro) funktioniert das teils wundervoll: passt doch beispielsweise ein Chardonnay Grande Reserve von Mauperthuis aus dem Burgund schön zur Zwischengang-Kreation „Dorade royale - Fregola sarde, Safran“, ein Spätburgunder vom Zehnthof Lückert aus Franken zu den zuvor gereichten „Grafschafter Schnecken - Gnocchi, Austerpilze, Sauce Bordelaise“ und ein mächtiger 2013er fagus von Domaine Aragonesas zum fantastischen „Vadou- marinierem US Hanging Tender mit Aubergine, Sellerie, Tomate und grünem Pfeffer“. Allerhöchstes Genussniveau in einer Traumumgebung für jeden Gourmet. Sternverdächtig.

www.hugenpoet.de

August-Thyssen-Straße 51, 45219 Essen
 Do & Fr ab 18.30,

Sa 12-15 & ab 18.30 Uhr

