



## DAS FLEISCH IST DER STAR

Wer mit gutem Gewissen ein richtig schönes Stück Fleisch aus der Eifel oder Fisch in Bioqualität genießen will, der ist im LouM in Bitburg bestens aufgehoben.

Was wäre denn ein Wirtshaus ohne seine Seele? Im LouM an der Römermauer steht Gisela Nospes hinter dem Tresen. Ihre Aufmerksamkeit ist immer ganz beim Gast. Seitdem ihr Bruder Ludwig Müller dem ehemaligen Wirtshaus an der Römermauer 2009 ein neues Outfit verpasst hat, ist vieles anders geworden. Die düstere Bleiverglasung und die Brüstung sind lichten Fensterelementen gewichen. Manche Stammgäste behaupten, hier gäbe es das am besten gezapfte Pils in der Bierstadt.

**Bis vor einem Jahr hat** Gisela zu den Getränken nur typische Wirtshaus-Kleinigkeiten serviert – Gulaschsuppe, Käse-spätzle, Currywurst, American Burger. Vor einem Jahr hat sich der Familienbetrieb für ein neues gastronomisches Konzept entschieden, das in die Region und die Familientradition passt. Ludwig Müller entstammt in vierter Generation einer Metzgerfamilie. So wurde das LouM, benannt nach Großvater Louis Müller, zum Steakhaus. Dazu passt auch die Wirtshaus-Atmosphäre mit ihren reinen Holztischen.

**Wer die neue Speisekarte** aufschlägt, dem kann nicht entgehen, dass hier das Fleisch der Star ist. Natürlich das Rind, das in der Eifel geboren, aufgewachsen und geschlachtet ist. Auch das angebo-

tene Schwein hatte ein glücklicheres Leben, als es in einer Schweinemast möglich wäre. Hier gibt es wahlweise das Rückensteak, das Filet oder das Nackensteak vom Strohschwein. In aller Ruhe und mit viel Platz konnte es aufwachsen. Wer sich der Regionalmarke Eifel zugehörig fühlt, setzt auch dann auf Qualität, wenn die Lebensmittel aus anderen Regionen der Erde geliefert werden. So stammt die angebotene Hähnchenbrust aus bäuerlicher Freilandhaltung in Frankreich, das Lachsfilet hat Bio-Qualität, und die Black-Tiger-Garnelen sind als „Friend of the Sea“ zertifiziert. Gisela: „Der Gast entscheidet sich für das Fleisch und die Portionsgröße und dann kann er wie im Baukastensystem die Beilagen dazu ordern. Auf unserer Karte ist für jeden Geschmack etwas dabei.“

**Zu den Hauptdarstellern gesellen** sich wahlweise die knackigen Salate, die sich jeder Gast nach Gusto am Buffet zusammenstellen darf. Da wären aber auch die mediterrane Gemüsepfanne, oder die Kartoffel aus Ofen oder Fritteuse. Das i-Tüpfelchen ist die Soße, die der Gast ebenfalls nach seinen Vorlieben wählt. Wer es lieber klassisch mag, für den gibt es auch in Zukunft noch die Extra-Karte mit den Wirtshaus-Klassikern von einst.

Anzeige

&gt;&gt; Info

**Spezialität:**

Steaks und Fisch in hoher Qualität mit Beilagen nach Wahl

**Besonderheit:**

Geburtstage und Familienfeste im „Sälchen“

**Sitzplätze:**

- Gaststube: 45
- Sälchen: 40
- Terrasse: 20

**Öffnungszeiten:**

Montag bis Freitag: ab 12 Uhr  
 Samstag: ab 16 Uhr  
 Sonntag: Ruhetag



„Auf unserer Speisekarte wird jeder Gast fündig“, sagt Gisela Nospes, die Seele des LouM.



Römermauer gegenüber der Stadthalle  
 Tel. 06561-919-1  
 www.loum-steakhaus.de