

Quelle: orange7

Datum: 01.07.2019

Seite: 29



Wer das Besondere mag, ist bei Jungkoch Kevin Müllerstein richtig. Eine seiner jüngsten Kreationen ist die Halbkugel aus Joghurtmousse, gefüllt mit Erdbeer-Basilikum-Kompott. Am äußeren Tellerrand fungiert eine dünne Schicht Minzjoghurt als Klebstoff für das selbstgemachte Müsli aus gepufftem Amaranth, Nüssen und Früchten.

## FRISCHER WIND FÜR GOURMETS

Im Hotel-Restaurant Zur Neroburg wird es jetzt vielseitig: Zwar will man die Basis der gutbürgerlichen Küche beibehalten. Aber der junge Koch experimentiert gerne in eine Richtung Gourmet-Küche – mit Erfolg.

Stellen Sie sich vor, Sie erhalten zum Dessert schlicht einen Apfel. Sie schneiden ihn auf und entdecken, dass es gar keiner ist, ihm aber zum Verwechseln ähnlich sieht. Das kann neuerdings passieren, wenn man dieses Dessert im Hotel-Restaurant Zur Neroburg ordert. Seit gut einem Jahr steht Kevin Müllerstein in der Küche. Nachdem der Sohn des Hauses seine Kochausbildung beendet und Erfahrungen in einem Sternrestaurant gesammelt hat, interpretiert er Gerichte neu. Der Apfel ist ein Beispiel dafür: Im Inneren besteht er aus Vanille-Parfait, das von weißer Schokolade umhüllt ist. „Außen lackieren wir ihn in Handarbeit mit bunter Kakaobutter, bis er dem echten Apfel ähnelt. Das kommt richtig gut an“, sagt Kevin Müllerstein.

In solche **Sinnestäuschungen** investiert er gerne seine Zeit, weil er Gäste damit überraschen kann. Gerichte wie Lammrücken mit Bärlauchkruste oder Kaisergranat mit Hummersuppe nebst drei Varianten von der Erbse stehen neuerdings auf der Karte. Auch das Iberico-Schwein ist an manchen Tagen zu haben. Serviert wird es unter der Räuchererglocke. Vor dem Gast wird es dann am Tisch geräu-

chert. Ein sinnliches Erlebnis für Augen, Nase und Geschmack.

Vor mehr als 60 Jahren haben seine Großeltern das Haus eröffnet. Seit den 90ern wird es von Kevins Vater, dem Küchenmeister Helmut Müllerstein, geführt. Im Zentrum seiner Karte stand bisher die gutbürgerliche Küche.

**Beliebt bei den Stammgästen** sind die Schnitzel, die Grillplatte und besonders die Mausefallenplatte: Schweinemedallions mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln sowie Salat, serviert auf einer überdimensionalen Mausefalle nebst einer weißen Speckmaus. Auch die Schweinemedallions auf Spätzle erfreuen sich großer Beliebtheit. Solche Gerichte gehören seit jeher zu diesem Haus und das soll auch so bleiben. Da sind sich Vater und Sohn einig. So wird es wohl künftig zwei Linien in einer Küche geben – die eine für Gourmets und ganz besondere Anlässe. Und die andere für den Alltag oder den Stopp nach der Wandertour. Schließlich liegt das Hotel-Restaurant direkt am Eifelsteig. Nur eines wird für beide gleichermaßen zählen: Hier werden vor allem Produkte der Marke Eifel verarbeitet – saisonal und regional.

**Spezialität:** Gutbürgerliche Küche und Specials aus der Gourmetküche

### Sitzplätze:

Restaurant: 120 Plätze  
Wintergarten: 25 Plätze  
Biergarten: 36 Plätze  
Gaststätte: 40 Plätze

Kegelbahn

### Hotel:

2 Einzelzimmer  
18 Doppelzimmer

### Öffnungszeiten Küche:

Mittwoch bis Montag  
von 11:30 bis 14:00 Uhr und  
von 17:30 bis 21:00 Uhr

Dienstag: Ruhetag



„Jetzt können wir den Gästen noch mehr Vielfalt anbieten“, sagen Uschi und Helmut Müllerstein, die sich über die Zusammenarbeit mit ihrem Sohn freuen.

\*\*\* Hotel - Restaurant  
**„Zur Neroburg“**  
Familie Müllerstein

Hauptstraße 29  
54570 Neroth  
Tel.: 0 6591 34 45  
service@neroburg.de  
www.neroburg.de