



IMMER EINE GUTE ADRESSE

Das Landhaus Müllenborn ist bekannt für gute regionale Frischeküche.

Hier fühlt man sich „herzlich willkommen und die Küche ist toll!“ Annette Bernardy aus Hillesheim und ihre Familie machen Maria Meyer, Geschäftsführerin und ihrem Team vom Landhaus Müllenborn das Kompliment ungefragt. Auch Bernardys wissen das gepflegte und gediegene Ambiente im Restaurant des 4-Sterne-Hotels mit 22 Zimmern zu schätzen. Stammgäste sind sie zum Beispiel für Gerichte von Reh, Hirsch oder Wildschwein. Auch dafür ist das Haus weithin bekannt. „Der Besitzer des Hauses ist Jäger und erlegt das Wild selbst. Frischer geht es nicht“, schmunzelt Peter Leyens, 40, aus Kalenborn. Er ist seit elf Jahren Küchenchef im Landhaus und bereitet gerade den beliebten Gänsebraten vor. Eine Gruppe von Landhaus-Fans hat sich für den Abend das urgemütliche Kaminzimmer für kleinere Festlichkeiten reservieren lassen. Zum Gänsebraten gibt es natürlich die passenden Weine von der gut sortierten Karte mit anerkannten Erzeugern aus besten deutschen Anbaugebieten, aber auch aus Italien, Frankreich, Spanien oder Chile. Restaurantleiterin Tippawun Supokham weiß, was die Gäste bevorzugen und welche Weine zur Karte passen.

Seit 1987 besteht das Landhaus Müllenborn mit dem schönen Blick auf die Hügelkuppe der „Ooser Nas“ gegenüber der großen Terrasse. Die Terrasse ist im Sommer nicht nur zu den üppi-

gen Frühstückbuffets – offen auch für Nicht-Hotelgäste – gut besucht. Auf der Karte sind mittlerweile auch „Landhaus-Klassiker“ zu finden: Zum Beispiel die nach dem kleineren Restaurantraum benannten „Fuchsbaukrüstchen“ – Schweineschnitzel mit Champignonsauce auf Spiegelei und Kartoffelrösti sowie Salaten – oder die „Fuchsbaupfanne“, das sind verschiedene kleine Steaks von Rind und Schwein mit Pilzrahmsauce, Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln. „Die stehen schon aus gutem Grund seit Jahrzehnten auf der Karte, einfach weil sie gerne gewählt werden“, so Meyer.

Also gute Bekannte auch für Küchenchef Leyens, der beim Einkauf Produzenten der Regionalmarke Eifel bevorzugt. Sein Konzept steht für Frische und Regionalität mit Niveau. Da darf der Hinweis auf den köstlichen Rehrücken an Brombeerragout mit Wirsinggemüse und Spätzle nicht fehlen, ebenso wie der ofenfrische Gänsebraten an Maronensauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen, die Leyens gerade formt. Zu Weihnachten und Sylvester gibt es natürlich ebenfalls besondere Menüs. Wer will, kann Peter Leyens gute Kochkünste auch Zuhause genießen: Denn das Landhaus Müllenborn, vom „Schlemmeratlas“ und dem S. Pellegrino Restaurantführer empfohlen, bietet Catering im Umkreis von 15 Kilometern an.

>> Info

Spezialitäten:

- Wildgerichte
- Frische regionale Küche

Besonderheiten:

- Frühstücksbuffet auch für Nicht-Hotelgäste
- Reservierungen für Feiern aller Art und Tagungen für bis zu 110 Personen
- Catering im Umkreis von 15 Kilometern
- 4-Sterne-Hotel angeschlossen mit 22 Zimmern

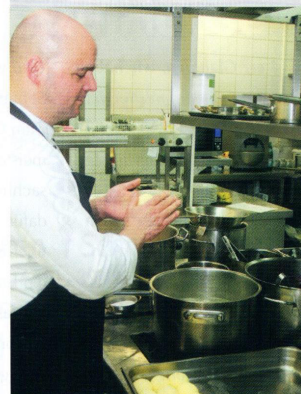
Räumlichkeiten:

- Fuchsbau: 20 Plätze
- Kaminzimmer: 15 Plätze
- Restaurant: bis 110 Personen
- Terrasse: 60 Plätze

Öffnungszeiten:

- Küche:
- Montags und dienstags von 18.00 bis 20.00 Uhr
 - Mittwoch bis Sonntag: 12.00 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr

Ruhetag:
Montag und Dienstag mittags



Koch Peter Leyens steht für Eifeler Küche mit Niveau.



Auf dem Sand 45 · 54568 Gerolstein
Tel.: 06591/95880
info@landhaus-muellenborn.de
www.landhaus-muellenborn.de