

Köstliche Herzensgrüße serviert zum Valentinstag

Küchenchefs unserer Restaurant-Reihe empfehlen kulinarische Küsse

Der Montag gehört den Verliebten. Den Jungverliebten ebenso wie den Ewigverliebten. Wir sind auf Rundreise gegangen und haben die Küchenchefs nach ihren Tipps für einen gelungenen Abend zu zweit befragt.

InselPerle

„Bei uns erwartet Sie ein romantisches Dinner als 3-Gänge-Menü“, so Torsten Linke, Chef des Restaurants „InselPerle“ in Spremberg. Als Vorspeise wird eine Champignonrahmsuppe mit gebackenen Kartoffelwürfeln und Schnittlauch serviert. „Wir bereiten alles frisch zu. Unsere Küche ist jung und exquisites.“ Als Hauptspeise folgen Schweineröllchen gefüllt mit Schinken und Zucchini auf sautiertem Paprika-Tomaten-Ge-



Torsten Linke

müse umlegt von Mandelbällchen unter Sherryjus - eine feine Sherrysauce. Das Dessert ist ein Espresso-Krokant-Eis auf heißen Himbeeren - verziert mit einer Sahnerose. „Damit sich die Liebespaare auf den Abend einstimmen können, spielen wir romantische Musik zum Träumen“, verspricht Torsten Linke. Ab 18 Uhr werden die Gä-

ste in der „InselPerle“ erwartet. „Bei uns wird jeder Gast mit einem wunderschönen Blick über den Spremberger Altmarkt belohnt.“

Brau & Bistro

Enrico Rohde, Chefkoch des „Brau und Bistro“ in Cottbus, hat für seine Gäste zum Valen-



Enrico Rohde

tinstag etwas Besonderes vorbereitet. „Wir haben für die Verliebten extra Steaks vom Black-Angus-Rind besorgt“, erzählt er. Die Rasse wird hauptsächlich in Argentinien auf Hochebene gezüchtet. „Das Fleisch ist äußerst feinfaserig und zart und hat eine unvergleichliche Qualität. Es ist unglaublich saftig“, so der Koch. Zubereitet wird das Fleisch auf einem Lavasteingrill. „Auf diesem Grill bleibt das Fleisch deutlich saftiger und geschmackvoller als in der Pfanne.“ Zu diesem edlen Fleisch empfiehlt er einen guten Tropfen: „Einen 2007er Cabernet oder Castillo de Molina. Der Castillo wird südlich von Santiago de Chile angebaut, die Weinberge liegen in den besten Lagen.“ Außerdem mixt Barchef Mike spezielle Cocktails für alle Verliebten, so den blauen „Swimming Pool“ oder „Princess“. „Mike gestaltet die Cocktails besonders fruchtig und lieblich im Geschmack, passend zum Valentinstag“, erzählt Steffen Meyer, Inhaber des „Brau & Bistro“.

Christinenhof & Spa

Im Christinenhof & Spa in Tauer erwartet die Verliebten ein



Sylvia Müller

romantisches Candle-Light-Dinner in vier Gängen mit wunderbar dezenter Musik. „Für eine entspannte Atmosphäre findet das Dinner vor einem Kamin statt“, erläutert Hotelmanagerin Sylvia Müller. „Da alles unter einem Dach ist, herrscht bei uns immer eine angenehme und entspannte Wohlfühlatmosphäre. Vor dem Dinner können unsere Valentinsgäste verschiedene Wellnessbereiche samt Verwöhnprogramm ausprobieren.“ Als Ausklang des Abends bietet das Hotel Übernachtungen in Doppelzimmern inklusive Verwöhnfrühstück vom Buffet an. „Am schönsten sind unsere Superior-Doppelzimmer. Sie werden für diesen Tag besonders ausgeschmückt“, so Sylvia Müller. Buchungen im Voraus sind zu empfehlen.

Restaurant Konrad's

Ein spezielles Überraschungsmenü wird im „Konrad's“ vorbereitet, dem Restaurant im

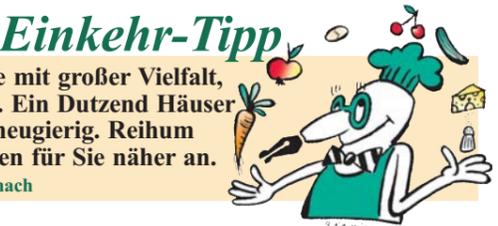


Konrad A. Wackerle

„Spree Balance Kur & Wellness Haus“ in Burg/Spreewald. „Bei uns bekommen Sie ein Candle-Light-Dinner als 3-Gänge-Menü“, sagt Chefkoch Konrad A. Wackerle. „Zu dem Menü erhalten unsere Gäste einen erstklassigen Wein und danach als Ausklang auf Wunsch einen Espresso.“ Die genauen Gerichte bleiben bis zum Valentinstag geheim! Romantische Tischdekoration soll die Gäste auf einen entspannten Abend einstellen. „Außerdem gibt es besondere Musik“, verrät Direktorin Antje Kollasch. Der Abend wird mit Balladen und Poesie der Entertainerin und Schlagersternchen aus Cottbus Kathrin Jantke gestaltet. Sie singt, moderiert, komponiert, tanzt und spielt mehrere Instrumente. „Den Gästen wird es gefallen“, versichert sie.

Am Heissen Stein

Wer am Valentinsabend einmal zuhause ein romantisches Essen ganz ungestört gestalten



Märkis Einkehr-Tipp

Die gastliche Lausitz deckt ihre Tische mit großer Vielfalt, viel Charme und manch heiterer Idee. Ein Dutzend Häuser haben sich hier versammelt, machen neugierig. Reihum schauen wir uns die gastlichen Adressen für Sie näher an. HEUTE mit Tipps zum Valentinstag und danach



Simone Barber

möchte, bekommt einen Tipp von Simone Barber, Inhaberin der Gaststätte und Hotel „Zum Heissen Stein“ in Klein Gaglow: „Ich würde mich am Valentinstag besonders über ein Mousse au chocolat als Dessert nach einem leckeren Essen freuen. Das Dessert müsste aber passend in Herzform angerichtet sein“, empfiehlt die Gastronomin. „Außerdem mag ich gelbe Rosen. Ich würde viele Rosenblätter auf dem Tisch und auch auf dem Teppich verteilen und Rosensträuße aufstellen. Dann ist man gleich auf den Abend eingestimmt“. Und sie erzählt weiter: „Natürlich gehört ein gemeinsames heißes Schaumbad dazu, und ich würde mich ein bisschen verwöhnen lassen. Für mich bedeutet Valentinstag, einfach mal die Seele baumeln zu lassen.“

Rasthof Domsdorf

Roland Scholsching vom Rasthofs Domsdorf weiß auch Rat, wenn Verliebte nicht viel Zeit haben und trotzdem den Valen-



Roland Scholsching

tinstag genießen wollen. „Ich empfehle, ein leckeres Essen zu kochen und den Partner damit zu überraschen. Mein Tipp: Steak, überbacken! Das dauert nicht lange, schmeckt aber trotzdem vorzüglich“, meint er. Für die passende Stimmung reicht für ihn ein Rosenstrauß auf dem Tisch. „Über Blumen freuen sich die Frauen immer, es müssen ja nicht immer Rosen sein. Blumen schaffen einfach eine wunderbare liebevolle Atmosphäre.“

Zum Kuckuck

„Wir planen ein Überraschungs-3-Gänge-Menü mit aphrodisierenden Speisen“, verrät David Heise, der bei Küchenmeister Peter Hendrichke im Restau-



David Heise

rant „Zum Kuckuck“ in Groß Jamno gelernt hat. Das Menü wird für Pärchen zubereitet. „Die Krönung des Abends ist unsere künstlerische Umrahmung. Bob Lehmann wird singen“, kündigt Peter Hendrichke an. Der Entertainer aus Frankfurt/Oder singt Lieder aus verschiedenen Jahrzehnten und aus viele Genres. Somit bietet der Abend Unterhaltung für Alt und Jung. „Es werden natürlich vorrangig Liebeslieder sein, ganz im Stil des Valentinstages“, ergänzt der Küchenmeister. Und: „Bob Lehmann wird den Gästen kleine Anekdoten 'servieren' - über die Liebe selbstverständlich. Wir möchten unseren Gästen einen heiteren Abend bieten, bei dem sie den Alltagsstress vergessen können“, erläutert er. Das Restaurant öffnet um 19 Uhr. Für freie Plätze bitte unbedingt vorher anrufen!

„Schön Obñig“

Chefkoch Rudolf Dürre vom Gasthof Schön Obñig in Klein Obñig lädt schon dieses Wochenende in sein Haus: „Zum vorgezogenen Valentinstag - einmal extra-defig! Wie von



Rudolf Dürre

Oma gekocht wird Schlachtplatte liebevoll serviert.“ Das große Schlachtfest steht an.

Undine Gnauck

Restaurant podium Cottbus OGWING
tgl. ab 11.00 Uhr
hausgemachte Speisen • kaltes und warmes Buffett • Familienfeiern • Partyservice • Firmenveranstaltungen Stammtisch • Klassentreffen • Hochzeitsfeiern
in Cottbus - Sandow • Sanzebergstr. 12 • 03042 Cottbus
Tel./Fax 0355/713070 • www.cottbus-sandow.de

Speise- und Gaststätte Schön Obñig OGWING
Tel.: 0355/52 51 67
Großes Schlachtfest am 12. und 13. Februar 2011
Feierlichkeiten jeder Art bis 150 Personen jetzt im neu gestalteten Saal
Klein Obñiger Str. 20 • 03116 Drebkau/OT Klein Obñig • www.schoen-ossnig.de

"Mörderisches Bankett"
ein Krimi&Dinner mit **Restaurant InselPerle Spremberg**
4 Gängen und 4 Akten am **30.04.2011**
59,- Euro/p.P. Tel.: 03563-39 63-0

„Rasthof Domsdorf“
Inh. Roland Scholsching
Neupetershainer Str. 8 • 03116 Domsdorf • Tel./Fax: 035602/22344 • Mobil 0171/6366175
Wir hoffen, Sie zu unserer **Karnevalsveranstaltung** in der alten Turnhalle des SV Einheit Drebkau begrüßen zu dürfen.
Öffnungszeiten: Mo Ruhetag - Di - So 11-20 Uhr

Pension & Gasthaus Kahren
Reservieren Sie jetzt für Ihre Jugendweihe. Oder nutzen Sie unseren Partyservice!
Inh. C. Händel • Kahrener Hauptstr. 20 • 03051 Kahren • Tel.: 0355/590420

Landhaus „Zur kleinen Puppenstube“
Inh. Eileen Ott
Feiern Sie mit uns zum **Festpreis!**
Und das Beste: **„All inklusive“**
ab **33,33 €/p.P.***
* ab 20 Personen
Gallincher Hauptstr. 51
03051 Cottbus OT Gallinchen
Tel.: (0355) 52 24 61

KONRAD'S OGWING
CAFÉ | BAR | RESTAURANT
im Kur- und Wellness Haus „Spree Balance“
Romantischer Valentinstag
14.02.11 ab 18.30 Uhr
Verwöhnen Sie Ihre(n) Liebste(n) mit einem Candle Light Dinner (3-Gänge) mit korrespondierendem Wein und einem Espresso zum Abschluss. Natürlich ist Ihr Tisch romantisch gedeckt. Begleitend erleben Sie romantische Balladen und Poesie.
39,00 EUR p.P.
Gern auch Geschenkgutscheine möglich.
03096 Burg (Spreew.), Ringchausee 154

Am 14. Februar ab 19.00 Uhr
Valentins-Abend
mit musikalischen Liebesgeschichten & 3-Gänge-Genießer-Menü
-Vorbestellungen erbeten-
Restaurant Zum Kuckuck
03149 Forst/Gr. Jamno, Jether Weg 3
Telefon: 03562 - 664424
+ kinderfreundlich & barrierefrei +

Brau & Bistro
Zum Essen, zum Trinken, zum Wohl!
ALTMARKT GASTRONOMIE GMBH
ALTMARKT 18 • 03046 COTTBUS
TELEFON: 0355 4946023 • INFO@BRAU-BISTRO.DE • WWW.BRAU-BISTRO.DE

GASTSTÄTTE & HOTEL „AM HEISSEN STEIN“
Bei uns können Sie auch übernachten.
Einzelzimmer 30,- Euro
Doppelzimmer 45,- Euro
Klein Gaglow, Drebkauer Straße 65
Telefon: 0355 - 52 20 37

DIE Fabrikantenvilla OGWING
Restaurant - Pension - Fabrikantenkeller
Franz-Mehring-Str. 61 • 03046 Cottbus
Telefon: 0355 / 28 86 76 60
Internet: www.fabrikanten-villa.de
Menü zum Valentinstag
am 14.02. ab 12 Uhr
27,50 € p.P.
Mittagstisch für den eiligen Gast
Mo. - Fr. 11 - 14 Uhr
gut und gepflegt essen
ab 2,90 €

Gaststätte „Lokomotive“
am Bahnhof Sandower Dreieck
Der ideale Ort für Familienfeiern, Firmenfeste oder andere Events
Preiswert durch engagiertes Vereins-Catering
Der Erlös kommt zu 100 % dem Förderverein der Parkeisenbahn zugute
Bis ca. 35 Personen. Wir richten uns auf Ihren Termin und all Ihre Wünsche ein. Melden Sie sich bitte 3 Wochen vorher unter 75 61 70

Christinenhof & Spa OGWING
Sport- und Tagungshotel
Das Hotel-Restaurant mit dem besonderen Ambiente
Tanznachmittag zum Frauentag
am 8. März ab 15 Uhr mit Tanz & Unterhaltung, Begrüßungsgetränk, Kaffeegedeck, Abendessen
Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!
TAUER, direkt an der L 50, Fon 035601 89720