

## Märkis Einkehr-Tipp

Die gastliche Lausitz deckt ihre Tische mit großer Vielfalt, Charme und manch heiterer Idee. Knapp ein Dutzend Häuser versammeln sich hier, machen neugierig. Reihum schauen wir uns die gastlichen Adressen für Sie näher an.

HEUTE FÜR SIE: Das Restaurant InselPerle in Spremberg



# Spargelwochen in der InselPerle haben begonnen

Spremberger Restaurant mit herrlichem Blick auf den Markt bietet Spargelkarte, Krimis und Mittagessen für Unternehmer und mehr an

Spremberg (mk). Den Spreewald nach Spremberg geholt hat Torsten Linke. Der Inhaber des Hotels „Stadt Spremberg“ mit dem Restaurant „InselPerle“ setzt diese Eroberung vom Spreewaldbauern Ricken auf eine Karte: die Spargelkarte. Ob mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter übergossen, ob von Zander- oder Schweinefilet umgeben, ob mit Rührei oder saftigem Schinken serviert - für jeden Geschmack hält der Kü-

chenchef Tobias Glaser ein Spargelgericht bereit. Der Koch, der, wenn es schnell gehen muss, auch gern mal belegte Brötchen und Baguettes zuhause serviert, ist im vergangenen Jahr von der Berliner Küche wieder nach Spremberg an den Herd seiner Ausbildungsstätte zurückgekehrt. Im Sommer will er in der Perle der Lausitz auch heiraten und kann sich dann selbst einmal so richtig bekochen lassen. Dass die Ehe-

gelegentlich auch ein kleiner Krimi sein kann, werden viele Verheiratete bestätigen können. Für alle, ob mit oder ohne Ehe-schein, die „Mords-Hunger“ haben, hat die „InselPerle“ das Krimidinner eingeführt. Dabei



Robert Lietz war selbst einst Lehrling in der „InselPerle“ und darf als Restaurantleiter heute die sechs Lehrlinge einlernen und sein Wissen weitergeben  
Fotos: M.K.



auch einen besonderen Service zur Mittagszeit an. Für Unternehmer, die nur wenig Zeit in der Mittagspause haben, wird ein Tagesessen zur Mittagszeit angeboten, welches aus einem Hauptgang, einem Dessert oder

einem Café sowie einem Getränk besteht. Eine halbe Stunde mal abschalten und bei einem leckeren Essen das Spremberger Markttreiben von oben beobachten können seitdem die Mittagspausler.

**Restaurant InselPerle**  
„Mord in der Südsee“  
ein Krimi & Dinner  
mit 4 Gängen & 4 Akten  
19. Mai p.P. 59,- €  
Reservierung unter: 03563-39 63-0 Am Markt 5, Spremberg

**Maustmühle**  
in Teichland OT Maust  
Ab sofort neue Öffnungszeiten  
täglich ab 11.30 Uhr geöffnet  
Schon an Muttertag oder Pfingsten  
gedacht? Bestellung wäre ratsam.  
Tel.: 03 56 01 - 80 29 70  
www.maustmuehle.de

**Redo XXL**  
Unser neues Angebot:  
Frischer Beelitzer Spargel  
in versch. Variationen ab 6,50 €!  
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0355/7843 988 8  
Karl-Marx-Str./Ecke Berliner Str., 03046 Cottbus

**Restaurant Charlotte**  
leckere Spargelgerichte  
www.charlotte-cottbus.de  
Öffnungszeiten: Dienstag - Samstag ab 11 Uhr  
Stadtpromenade 10, Cottbus Tel.: 0355 / 49 43 88 60

**WILLMERSDORFER HOF** HOTEL | RESTAURANT  
Mauster Straße 11  
03053 Cottbus-Willmersdorf  
neben Möbel Höffner  
Telefon: 03 55 - 87 810-0  
Fax: 03 55 - 87 810-15  
Am 13. Mai ab 10.30 Uhr  
Muttertagsbrunch  
Feiern Sie mit uns am 17. Mai  
Männertag ab 8.30 Uhr  
Reservierungen erwünscht  
www.willmersdorferhof.de  
info@willmersdorferhof.de

**KONRAD'S** CAFÉ | BAR | RESTAURANT  
im Kur- und Wellness Haus „Spree Balance“  
ab 17. Mai  
starten wir wieder in die  
BBQ-Saison  
ab 18.30 Uhr  
auf unserer romantischen Terrasse  
Preis p. P. 20,90 EUR  
inkl. Aperitif und BBQ  
Reservierungen unter:  
Telefon 035603-75 94 90  
03096 Burg (Spreewald)  
Ringchaussee 154

braucht kein Gast sich zu ängstigen, dass dabei die eigene Salatgabel als Waffe vom Teller verschwinden wird. Zum Äußersten kommt es aber trotzdem am 19. Mai um 19.30 Uhr, wenn in der „InselPerle“ der „Mord in der Südsee“ als Premiere serviert wird. Restaurantinhaber Torsten Linke ist sich sicher, dass Ess- und Theaterkultur sehr gut zusammenpassen und so

wird zu jedem Akt auch ein Menüteil serviert. „Mitmachen! Mitraten! Mitessen“, heißt es dann. Dass der Cocktail des Monats, bestehend aus Orangensaft, Apfelsaft, Bananensaft, Grenadine und Wodka „Summerfeeling“ heißt, passt dabei nicht nur zu den Temperaturen des vergangenen Wochenendes, sondern auch zum Krimittel. Seit November vergangenen Jahres bietet die „InselPerle“



Vom Spreewaldbauern Ricken ist der Spargel, der in der „InselPerle“ auf den Tisch kommt. Der Hotel- und Restaurantbetreiber Torsten Linke (rechts) präsentiert das weiße Gemüse bevor sein Küchenchef Tobias Glaser daraus leckere Menüs kocht, die bis Ende Juni auf der Spargelkarte zu finden sind



Auszubildender im 2. Lehrjahr Max Woidke räumt das Gemüse in die Kühlung



Die stellv. Direktionsassistentin Monique Schulze macht Inventur beim Sekt

*Empfehlung des Hauses*  
Spargel mit  
Kartoffeln, brauner  
Butter und Rührei

**„Spreewaldhof“ Leipe**  
Gaststätte „Fischerstübchen“  
Am 17. Mai  
„Eisbeinessen“  
& Live-Musik  
mit Andreas Schenker  
Leiper Dorfstraße 2  
03222 Lübbenau /OT Leipe  
Tel.: 035 42 / 28 05  
Fax: 035 42 / 28 90  
info@spreewaldhof-leipe.de • www.spreewaldhof-leipe.de

**HOTEL AM SEEGRABEN**  
HOTEL | RESTAURANT | COTTBUS  
Firmen-, Tagungs- und Familienfeiern  
aller Art • preiswerte Gästezimmer  
Tel.: 0355 - 355 37 20 Fax: 0355 - 355 37 27  
Am Seegraben 8 • 03051 Cottbus

9. Mai ab 20.<sup>00</sup> Uhr  
**Kuckucks-Kabarett**  
mit TV-Star  
Abdelkarim  
Restaurant  
Zum Kuckuck  
03149 Forst/Gr. Jamno, Jether Weg 3  
Telefon 03562 - 664424

seit 1995  
**Sultana**  
Jhr Indisch-Pakistanisches Spezialitäten-Restaurant  
mit dem exotischen Flair aus 1001 Nacht!  
Cottbus, Karl-Liebknecht-Str. 30 (200 m vom Theater stadtauswärts)  
Wir haben für Sie von Dienstag bis Sonntag und an den Feiertagen  
von 11.00 - 14.30 Uhr und 17.30 - 23.30 Uhr geöffnet  
Telefon 0355 / 355 57 47 oder www.sultana-cottbus.de