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 Redo XXL

Wo alles etwas größer ist. Launig, lässig, lecker - von der Sportlerfeier bis zum Hochzeitstag

Cottbus (bw). Noch sind die Terrassenplätze mit den rustikalen Holzmöbeln vor dem "Wirtshaus Redo XXL" direkt an der Kreuzung Berliner Straße/Karl-Marx-Straße verwaist. Dafür ist es drinnen umso gemütlicher. Schon beim Betreten dieses außergewöhnlichen Erlebnisrestaurants mit dem "XXL" im Namen ist die herzliche Atmosphäre zu spüren. Da stimmt schon mal die Bezeichnung "XXL" - alles ist hier etwas größer und erlebnisreicher. "Viele Gäste kennen uns ja schon in Cottbus", so Geschäftsführerin Anett Redzepi. "Dabei steht ,XXL' bei uns für alles: Die Größe der Schnitzel, die Qualität des umfangreichen Küchenangebotes, und so ist XXL auch unser Motto bei der Gastlichkeit." Aber der Reihe nach. Das Kon-

zept "XXL" hat sich Inhaber René Dost bereits vor einigen Jahren zu Eigen gemacht. Nach "Redo-Wirtshäusern" in Wildau, Frankfurt (Oder) und Ket-

dankbar, alle

zin hat er seine Idee in Cottbus zum vierten Male verwirklichen können. Das war vor zwei Jahren, am 1. März. "Wir sind ihm dafür sehr, sehr Team spüren, dass die Idee bei unseren Gästen bestens ankommt. Und das ist ja auch für

Redzepi hat in den zwei Jahren des Bestehens des "Redo XXL" bereits viele Stammgäste kennen und schätzen gelernt Fotos: BeWe Arbeit haben, überträgt sich na-

Geschäftsführerin Anett

türlich auch auf die Gäste. Dabei stehen auf der Speisekarte nicht nur XXL-Schnitzel, -Rouladen, -Rippchen oder ganze Gänse und Enten. Vielmehr gibt es vom feinsten heimischen Fischgericht bis zum exotischen Eisbecher eigentlich alles. "Wir können von der gemütlichen



Küchenchef Sebastian Dietze legt großen Wert auf hochwertiges Fleisch und richtiges Würzen. Die Qualität des Essens überzeugt deshalb auch besondere Ansprüche

uns schön", erzählt Anett Redzepi. Dass auch die Mitarbeiter hier richtigen XXL-Spaß bei der

Kaffeetafel bis zum lauschigen Weinabend alles organisieren", ergänzt Küchenchef Sebastian

Dietze. "Dabei ist die Personenzahl eigentlich nicht entscheidend". Gerade wurde eine Vorbestellung zum 5. Hochzeitstag terminiert, und es gibt inzwischen nicht wenige Firmen und Vereine, die hier Jubiläen und Geburtstage feiern oder einfach in fröhlicher Runde zusammensitzen wollen. Das "Wirtshaus Redo XXL" kennt selbstverständlich keinen

Ruhetag. Jeder ist immer willkommen, wobei es zum Wochenende nötig ist Plätze zu reservieren. Die Nachfrage ist XXL!,,Durch das umfangreiche Angebot und natürlich auch unsere gute Küche können unsere Gäste von der kleinen Salatportion bis zum Riesenschnitzel

alles bekommen. Und für Ju-

gendweihen, Studententreffen und Sportlerabende werden schon mal die großen Portionen verlangt - jeder, wie er's am liebsten hat", ergänzt die Chefin.

Im hinteren Teil wird unterdessen Geburtstag gefeiert und auf großen Platten werden "Brandenburger Landente" (ein ganzer Vogel!) mit hausgemachtem Apfelrotkohl und einem Riesenkloß (unglaublich!) und "Dicke Rippe" (1,8 Kilo!) in süß-saurer Marinade, gegart mit Kartoffelspalten auf dem Holzbrett serviert. Wer sich aber nur zur fröhlichen Bierrunde treffen will, bekommt einen großen Tisch mit eigenem Zapfhahn. Wenn da keine Gemütlichkeit aufkommt...



Redo XX

Wir haben Schlachtefestwochen!

Unter Anderem: XXL-Eisbein à la Redo

(ca. 1,3 kg) mit Sauerkraut und Kartoffeln für 10,90 €

(und viele andere Gerichte)

cottbus@am-seegraben-hotel.de Tel.: 0355 - 355 37 20 • Am Seegraben 8 • 03051 Cottbus



www.willmersdorferhof.de info@willmersdorferhof.de täglich wechselnde MENUS für 6,66 Euro

Mauster Straße 11
03053 Cottbus-Willmersdorf
Telefon: 03 55 - 87 810-0

Romantischer Valentinstag

Pension "Spreewaldhof" Leipe Gaststätte "Fischerstübchen" An den ersten drei

Wochenenden im März. Freitag bis Sonntag geöffnet

ab 22. März wieder durchgehende Küche Spreewaldhof Leipe Leiper Dorfstraße 2

03222 Lübbenau /**OT Leipe** Tel.: 035 42 / 28 05 Fax: 035 42 / 28 90 info@spreewaldhof-leipe.de · www.spreewald-wellness-urlaub.de



Bevor es richtig zur XXL-Sache geht, verteilt Restaurantfachmann Robert Rohr auch XXL-Lätzchen. Es ist hier wirklich an alles gedacht worden

Livemusik - Eintritt fre

Lutz de Shawue

2. Februar

9. Februar





14.02. - Valentinstag ab 18.30 Uhr "Kerzenzauber im Konrad's' Verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit einem Candle Light Dinner (3 Gänge). Begleitend erleben Sie romantische Balladen und Poesie. Preis p.P. 39,00 EUR

diesem Arrangement bieten wir Ihn omantische Geschenkgutscheine an Telefon (035603 759490)

03096 Burg (Spreewald) Ringchaussee 154





enjoy your life

Bautzener Straße 134/135

03050 Cottbus



