

REGION

RESTAURANTS



Gasthaus Lege - Hinrich Schulze setzt Thönse auf die Landkarte herausragender Küchenleistungen

GASTHAUS LEGE

Mehr davon, Herr Schulze!

Im kleinen Burgwedeler Ortsteil Thönse haben Claudia und Hinrich Schulze mit großem Engagement ihren Gasthof zu einem Kleinod großer Kochkunst und herzlicher Gastfreundschaft gestaltet.

Es ist leider zu selten der Fall, aber es gibt sie, die magischen Momente. Ich betrete ein Restaurant und spüre mit dem Öffnen der Tür: Hier erwartet mich ein großartiges Essen. Im Gasthaus Lege in Thönse ist das so und meine Stimmung steigt. Das kleine Gasthaus ist schlicht ein Ort zum Wohlfühlen. Nichts wirkt geziert oder bemüht, alles scheint in Ruhe und sinnvoll gewachsen zu sein. Das Haus trägt einen persönlichen Charakter, geprägt von der Handschrift der liebenswerten Menschen Claudia und Hinrich Schulze. Sie umsorgt wunderbar die Gäste (und betreut sie hervorragend mit ihrer Weinberatung) und er ist

ganz einfach ein Zauberer am Herd. Denn das, was Hinrich Schulze hier im Alleingang in der Küche leistet, ist nichts anderes als große Kochkunst. Damit meine ich nicht trendige, waghalsige Kreationen, sondern die stimmige Raffinesse seiner Gerichte und ihre perfekte Zubereitung. Auch mit dem Aufschlagen der Speisekarte wächst meine Vorfreude. Am liebsten würde ich jedes Ge-



Seit 6 Jahren in besten Händen

richt probieren. Warum nur gibt es das immer noch so selten: drei Vorspeisen, zwei Suppen, sechs Hauptgerichte, drei Desserts und ein Fünf-Gänge-Menü. Das ist alles. Und das ist gut so, denn das ist die Garantie für absolut frische Grundprodukte. Damit spreche ich schon die Basis der hervorragenden Küchenleistungen von Hinrich Schulze an. Nur beste Produkte verwendet er, ihr Eigengeschmack steht bei ihm an erster Stelle. Seine auf der einen Seite sicheren und auf der anderen Seite fantasievollen Zubereitungen lassen jedes Gericht zu vielschichtigen Geschmackskompositionen werden. "Salat von Frühlingsgemüsen mit Langostinos tempura", "Thönser Frühlingsrolle gefüllt mit Spargel und Lachsforelle an Schnittlauchsauce", "Taubencrepinette an Portweinsauce, Frühlingslauch und Kartoffelgratin", "Lammrücken mit Bärlauch gratiniert, breite Bohnen



und Risolée kartoffeln": Glauben Sie mir, jedes Gericht bot einen großen kulinarischen Genuss. Getrunken haben wir einen 98er Müller-Thurgau vom Weingut Aufrecht am Bodensee und einen 97er Farnetella Chianti Colli Senesi von der Fattoria di Felsina - zu sehr moderaten Preisen. Von den Nachspeisen wie Rhabarbergratin mit Joghurteis oder Erdbeer-Sekt-Süppchen mit Grießcrème konnten wir gar nicht genug bekommen: mehr davon, verehrter Hinrich Schulze! Nicht in Hannover, sondern in seinem Umland gibt es im Moment die beste Küche. *Heiner Behring*

Gasthaus Lege, Engenser Str. 2, Burgwedel, Tel. 05139 / 82 33

À LA CARTE

- VORSPEISE:**
Salat von Frühlingsgemüsen mit Langostinos tempura (23 DM)
- ZWISCHENGANG:**
Thönser Frühlingsrolle gefüllt mit Spargel und Lachsforelle an Schnittlauchsauce (18 DM)
- HAUPTGÄNGE:**
Taubencrepinette an Portweinsauce, Frühlingslauch und Kartoffelgratin (41 DM), Lammrücken mit Bärlauch gratiniert, breite Bohnen und Risolée kartoffeln (38 DM)
- DESSERT:**
Rhabarbergratin mit Joghurteis (15 DM), Erdbeer-Sekt-Süppchen mit Grießcrème (15 DM)
- WEIN:**
1998er Meersburger Sängerhalde Müller-Thurgau, Weingut Aufrecht (0,75 l/36 DM), 1997er Farnetella Chianti Colli Senesi, Fattoria di Felsina (0,75 l/39 DM)