

Essen in der Region

GASTHAUS LEGE · RATSKELLER BÜCKEBURG · THAERS WIRTSHAUS · WEINSCHÄNKE ROHDENTAL

GASTHAUS LEGE

Die Besten der Region

Noch vor zehn Jahren als Geheimtipp gehandelt, ist das Gasthaus Lege dank Hinrich und Claudia Schulze zum Magneten für Menschen geworden, die gerne gut essen.

Der gut 1460 Einwohner zählende Ortsteil von Großburgwedel zeigt viel Grün und schöne Häuser. In einem Fachwerkbau, hat Schulzes Urgroßvater Karl Le-



Feines Fachwerkambiente

ge 1914 seine Dorfkneipe eröffnet.

Die meisten, die hier einkommen, sind Stammgäste. Die wenigen Neuankömmlinge wundern sich: Das soll ein Gourmettempel sein? Gewürdigt mit Lilien, Kochlöffeln, Sternen? Gesetzt auf Platz 167



Hinrich und Claudia Schulze

der besten Restaurants Deutschlands? Erster Eindruck: Behaglich. Während draußen der Regen die Frühlingsblumen zu ertränken sucht, bullert in der Stube der Kachelofen. An den zartgelb gestrichenen Wänden hängen Werke heimischer Künstler.

Kreativ

Geräucherter Wolfsbarsch mit knackigen Blattsalaten - eine feine Kombination



Menü

VORSPEISE

Variationen vom Wolfsbarsch an Blattsalaten, Sauerampfersuppe mit grünem Pfeffer

HAUPTSPESIE

Roulade vom Rinderrücken mit Estragon-Senf, Frühlingslauch und Kartoffelstrudel

DESSERT

Gratinierte Erdbeeren mit Mandel-eis (Menü: 37,00)

GETRÄNKE

Clanuis Sannio Aglianico 2003 (23,00), Apollinaris Selection 0,75 l (4,80)

Auf dem Buffett stehen die Flaschen mit Obstbränden Spalier: Ziegler natürlich und Lantermann.

Claudia Schulze begrüßt ihre Gäste als seien sie ein Teil der Familie. Dass sie sich so fühlen können, ist ein Geheimnis des Erfolgs - Verzicht auf Chichi, auf Prätenziosität. Auch in der Küche, in der Hinrich Schulze die perfekte Ein-Mann-Schau bietet.

Das Gasthaus Lege hat mehr Auszeichnungen als Menüvorschläge. Erfreulich, dass der Gast vor der Wahl steht: Das Menü mit fünf Gängen für 45 Euro, die um einen Gang abgespeckte Version für 37 Euro oder Verzicht auf die Suppe und das Ganze dann für 34 Euro? Nach knusprigem Brot kommt als Vorspeise die Variation von Wolfsbarsch - geräuchert, als Terrine und als Tartar. Es folgt eine Sauerampfersuppe mit kräftigem Fond. Beim Hauptgericht, Rouladen mit Lauchgemüse und Kartoffelstrudel zeigt der Koch, wie er Klassik mit Kreativität kombiniert. Leicht nussig der Fleischgeschmack. Spätestens beim Dessert, marinierten Erdbeeren mit Mandel-eis, geht die Sonne auf. Auch wenn es draußen noch immer regnet ...

VERA KÖNIG

Gasthaus Lege
Engeser Straße 2, Thönse
Tel. 05139 - 82 33