



Frische Küche führt in den Gault Millau

Thönse (bis). Bereits in vierter Generation führt Hinrich Schulze das Gasthaus Lege in Thönse. Sein Urgroßvater hatte 1914 die Wirtschaft im Ortszentrum aufgebaut, nach seinen Großeltern und Eltern übernahm Schulze gemeinsam mit seiner Frau Claudia vor drei Jahren den Gasthof. Der gelernte Koch, der einige Jahre in Süddeutschland gelebt hat, wandelte die Bierwirtschaft in ein Restaurant um. „Wir legen besonderen Wert auf frische Zutaten und gesunde Küche“, erklärt der Wirt. Deshalb werde bei der monatlich wechselnden Speisekarte auch das Gemüse

der Saison berücksichtigt. Auf der derzeitigen Speisekarte stehen Gerichte wie Steinbuttfilet und Hummerklößchen auf Champagnersauce oder Entenbrust mit glaciertem Rhabarber. Eine Besonderheit sind die Menüs, die Schulze in drei verschiedenen Umfängen anbietet. Für Veranstaltungen in den Sälen werden besondere Gerichte kreiert. Als einziges Restaurant der Gemeinde Burgwedel ist das Gasthaus Lege im Gourmet-Führer Gault Millau eingetragen. Das Restaurant öffnet täglich ab 18 Uhr, an den Wochenenden auch von 12 bis 14 Uhr. Bismark