

**KULINARISCHER
KALENDER
JANUAR BIS JUNI
2012**



RESTAURANT
SCHLOSS
MORSBROICH

AUSGEZEICHNETE KÜCHE, EINMALIGES AMBIENTE

Raus aus dem Alltag, rein ins Genussvergnügen! Das Team um die Küchenchefs Suvarnan Ehambaram und André Siebertz kocht jung und kreativ, stets frisch und voller Aroma, mit Zutaten aus der Region. So werden die Gäste immer wieder mit neuen, köstlichen Kreationen überrascht und überzeugt. Genau wie die Kritiker, die uns auch 2012 wieder ausgezeichnet haben*.

Und seit Sommer 2011 ist auch noch etwas ganz Besonderes in aller Munde: Menü Morsbroich, das Feinschmecker-Menü, das unsere Gäste selbst gestalten.

Das Restaurant Schloss Morsbroich steht aber nicht nur für exzellentes Essen und Trinken. Remisen und Gartensaal bieten auch Platz für stilvolle Tagungen, kreative Konferenzen, rauschende Feste, elegante

Feiern – und sind offen für alle Wünsche sowie 70 bzw. 100 Personen. Und wenn das Wetter mitspielt – warum nicht die wunderschöne Gartenterrasse mit einbeziehen?

Freuen Sie sich also auf ein genussvolles erstes Halbjahr 2012 im Restaurant Schloss Morsbroich. Auf Momente, an die Sie sich lange gern erinnern werden.

Wir freuen uns auf Sie.

AUSGEZEICHNET SPEISEN*

1 Gault-Millau-Haube | 3 Römerhelme | Marcellino's | 1,5 Feinschmeckerpunkte | ARAL Schlemmer-Atlas | VARTA-Führer Deutschland | Sieger tour de menu Köln 2010 und 2011

RESERVIERUNGEN UND INFORMATIONEN

RESTAURANT SCHLOSS MORSBROICH

Gustav-Heinemann-Straße 80
51377 Leverkusen
Telefon 0214 4039 058
www.restaurant-schloss-morsbroich.de
info@restaurant-schloss-morsbroich.de

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN

Mi. – Sa. 18 – 23 Uhr
So. 11 – 23 Uhr

KÜCHENZEITEN

12 – 14.30 Uhr (So.) und 18 – 22 Uhr (Mi. – So.)
So. auch Kaffee und Kuchen

INDIVIDUELLE VERANSTALTUNGEN

sind jederzeit auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich. Gerne planen wir mit Ihnen gemeinsam Ihren Event. Bitte sprechen Sie uns an.

KULINARISCHER KALENDER JANUAR BIS JUNI 2012

START MIT MENÜ MORSBROICH

AM FREITAG DEM 13. JANUAR, AB 18 UHR

Sie wissen, dass im Volksglauben ein Freitag der 13. als Unglückstag gilt. Aber wussten Sie auch, dass man die Angst vor einem solchen Freitag »Paraskavedekatriaphobie« nennt? Wir jedenfalls mussten das recherchieren. Allerdings sind wir überzeugt, dass dank unserem Menü Morsbroich, dem innovativen Menükonzept für Feinschmecker, der 13.01.2012 auf jeden Fall ein kulinarischer Glückstag wird, dem im Laufe des Jahres noch viele weitere folgen werden. Wir nennen dieses Phänomen den Kulinarischen Kalender vom Restaurant Schloss Morsbroich. Wir laden Sie ein zu einer kleinen Genuss-Lektüre. Und natürlich zum Besuch des einen oder anderen Termins. Wir versprechen Ihnen: Jeder einzelne lohnt den Weg.

MENÜABENDE

CANDLELIGHT-DINNER

DO., 26.1., FR 9.3., AB 18 UHR

Willkommen zu einem romantischen Abend im Schimmer unzähliger Kerzen. Vergessen Sie den Lärm der Welt, genießen Sie mit allen Sinnen, in stimmungsvoller Atmosphäre.

GENUSSLUST IN 10 GÄNGEN

FR., 10.2., FR. 27.4., AB 18 UHR

Mit seiner köstlichen Palette von herzhaft bis süß weckt dieses Menü aus 10 kleinen Gängen die Lust auf Genuss. Schmecken Sie hinein in die bunte Vielfalt unserer Küche.

KÖLN MEETS MORSBROICH

DO., 29.3., AB 18 UHR

Kölsche Klassiker in köstlich-überraschenden Varianten: z.B. hausgebeizter Lachs und Rievkooche, Himmel un Ääd, Grießflammerie und Kirschsorbet.

MENÜ-REISE IN DIE TOSKANA

DO., 19.4., AB 18 UHR

Unsere kulinarische Toskana-Fraktion bittet zu Tisch. Und bietet reichlich Dolce Vita für den Gaumen: vom gegrillten Pulpo mit weißer Bohnenmousse über den Lammrücken mit Polenta bis zur Limonen-Panacotta mit Schokoladeneis. Buon appetito!

ZU GAST IN DER PROVENCE

DO., 28.6., AB 18 UHR

Schmecken Sie sich, an einem rheinischen Frühsommerabend, durch den südfranzösischen Midi (dtsh. Mittag). Die Reise führt entlang der Küste von Nizza (Salat Niçoise) nach Marseille (Bouillabaisse), und weiter zu Lammkoteletten, Ratatouille und Lavendelschaum. Bon voyage!

MORSBROICH-KLASSIKER

KLASSIK-SONNTAGE

SO., 5.2., SO., 22.4., AB 13 UHR

Freuen Sie sich auf zwei besondere Sonntage, an denen Sie genussvolles Schmecken und genussvolles Hören perfekt kombinieren können. Genießen Sie Kulinarisches beim Mittagmenü im Restaurant und, beim Klassik-Sonntag auf Schloss Morsbroich, Musikalisches von Beethoven, Bizet, Haydn, Hummel und Mozart.

ASCHERMITTWOCH

MI., 22.2., AB 18 UHR

Unser traditionelles Fischessen zum Ende des Karnevals. Am Aschermittwoch mag manches vorbei sein – der Genuss geht weiter, u.a. mit Flusskrebse, Steinbutt, Tintenfisch, köstlichen Beilagen und Desserts.

MORSBROICHER SPARGELZEIT

MAI UND JUNI

»Veronika, der Spargel wächst!« Frisch gestochen kommt der König der Gemüse bei uns auf den Teller – in vielen Variationen: als Salat, als Mousse, als Cassoulet, als Beilage, als Dessert.

AMUSE-BOUCHE-MENÜ

JEDEN 1. DONNERSTAG IM MONAT, AB 18 UHR, AN WERK- WIE FEIERTAGEN

Kleine Köstlichkeiten, verteilt auf vier, fünf, sechs oder neun Portionen. Freuen Sie sich auf wunderbare Streifzüge durch die wöchentlich wechselnde Speisekarte.

REIBEKUCHEN DE LUXE

JEDEN SONNTAGABEND

Der rheinische Klassiker – immer wieder neu erfinden in unserer Küche.

FEIERTAGE

KARFREITAG

FR., 6.4., AB 18 UHR

Zum Ende der Fastenzeit – unser zweites traditionelles Fischessen, frisch und fein aus Süß- und Salzwasser. Genießen Sie z.B. Matjes in verschiedenen Variationen oder Jakobsmuscheln oder Wolfsbarsch, dazu köstliche Beilagen und Desserts.

OSTERSONNTAG

SO., 8.4., MITTAGS UND ABENDS

Wozu nach dem Eiersuchen noch selbst an den Herd? Wir kochen auf zur Festtagsfrühlingsküche. Wer wissen will, wo der Hase zu Ostern kulinarisch lang läuft, sollte rechtzeitig buchen.

MUTTERTAG

SO., 13.5., MITTAGS UND ABENDS

Für alle, die es sich nicht merken können: Es ist immer der zweite Sonntag im Mai. Ob nun aus

Liebe, Dankbarkeit oder schlechtem Gewissen – führen Sie an diesem Tag Ihre Mutter zu uns. Wir verwöhnen sie (und Sie) mit köstlich-leichter Frühlingsküche.

CHRISTI HIMMELFAHRT | VATERTAG

DO., 17.5., AB 18 UHR

Es muss nicht immer Bollerwagen sein. Genießen Sie mit unserem Bier-Sommelier einen Herrenabend der bierigen Art. Erleben Sie, wie lecker es sich kocht mit Bier – und wie gut es zu unseren Speisen passt.

PFINGSTEN

SO., 27.5., MITTAGS UND ABENDS

Für unsere pfingstliche Festtagsküche bemühen wir nicht extra den Heiligen Geist. Wir kochen einfach mit Esprit für Sie: Delikates auf der Schwelle zwischen Frühling und Sommer.

WEIN-SEMINARE

Unsere Wein-Seminare erfreuen sich sehr großer Beliebtheit. Deshalb haben wir auch 2012 die Profis von den Wein-Experten gebeten, Ihnen an zwei Abenden die große weite Welt des Weins zu eröffnen. Bei uns, in Ihrem Restaurant Schloss Morsbroich.

WEIN UND SCHOKOLADE

FR., 23.3., 19 UHR

Strenge Traditionalisten verziehen jetzt die Mienen, aber: edler Wein und edle Schokolade vertragen sich nicht nur – sie können ein absolut faszinierendes Geschmackspaar bilden. Natürlich kommt es dabei darauf an, welchen Wein und welche Schokolade man wählt. Wenn Sie beides mögen, dann ist das Ihr Abend!

BITTE RESERVIEREN SIE RECHTZEITIG.

SCHMECK MAL, WAS DA PRICKELT

FR., 29.6., 19 UHR

Champagner, Crémant, Sekt, Cava, Prosecco – zahlreich sind die Bezeichnungen und Namen für das, was da perlt und prickelt im Glas. Kommen und erleben Sie die Vielfalt der Schaumweine, und nehmen Sie am Ende eines genussreichen Abends ein gerüttelt Maß an Wissen mit nach Hause.

UNSER TIPP

4. MORSBROICHER APFELMARKT

SO., 23.9., AB 11 UHR

Wir laden ein zum 4. Apfelmarkt auf Schloss Morsbroich. Einzelheiten geben wir rechtzeitig bekannt, u.a. auf unserer Website.