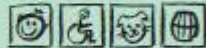


Römer's Restaurant Report Ausgabe 2011

Schloss Morsbroich



Gustav-Heinemann-
Straße 80
51377 Leverkusen
Telefon (0214) 4 03 90 58
Fax (0214) 4 03 90 59
info@restaurant-schloss-
morsbroich.de
www.restaurant-schloss-
morsbroich.de



Lageplan F 1

Inhaber: Kirberg GmbH
Restaurant-Chef:
Stefan Krüger
Küchenchef: Jens Maak

Küchenzeiten:
12-14.30 Uhr, 18-22 Uhr
Ruhetage: Samstagmittag,
Montag und Dienstag

Restaurant mit 70 Plätzen
Nebenraum mit 100 Plätzen
Terrasse mit 80 Plätzen
Zahlungsmittel:
MC, VS, eCash

Küchenstil:
jung, kreativ, mediterran
Ambiente:
stimmungsvoll, modern

Preise:

Römers Normalzeche:
67 €
Vorspeisen: 12 €
Hauptgerichte: 23,20 €
Menü: 36 bis 44,50 €



GAFFEL.BESONDERS.NÖLSCH.



Spannende Küche

Die professionell gemanagte Gastronomie des Museums Schloss Morsbroich ist das Schaufenster eines erfolgreichen Catering-Unternehmens und eine kreative Genuss-Adresse. Schon der „Kulinarische Kalender“ liest sich mundwässernd von „Reibekuchen de luxe“ über das Amuse-bouche-Menü bis zum Dracula- und Krimidinner. Die Küche tüftelt unaufhörlich an neuen Überraschungen, und dabei wirkt nichts gewollt und aufgesetzt. Folglich hat die Speisekarte immer Spannendes zu bieten von Carne crudo wie im Piemont und Spitzkohl-Ingwersüppchen mit Jakobsmuschel über Ziegenfrischkäse-Ravioli mit Rucolapesto und Saltimbocca vom Steinbutt auf Orangen-Fenchelschmelze bis zur rosa gebratenen Lammhüfte auf mediterranem Gemüse. Für eine „Mini-Crème brûlée von der Vanille“ ist auch nach einem mehrgängigen Menü immer noch Platz. Dieses gibt es auch als „Blind Date“ in drei Gängen, und der tüchtige Restaurant-Chef bringt gegen einen kleinen Aufschlag die dazu passenden Weine an den Tisch – Probierschluck inklusive.

Das sauber gestylte Restaurant verzichtet auf Tischdecken und legt dafür weinrote Sets auf; Stoffserviette und schöne Weingläser sind selbstverständlich. Mittags gibt es einen schnellen Lunch und eine abgespeckte Auswahl von der Karte.

VIP-Card Spende für einen guten Zweck