

EINE HÄUFIG GESTELLTE FRAGE

„Wo gehen Sie aus Essen?“, werden wir häufig gefragt. Nun, das ist nicht immer einfach! Das liegt nicht daran, dass es für uns im Ruhrgebiet und Umland keine adäquate Gastronomie gibt, die Auswahl ist riesig und wir sind äußerst flexibel, was unsere Geschmacksnerven betrifft. Hauptsache frisch, ausgefallen bzw. ideenreich. Die Atmosphäre spielt auch eine Rolle. Montags ist bei uns aber immer schwierig, da sind wir vom Wochenende erledigt. Wenn wir aus essen gehen, und es klappt etwas nicht, dann sinkt bei uns die Stimmung und wollen schnell weg.

PRÄSENTATION VON "ESSEN GEHT AUS" IM SEPTEMBER

Am Donnerstag, 13. September 2007 war der große Tag. Jeannette Schnitzler wird als eine der besten sechs Köchen/innen von Essen geehrt. Zusammen mit dem Jagdhaus Schellenberg, Residence, Grappa, Landhaus Höpeler und Restaurant Nesselrode. Eine riesen Party fand mit 300 Gästen und Presse statt. Die Stimmung war wie erwartet spitze. Jedes Restaurant präsentierte sich mit einer Auswahl von kleinen ausgesuchten Häppchen. Dieses Jahr bot Frau Schnitzler und ihr Küchenteam : Lachscurry, Lammkotelette mit asiatischer Pflaumensauce und Schokocrostini.


Hier bei der Ehrung zu "Bewusst Geniessen"

Vorher ist Entspannung angesagt
WEINEMPFEHLUNGEN :

Passend zur kommenden Herbstsaison haben wir für Sie wieder den einen oder anderen schönen Wein gefunden.

Von der Loire gibt es einen herrlichen frischen 2006 Sauvignon blanc des Weingutes Domaine de'Aumonier. Schöne Zitrusfrüchte in der Nase und tolle, belebende Frische im Mund mit ausgewogener Frucht-Säurespiel.

Für die kommende Saison empfehlen wir Ihnen einen Navarra. Das Weingut Orvalaiz tiefkirschroten 2004 Crianza an. Er duftet nach Beeren, Toast und Gewürzen. Im Mund meinen Sie auf einen Fruchtkorb zu beißen. Der Wein ist Ausdrucksvoll mit frischen, eleganten Tanninen. Wir Empfehlen Ihnen den Wein rechtzeitig zu bestellen, so dass wir ihn dekantieren und atmen lassen können.

ZUM SCHLUSS:

Der Kannibalen-Koch zum Gefangenen:
 "Pfeifen Sie bitte, wenn das Wasser kocht!"

...bis bald, Ihre Familie Schnitzler

Kalender
Betriebsferien 22.9. - 12.10.
Oktober ab 13.10.

Überraschungsmenü : 4 Gänge inkl. Wein. Sie sagen was Sie nicht mögen, der Rest bleibt eine Überraschung.

Die ersten Gänse werden angeboten.

November

Gans ganz anders, aber auch traditionell.

Wild, Gans, Trüffel! wir freuen uns bereits darauf!

Überraschungsmenü mit Wein.

Dezember

Weihnachtliche Stimmung im Schnitzlers Restaurant.

25. und 26.12 Weihnachts-Menüs

25.12 mittags und abends geöffnet

27.12 - 6.1 geschlossen