

gastroeu regio guide

Ausgehen • Einkaufen • Genießen

2016
top 5
Die Besten
im Dreiländereck

Feste Feiern

270 Adressen zwischen
Aachen, Maastricht
und Lüttich

Über **800**
Gastro-Adressen
im Grenzland

150 Restaurants
aktuell getestet
Küche, Service, Ambiente

Editorial

Noch mehr
Gastro-Adressen
unter
www.gastroguide-euregio.de



Liebe Leserinnen und Leser,

mit der neuen Ausgabe des GastroGuide Euregio halten Sie das stärkste Magazin, das wir je produziert haben, in Händen: 168 Seiten! Vor 14 Jahren startete der GastroGuide Euregio als lockere Adress-Sammlung für die Euregio Maas-Rhein, inzwischen ist unser kulinarischer Guide für das Dreiländereck nicht mehr wegzudenken, das Erscheinen wird sehnsüchtig erwartet, nicht zuletzt wegen des top 5-Rankings und der zahlreichen Geheimtipps. Wir haben uns wieder – mit der Unterstützung unserer rund 80 Testerinnen und Tester – auf die Suche nach empfehlenswerten Restaurants, Bistros, Cafés und Produzenten in Deutschland, Belgien und den Niederlanden gemacht.

Unser Autor Rudi Zins hat sich auf Spurensuche nach der regionalen Küche begeben und wir stellen in den „Großen Kritiken“ sechs ganz unterschiedliche Persönlichkeiten und ihre Restaurants vor. Dass unser Fotograf Peter Hinschläger dabei die außergewöhnlichen Chefs nicht wie sonst üblich in der Küche porträtierte, wurde in der Redaktion heiß debattiert, das Ergebnis aber überzeugt: Hier arbeiten Menschen – Handwerker und Kreative, mit Ecken und Kanten, die für ihre Gäste alles geben!

Und wir haben mit kulinarischem Gespür nach neueröffneten Lokalen gesucht, haben Klassiker neu entdeckt und uns von manchem Schaumschläger verabschiedet. Die Gastronomie ist ein hartes Gewerbe, Trends kommen und gehen, was sich am Beispiel

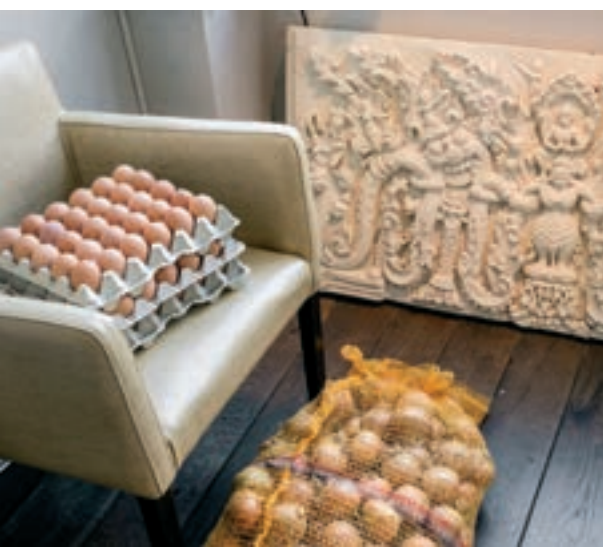
der Molekularküche eindrücklich erläutern lässt: Vor einigen Jahren war die naturwissenschaftliche Betrachtung von Kochvorgängen das Nonplusultra in der Haute cuisine mit Ferran Adrià als (Pop-)Star dieser Küchenrevolution. Das Marres, Zentrum für zeitgenössische Kunst und Kultur in Maastricht, präsentiert bis zum Sommer 2016 mit der Ausstellung „Ferran Adrià – Notes on creativity“ einen Einblick in das kreative Schaffen des katalanischen Ausnahmekochs und sein legendäres Restaurant elBulli, ein Gesamtkunstwerk mit eigens entworfenem Geschirr, Sound und Lichtdesign, das seine Würdigung als moderne Kunst im Feuilleton und auf der documenta erfuhr. Der Hype um die Molekularküche ist deutlich abgekühlt, allein die Lebensmittelindustrie nutzt fleißig den Chemiebaukasten zum Food-Design.

Die Zukunft der Gastronomie können auch wir nicht in unserer Kristallkugel sehen, aber den internationalen Trend zur Wiederentdeckung des Regionalen haben wir sehr wohl auf dem Teller gefunden – hier direkt vor unserer Haustür!

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Vergnügen bei der kulinarischen Entdeckung der Euregio Maas-Rhein, es lohnt sich! Im Namen des gesamten Teams
Ihre GastroGuide-Redakteurin
Belinda Petri

Alle Restaurants finden Sie auch unter www.gastroguide-euregio.de

Inhalt · Contenu · Inhoud



- 1 **Editorial**
- 2 **Inhalt**
- 4 **top 5 - Unsere Besten in der Euregio Maas-Rhein mit neuen zusätzlichen Rankings Kinderfreundlich, Vegetarisch/Vegan, Ausflug, Essen & Schlafen**
 - Spitzenküche
 - Bürgerlich/Regional
 - Französisch/Belgisch
 - Italienisch
 - Mediterran
 - Asiatisch
 - International/Crossover
 - Vegetarisch/Vegan
 - Kinderfreundlich
 - Eat & Sleep
 - Ausflugslokale

GastroKritiken – *Die großen Tests*

- 16 **Et Schlonnes - Kantine am Schlachthof, Aachen**
100 % Aachen
- 18 **Justus K., Aachen**
Genuss auf Hochtouren
- 20 **Couleur Rouge, Eupen**
French-Asia-Connection in Ostbelgien
- 22 **Philippe Fauchet, St. Georges sur Meuse**
Essbare Landschaften
- 24 **Château St. Gerlach, Valkenburg**
Fürstlich speisen im Schloss
- 26 **KapulaGà, Maastricht**
Endlose Palette an Gewürzen und Aromen

GastroSpezial

- 28 **Feines fürs Auge und den Gaumen**
Treffen der GastroGuide Euregio-Tester im Suermondt-Ludwig-Museum und der Bar Museo

Magazin

- 32 **Auf Spurensuche nach der regionalen Küche**
Rudi Zins

GastroNews

- 36 **Kulinarische Neuigkeiten,
Michelinsterne & Co. in der Euregio**

GastroService

- 62 **Die Restaurants der Euregio**
64 **Spitzenküche**
72 **Bürgerlich/Regional**
78 **Französisch/Belgisch**
102 **Italienisch**
111 **Mediterran**
120 **Asiatisch**

- 127 **International/Crossover**

- 143 **Feste feiern**

- 159 **Register**

Alle Restaurants

alphabetisch

Alle Restaurants

nach Städten

- 166 **Orientierungshilfen
& Übersichtskarte**

- 168 **Impressum**

Wie wir testen?

In dieser Ausgabe besprechen wir 150 Restaurants in Deutschland, Belgien und den Niederlanden. Wir haben wie in der Vergangenheit größten Wert auf differenzierte Bewertungen gelegt und uns bemüht, unsere Ergebnisse nachvollziehbar darzustellen.

Auswahl der Testrestaurants

Bei der Auswahl der zu testenden Lokale ist für uns schlicht das Interesse des Lesers der Maßstab. Neueröffnete Restaurants, Wechsel in der Küche und veränderte Konzepte machen uns natürlich immer hellhörig – vor allem, wenn es um Lokale mit einem gewissen Gesprächswert in der Euregio geht. Wir bringen dabei von Ausgabe zu Ausgabe möglichst viel Abwechslung ins Spiel. In der Kategorie Spitzenküche besuchen wir fast jedes Restaurant jährlich einmal.

Die Autoren

Für uns sind etwa 80 Autorinnen und Autoren im Alter zwischen 20 und über 60 Jahren im Einsatz. Das Team setzt sich aus Deutsch, Niederländisch und Französisch sprechenden Menschen zusammen, die allesamt die Leidenschaft für gutes Essen eint. Die Redaktion bietet regelmäßig Workshops an, bei denen es um Textarbeit und Bewertungsmaßstäbe geht, wir betreuen unsere Autorinnen und Autoren umfassend und persönlich.

Das Testessen

Die GastroGuide Euregio-Autoren geben sich nicht als Testesser zu erkennen und bezahlen selbstverständlich für das Essen! Sie bewerten die Küche anhand der Präsentation und der Zubereitung der bestellten Gerichte. Beim Service achten sie darauf, wie kompetent, freundlich und zuvorkommend der Umgang ist. Einrichtung, Tischgestaltung, Architektur und die Geräuschkulisse fließen in das Urteil über das Ambiente ein.

Die Frage nach der Objektivität

Natürlich sind unsere Testergebnisse stark subjektiv geprägt. Schließlich geht es um Geschmacksfragen im wahrsten Sinne des Wortes! Wir wissen, dass es neben vielen guten Tagen auch zu Ausreißern kommen kann und berücksichtigen das, indem wir im Zweifelsfall einen zweiten Tester in ein Restaurant schicken. Unser Wunsch ist es nicht, die Leistung eines Kochs zu zerreißen. Sondern wir sind im Gegenteil eher bemüht, die empfehlenswerten Adressen zu nennen – und davon gibt es schließlich viele in der Euregio!



Gaar Restaurant, Meerssen

Unsere Besten in der Euregio Maas-Rhein

Bei der Auswahl der Besten im Westen werden wir gerne zu Trüffelschweinen: Wir waren in allen drei Ländern unterwegs und haben nach echten Empfehlungen und Geheimtipps Ausschau gehalten. Bei Philippe Fauchet hatten wir einen guten Riecher, der Guide Michelin verlieh der kreativen Küche für 2016 den begehrten Stern und auch das Restaurant De Kwizien hatten wir schon auf dem Radar, bevor Chefköchin Anne-Sophie Breyssem als „Chaudfontaine Lady Chef of the year“ ausgezeichnet wurde. Ob „Botterham“ in der Heuvelland-Scheune oder Fisch vom japanischen Tepanyaki-Grill, wir haben auch für 2016 die Besten im Westen ausfindig gemacht und wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der kulinarischen Erkundung des Dreiländerecks!



Parsley & Fruits, Aachen

Vegetarisch & Vegan

Parsley & Fruits

Herrlich raffinierte Salatkombinationen; ofenwarme, üppig belegte Focaccia und vor den Augen zubereitetes Gemüse im Wok lassen Veggie-Herzen höher schlagen. Aachen, Markt 17-21, Test S. 128

Lenet & Kann

In Aachens neueröffnetem „Grünzeug-Restaurant“ stehen Salate, Smoothies und Suppen nicht nur zur Mittagszeit hoch im Kurs. Aachen, Pontstr. 5, Test S. 127

Marres Kitchen

Gutes Essen kann so einfach sein: Hummus, Auberginenpüree und Gnocchi an Rucola mit Parmigiano - ganz pur und doch voller Aromen. Maastricht, Capucijnenstraat 98, Test S. 132

Eetcafé Ceramique

Nachhaltig produziert, sorgfältig zubereitet: Die in Aceto Balsamico geschmorten veganen Kastanien-Champignons sind fabelhaft, ebenso wie das Kürbis-Risotto mit Ras el-Hanout. Maastricht, Rechtstraat 78, Test S. 77

SOFA Maastricht

Der Geheimtipp am Rand Maastrichts: Im SOFA kommen auch Veggies auf ihre Kosten, zum Beispiel bei feiner Trüffelpasta mit Waldpilzen und Parmesan. Maastricht, Hoge Weerd 6, Test S. 133

Thi Kim Bon Le, Chefköchin, Couleur Rouge



French-Asia-Connection in Ostbelgien

B

Das Couleur Rouge in Eupen

Von Lutz Bernhardt

Thi Kim Bon Le musste nicht lange überlegen. Als für ihre alte Wirkungsstätte eine neue Kochmannschaft gesucht wurde, sagte sie nach einem kurzen Gedankenaustausch mit ihrem Mann, Phan Van Phuoc, schnell zu. Jahrelang kochte sie hier im bekannten „Delcoeur“, bis das Restaurant den Besitzer wechselte. Unter dem neuen Chef blieb der Erfolg aber aus, so dass die Küche zuletzt vier Monate kalt blieb. Seit Anfang Februar tritt Thi Kim Bon Le nun den Beweis an, dass mit ihrer Fusion einer weiterentwickelten asiatischen und einer auf das Wesentliche konzentrierten französischen-belgischen Küche mit leichten Anspielungen aufs Rheinland ein anspruchsvoller Betrieb erfolgreich zu führen ist. Wir nutzen eine längere Mittagspause, um im neu-eröffneten „Couleur Rouge“ unsere Neugierde auf das neue Konzept der 40-jährigen Belgierin mit vietnamesischen Wurzeln zu stillen. Den Blick in die Mittagskarte sparen wir uns zunächst und äußern stattdessen ein paar schlichte Wünsche: Gerne drei Gänge, bitte leicht, einmal das Ganze vegetarisch. Phan Van Phuoc fragt kurz nach Allergien oder Unverträglichkeiten und formuliert dann seine Empfehlungen: Als Vorspeise auf der Haut gebratenen Köhler mit Artischocke, Fenchel und gebackener Tomate sowie Salat mit diversen Gemüsesorten. Als Hauptgänge mit Honig lackierte Ente an Kohl und als fleischloser Hauptgang ein Risotto aus roten Quinoa – da stimmen wir gerne zu. Ein Blick in die Karte zeigt, wie sich fernöstliche und französische Küche zusammenbringen lassen: So darf bei einem Kalbskotelett mit Trüffel-Sahnesauce eine Auswahl asiatischer Pilze dabei sein, Perlhuhnbrust wird mit Szechuanpfeffer geschärft oder zum Rochenflügel gibt es ein Gelee der Calamansi, der mandarinähnlichen Zitronenfrucht aus China.

Der Gruß aus der Küche lässt mich aufblitzen: hartgekochtes Wachteilei in Sesam gewälzt, mit einem winzigen Stück schmackhaft würzigen Schweinebraten und einer scharfen Paprika-Coulis, dazu ein bisschen säuerlich eingelegtes Kraut. Das sieht famos aus – und schmeckt schon mal sehr gut. Vor allem das Coulis entfaltet auf der Zunge ein breites, beachtlich scharf-fruchtiges Aroma. Jetzt freuen wir uns auf mehr. Zum ersten Gang: Die etwas dickere Haut des Fisches ist krustig und lecker salzig, das Fleisch zwischen den Zähnen wunderbar

Auge, Nase und Mund wollen mehr. So geht vegetarisch auf Top-Niveau!

fest und mild. Dazu ein mit Kräutern gegartes Viertelchen einer Artischocke, eine gebackene, hocharomatische kleine Tomate, Zucchini und zwei kleine Knödel. Die Portion ist gut kalkuliert. Auge, Nase und Mund wollen mehr.

Die krustig gebratene Ente leuchtet praktisch in ihrem Lack. Das feine, saftig-rosa Fleisch lässt sich ohne jede Kraft schneiden. Honig und roter Pfeffer sorgen für eine besondere, blumige Note im Bratenduft. Dazu schonend gegarter Wirsing und ein mildes Püree von der Süßkartoffel, eine Möhre und Chayote – ein Kohlrabi-ähnliches Gemüse aus den Tropen. Eigenartig, lecker! Mein Tischnachbar macht derweil mit seinem Quinoa-Risotto eine ganz besondere Erfahrung: Thi Kim Bon Le bringt die knackig, bissfeste Struktur der südamerikanischen Kulturpflanze zusammen mit dem leicht herb-nussig*-fruchtigen Geschmack von Li Vi Cinsy, einem speziellen Käse aus der Lütticher Region, mit dem die cremige Risotto-Konsistenz angerührt wird. Begleitet

wird diese Neuentdeckung von verschiedenen Gemüsevarianten, die unterschiedlich gegart sind – gedämpft, gebacken, in Öl gegart. Dabei Butternuss-Kürbis und verschiedene Wurzelgemüse. So geht vegetarisch auf Top-Niveau!

Wir gönnen uns zum Nachtisch Tarte Tatin mit Tonkabohnen-Eis und einen sehr speziellen geeisten Nougat, bei dessen Herstellung Thi Kim auf die üblichen Trockenfrüchte verzichtet, stattdessen verschiedene Nuss-Sorten karamellisiert, im erkalteten Zustand hackt und dann weiterverarbeitet.

Wuchtiges Nussaroma, sehr fest auf der Zunge, wenn die Masse dort dann schmilzt herrlich süß.

Zwei Personen, drei Gänge – wir zahlen am Ende rund 90 Euro für ein wirklich exzellentes Essen am Mittag. Der Preis ist in unseren Augen gerechtfertigt, zum Geschmack... dazu ist

bereits alles gesagt. Auf Wein und Digestif verzichten wir, weil der Arbeitstag noch lange nicht zu Ende ist. Aber von Phan Van Phuoc lassen wir uns diesbezüglich gerne bei unserem nächsten Besuch beraten, dann kommen wir abends wieder.

Küche: ++++
Service: ++++
Ambiente: ++++

Couleur Rouge

Gospertstrasse 22-24

4700 Eupen

Tel. +32-(0)87-647951

Öffnungszeiten:

mo + do-so 12-14 + 18.30-21.30 Uhr,

di+mi Ruhetag

Mediterran Méditerranéenne Mediterraans

An meine mediterane Schöne,

unmöglich, mein freudiges Sehnen für mich zu behalten, muss ich diese süß quälende Ungeduld, die Vorfreude auf unser gemeinsames Mahl, hinausrufen. Meine Finger zupfen, schneiden und kneten unermüdlich jene Köstlichkeiten, die ich aus allerfeinsten Quellen zusammentragen durfte. Und doch - meinen sie nur Dich. Und so komme ich nicht umhin, hier und da ein wenig zu naschen, als würde ich Licht von Deinen Augen stehlen. Mein Geist hofft demütig, dieses bescheidene Gericht möge so sanft klingen wie Dein seidiger Gesang, wenn Du mich rufst.

Das verborgene Feuer des Weines von den Hängen der Loire möge Deine Haut im Vorgeschmack der Liebkosungen röten lassen, die Deine Zunge durch den Kitzel sonnenverwöhnter Gewürze erwarten darf.

Hmmm, Dein Duft, von warmen Weinblättern und erdigen Vesuv-Tomaten umspielt, stiehlt sich in meine Fantasie. Geschmeidige Pasten aus Honig und gemahlenden Mandeln, von rubinrotem Port liebkost und in Perlmuttschalen gereicht, sollen Dich locken. Oh, wie ich dieses Lächeln liebe...

Hauchfein geschnittenes Milchlamm, in Thymian und Salbeiknospen gebadet, loben Deine mondbeschienene Haut. Dann ein Moment des Innehaltens... so schwer der Versuch, erste Berührungen hinauszuzögern... jedoch getröstet von auf kross gebratener und glasierter Haut der Rotbarbe gereichtem Kaviar-Konfekt. Zart umfasst Du meine Hand und nimmst diese Hostie mit Deinen Himmel verprechenden Lippen von den Kuppen meiner Fingerspitzen.

Jakobsmuscheln an Erbsenpüree, geröstet im Chilidampf, ummantelt von den Splittern luftgetrocknetem Tiroler Land-schinkens, schmiegen sich an Vanille-Honig karamellisierten Birnenhälften, dargeboten wie ein frecher Blick in Dein Dekolleté. Die Auster schließlich muss aus dem Mund des Geliebten empfangen werden!

Im Nachklang werden dieses Brot und dieser Käse den Geruch unserer Umarmungen beschwören und der spanische Wein mir den Geschmack Deines Mundes auf meinen Gaumen hauchen. All dies will ich von nun an liebend genießen, solange mir die Kräfte und die gute Laune reichen....

Doch halt, sind das die Schritte meiner Frau, die unerwartet früh von ihrer Reise heimgekehrt ist? Sag, kannst Du auch nächsten Mittwoch?

Detlef Kellermann

Aachen Zentrum & Pontviertel

Bona'me

Theaterstr. 17 | 52062 Aachen

☎ +49-(0)241-94309733 | www.bona-me.de

→ mo-so 11-24 Uhr

☑ VC, MC, EC

• Tandoori-Gerichte, Mezze



Wow! Der erste Eindruck ist beeindruckend: Der Gastraum im Bona'me (vielen noch als ehemaliges Roncalli-Café bekannt) besticht mit großzügigem Baukörper und modernem Interieur. Beim Betreten des türkisch-kurdischen Restaurants erhält man eine Karte, die zum Abbuchen am Bestellschalter vorgelegt wird, bevor man schließlich am Ausgang bezahlt. Zur Einstimmung ordern wir Nasli Sherbet, einen Granatapfel-Rosen-Shrub und einen Raventli Sherbet, einen Rhabarber-Thymian-Shrub mit alkoholfreiem Sekt (0,2 l für 4,90 Euro), nicht günstig, aber lecker. Als Vorspeise wählen wir „Imam bayildi“, gefüllte Auberginen (4,20 Euro) und mit Weichkäse und Spinat gefüllte Teigrollchen (4,90 Euro), die schnörkellos auf dem Teller gereicht werden. Beides in Ordnung, aber unaufgeregt, bei der bekannten vegetarischen Vorspeise fällt der Imam dieses Mal sicher nicht in Ohnmacht. Auch die Hauptspeisen, Manti mit Joghurt-Peperoni-Minz-Öl (8,50 Euro) und Davuk Biftef, Hühnerfleisch mit Bulgur und Kräuterquark (8,90 Euro), bleiben hinter unseren Erwartungen zurück, was überwiegend an der lieblosen Präsentation liegt, das geht bestimmt auch schöner. Inzwischen hat sich das Lokal deutlich gefüllt, ein überwiegend jüngerer Publikum sorgt für das Ansteigen des Lärmpegels und offenbart den Nachteil der hohen Decken. Im Sommer hingegen kann das Bona'me mit einer ruhigen Terrasse auf der Rückseite des Hauses punkten, dort lässt sich bestimmt der ein oder andere laue Abend mit Sherbet oder einem Longdrink (oder einem leckeren türkischen Wein!) und ein paar Mezes verbringen. (pav)

Küche: +++

Service: ++

Ambiente: +++

Dafne

Seilgraben 39 | 52062 Aachen

☎ +49-(0)241-23800 | www.dafne-Aachen.de

→ mo + mi-sa 16-23 Uhr, so 12-22 Uhr, di Ruhetag

☑ VC, MC, EC

• Oktopus, Stifado

An einem kühlen Samstagabend wurden wir im Dafne in jeder Hinsicht warm empfangen: Kuscheilige Temperatur und eine persönliche, aufmerksame, aber unaufdringliche Begrüßung und Begleitung durch den Abend. Das Ambiente mit



grauem Klinker, Deckenbalken und gedämpfter Musik ist zwar unspektakulär, durch die Aufteilung entstehen aber trotz der Größe angenehm separate Sitzecken. Wir – zwei Kinder, Mama und Opa – entschieden uns für Fetakäse mit frischem Gemüse aus dem Ofen (8,50 Euro) und gebratene Auberginen sowie Zucchini. Beides schön heiß, der Knoblauch nicht aufdringlich, ein ausgezeichnete Einstieg. Die Kinder teilten sich eine üppige Portion überbackener Spaghetti mit Hackfleisch – ein Extrateller wurde ganz selbstverständlich gebracht. Mild, aber nicht 08/15 gewürzt. Das Dafne-Pfännchen, Hähnchenbrustfilet mit einer milden Sauce aus Maro-daphne-Wein, Honig und frischen Champignons, mit Reis, dünnen knusprigen Pommes und Salat (15,90 Euro) war ein Hit, das Fleischgericht hätte allerdings heißer sein können. Eigentlich schon satt, bestellten wir doch noch Baklava, das reichlich, offenwarm und mit nussiger Füllung, begleitet von Sahne und Vanilleeis, für wohlges Seufzen sorgte. Der Rest wurde fix und freundlich für uns eingepackt. Als Digestif kam für die Kleinen ein Lolli, für uns Große ein Gläschen Cola mit Retsina. Ungewohnt, aber landesüblich, wie meine Griechenland-erfahrene Tochter bestätigte. Besonders, aber nicht nur für Familien ein empfehlenswerter griechischer „Hafen“. (hjs/sis)

Küche: ++++

Service: ++++

Ambiente: ++

Karawane

Rosstr. 61 | 52064 Aachen

☎ +49-(0)241-5152535

www.restaurantkarawane.de

→ mo-fr 12-15 Uhr, mo-sa 17-1 Uhr, so 12-1 Uhr

☑ keine

• Couscous, Tajine

Es ist früher Freitagabend, herbstlich nasskalt. Wir entspannen uns in der ruhigen Stimmung und den warmen Farben des Gastraums der Karawane. Die Stimmung ist ruhig, es sind erst drei Tische besetzt. Von unserem Eckplatz aus können wir die großformatigen Bilder mit nordafrikanischen Szenen und Beispiele marokkanischer Handwerkskunst überblicken. Der aufmerksame Kellner bedient uns freundlich. Als Vorspeise wählen wir das im arabischsprachigen Raum verbreitete Hummus und die Gemüsesuppe mit Hähnchen namens „Harira“. Das Hummus reicht für zwei, Knoblauch, Olivenöl und Kirchererbsen sind ausgewogen, die Konsistenz cremig. Die Suppe ist lecker, doch unaufregend. Im Hauptgang bestellen wir zum einen das im „Tajine“, einem kegelförmigen Tontopf, gegarte Hähnchen. Das zarte, fast süße Fleisch der Schenkel, kombiniert mit dem säuerlich-bitteren Geschmack der Oliven und eingelegten Zitronen mundet vorzüglich, der Koriander bringt eine erfrischende Note ins Gericht. Zum anderen probieren wir das vegetarische Couscous: Aufgrund vieler unterschiedlicher Gemüsesorten und der orientalischen Gewürze kann das Gericht als ansprechende Alternative neben der Tajine bestehen. Als Süßmäulchen verliebe ich mich in die Nachspeise: Feigen mit Sahne – süß, cremig, zum Hineinlegen. Im Sommer kann man auf dem hübschen Platz vor der Roskapelle, ruhig und lauschig und doch mitten im Stadtzentrum, die mediterran-orientalischen Spezialitäten der Karawane genießen. (cf)

Küche: +++

Service: +++

Ambiente: +++

Unentbehrliche Nationalsauce

Die japanische Küche verzeichnet zwei besondere Exportschlager: Bento-Boxen und Soja-Sauce! In den farbenprächtigen Pappschachteln werden köstliche Mini-Gerichte sorgfältig verpackt, um sie zur Schule oder Arbeit mitzunehmen. Gerade für Mütter ist es eine tägliche Herausforderung, sich immer neue Variationen in Bezug auf Farben und Formen für ihre lieben Kleinen auszudenken und diese dann frisch zubereitet in ihre Schulboxen zu packen. Sie bestehen aus Portionen von Reis, Fisch oder Fleisch, eingelegtem Essiggemüse, Essstäbchen aus Holz und einem Miniatur-Behälter für die Soja-Sauce.

Diese Sauce ist für die japanische Hausfrau so unentbehrlich wie Salz, Pfeffer, Essig und Senf für die westliche Köchin. Auf jedem asiatischem Esstisch, privat oder im Restaurant, steht eine Glasflasche oder ein Porzellangefäß mit Soja-Sauce. Vor allem in der japanischen Küche hat sie einen hohen Stellenwert. Sogar chinesische Spitzenköche wenden sich an Japan, wenn sie ihren Kunden die beste Soja-Sauce servieren möchten. Um zu verstehen, warum Japaner ihre Nationalsauce ebenso hoch schätzen wie Franzosen ihre Weine, muss man den Prozess der Herstellung kennen, der im übrigen der der Weinherstellung sehr ähnlich ist.

Am besten gelingt die Soja-Sauce, wenn man sich an die seit fast vier Jahrhunderten überlieferte, traditionelle Methode hält: Zunächst werden beste Sojabohnen sortiert und gedämpft, dann mit gerösteten, zerkleinerten goldenen Weizenkörnern zu etwa gleichen Teilen gemischt. Um den Gärungsprozess in Gang zu bringen, wird Hefe hinzugefügt. Nach drei Tagen entwickelt sich auf der Oberfläche der Mischung eine Schimmelschicht, die „Koji“ genannt wird. Dieser Masse wird Salz- und Wasser beigemischt und in Fässer gefüllt. Die Maische („Moromi“) steht nun mehrere Wochen und reift. Die Weizenstärke wird zu Zucker und gibt der Sauce in Verbindung mit den Aminosäuren, entstanden aus dem Protein der Sojabohnen, die natürliche Farbe. Der Zucker verwandelt sich zu Alkohol und gibt das spezielle Aroma. Der etwas herbe Beigeschmack entsteht aus einem Teil dieser Zucker-Alkohol-Verbindung, woraus sich verschiedene Säuren entwickeln. Nach sechs Monaten wird das Gemisch zwischen Tüchern ausgepresst. Eine dunkle, rot-braune, klare Flüssigkeit ist das Ergebnis des Gärprozesses und kann, nach dem Pasteurisieren und Abfüllen in Flaschen in die Länder der Welt verschifft werden.

Japaner haben eine ganz spezielle Methode entwickelt, um gute Soja-Sauce zu testen: Sie gießen die Sauce pur in ein kleines Porzellangefäß und verkosten diese pur. So kann natürlich hergestellte Sauce von künstlich erzeugter unterschieden werden, denn industriell erzeugte Soja-Sauce wird von Gaumen und Zunge als scharf identifiziert. Nur die natürlich gebrauchte Soja-Sauce hat es mit ihrer eigentümlichen Würze geschafft, auf der ganzen Welt als unverzichtbar für die asiatische Küche geschätzt zu werden.

Linus Hören



GastroTests

Aachen Zentrum & Pontviertel

Best Friends

Pontstr. 77 | 52062 Aachen

☎ +49-(0)241-4017705

www.bestfriendssushi.de

→ mo-so 12-24 Uhr

☎ EC

• Sushi, Bentobox

„Auf der Sushi-Meile“ in der mittleren Pontstraße bietet das Best Friends neben Klassikern der panasiatischen Küche eine Reihe von außergewöhnlichen Kreationen, zum Beispiel die „Special Fried Rolls“ oder „Sushi Extreme“. Sowohl im Freudes- als auch im Kollegenkreis genießt das Best Friends eine gute Reputation, vor allem der Kollege mit zwei kleinen Kindern lobt die Freundlichkeit und Flexibilität mit den kleinen Gästen. Wir wählen bunt gemischt, damit wir schön über Kreuz probieren können: Koreanischer Kim Chi-Salat (2,20 Euro), japanischer Algensalat (3,40 Euro), eine thailändische Tom Kha Gai-Suppe (2,50 Euro) und eine chinesische Gemüsesuppe. Alles solide, bis auf den Kim Chi-Salat, der ist durch zu viel Knoblauch unessbar. Weiter geht es mit Sushi: Einmal ganz einfache Maki-Röllchen (je sechs Stück 2,40 Euro), auf der anderen Seite Spicy Tuna Maki (3 Euro), Butterfly Tempura (verschiedene frittierte Teigtaschen 3,40 Euro) und Ika Tempura, im Teig gebratener Tintenfisch (4 Euro). Außerdem die Hot Spicy Salmon Roll (8,20 Euro) mit pikant mariniertem Lachs und Dill sowie die gebratene Ente mit Pak Choi und Miso-Sauce (10 Euro). Alle Gerichte sind von guter Qualität, wieso man in einem etablierten Sushi-Laden allerdings eingelegten Ingwer und Wasabi auf einem Sushi-Teller vergisst, bleibt rätselhaft. Die meiste Zeit bringt man im Best Friends mit der Auswahl aus der umfassenden Karte zu: 40 Starters, über 50 warme Gerichte und rund 80 Sushi-Varianten, Entscheidungsschwache sollten besser einen Würfel mitnehmen. (bep)

Küche: +++

Service: +++

Ambiente: +++

City Garden

Augustastr. 32 | 52070 Aachen

☎ +49-(0)241-4011090

→ mo 11.30-15 Uhr, di-sa 11.30-15 + 17.30-

22 Uhr, so 11.30-22 Uhr

☎ EC

• Chinesisches Büffet, Hot-Pot



Den Weg zum City Garden findet man, wenn man an Grillaromen der türkischen Imbissbuden vorbei dem scharfen Geruch von Chiliöl nachgeht: An der Ecke Augustastraße/Friedrichstraße hat sich das China Restaurant mit authentischer Szechuan-Küche etabliert. Neben dem Büfettangebot (10,80 Euro) mit gängigen Ente-Hühnchen-Rindfleisch-Schweinefleisch

süß-sauer-Gerichten, die immer häufiger auch um Gerichte aus der „chinesischen Karte“ ergänzt werden (Algensalat, Schweineohren, kaltes Rindfleisch, Tofu mit Hackfleisch und Chili) gibt es das Hotpot-Büffet (17 Euro), das nicht nur massig chinesische Gäste anzieht. Für den selbst zu bestückenden heißen Topf, wahlweise mit Gemüse- oder Chili Brühe, stehen dünn aufgeschnittenes Lamm- und Rindfleisch, verschiedene Fischarten, Wurst und Muscheln, aber auch Tofu, Pakchoi, Pilze und Chinakohl zur Verfügung. Von der chinesischen Karte (auf chinesisches!) sind neben der halben Ente mit Sprossen (köstlich), Ente mit Staudensellerie (lecker), Hühnchen Kung pao (prima), Garnelen mit Chili (scharf), gebratener Aubergine oder grünen Bohnen mit Hackfleisch und Chili (würzig) besonders die Fischgerichte zu empfehlen, die in großen Schüsseln mit viel Chili und Gewürzen wie Koriander, Knoblauch, Szechuanpfeffer und Ingwer serviert werden. Angesichts der Schärfe vieler Gerichte empfiehlt sich ein Tee als Begleitung, angeboten werden aber auch europäisches und chinesisches Bier, Softdrinks und - als perfekter Digestif - ein leckerer Pflaumenschnaps. Inzwischen ist die Einrichtung etwas in die Jahre gekommen, seit Längerem wird auch im Flurbereich renoviert, deshalb schaut man besser auf den Teller als auf's Interieur. (pav/lih)

Küche: ++++

Service: +++

Ambiente: ++

Crazy Sushi

Büchel 53 | 52062 Aachen

☎ +49-(0)241-4099480 www.crazy-sushi.de

→ mo-mi-do 12-22 Uhr, fr-sa 12-23 Uhr,

so ab 17 Uhr, di Ruhetag

☎ EC

• Sushi, Sashimi

Lange war das Crazy Sushi am Büchel der Platzhirsch in Aachen unter den japanischen Lokalen: Mit Sushi-Taxi und Sushi-Kursen war man seit der Gründung vor 12 Jahren den Konkurrenten immer eine Nasenlänge voraus. Inzwischen haben sich aber zahlreiche Sushi-Läden in Aachen etabliert, locken mit Lieferservice, Kursen und All-you-can-eat-Angeboten und sogar mit „Running sushi“, Sushi am laufenden Band. Das Crazy Sushi stand dabei immer für gleichmäßig gute Qualität, Schwankungen gibt es eher bei der Aufmerksamkeit der Servicekräfte. Besonders beliebt ist das günstige Lunchangebot: Vier Stücke von der Spezialrolle (Avocado, Gurke, Frischkäse im Lachs- und Butterfischfiletmantel mit Spezialsaucen) oder von der großen Inside-Out-Rolle, inklusive Vorspeise für 8,90 Euro, dazu ein Grüner Tee und man ist mit rund 10 Euro gut beraten. Auch am Abend kann man aus dem großen Angebot an kalten und warmen Speisen wählen. Avocado-Maki und Takuwan-Maki (je 2,50 Euro pro vier Stück) sind ebenso gut wie das Chicken Teriyaki (8,90 Euro). Unsere Freunde stehen auf außergewöhnlichere Varianten: eine Inside-Out California Roll (Krebsfleisch, Avocado, Gurke, japanische Mayonnaise, Masago 4 Euro), eine große Maki-Rolle (Garnele, Avocado, Gurke, japanische Mayonnaise, Sesam 4,20 Euro) und die Crazy Sushi Box (12,50 Euro) mit Ebi, Maguro, Sake, Kani, zwei Inside-Out Rolls und zwei Maki finden durchaus Anklang. Nur die Spicy Tuna Temaki (5 Euro), die handgerollten Wraps, fallen im Praxistest durch, da man sie kaum händeln kann. (pav)

Küche: +++

Service: +++

Ambiente: ++++

Grand Café D'Artagnan

6211 HG Maastricht
 ☎ +31-(0)43-3255164
 www.cafedartagnan.nl
 → di-so 10-22 Uhr, mo Ruhetag (5.Jan.-1.März)
 ☰ VC, MC, EC
 • Pasta, Salate
 In der Maastrichter Altstadt bietet dieses Restaurant im Stil eines Grand Café internationale Spezialitäten an, vor allem Kleinigkeiten zum Bier oder Wein und frische Salate und Pasta.

Grand Café Maastricht

Soiron
 6211 LD Maastricht
 ☎ +31-(0)43-3211111
 www.grandcafemaastricht.nl
 → di-so 10-18 Uhr, mo Ruhetag
 ☰ pinpas
 • Kuchen, Quiche
 Im Grand Café des Museums aan het Vrijthof kann man vor oder nach dem Museumsbesuch – oder einfach nur so – zu Kaffee und Kuchen oder einem hausgemachten Snack und regionalen Gerichten einkehren. Auch für Feiern oder Tagungen kann man Café und Museum als stilvolle Location mieten.

Grandcafé De Perroen

Vrijthof 34-35 I
 6211 LE Maastricht
 ☎ +31-(0)43-3252073
 www.perroen.nl
 → mo-do 10.30-21.30 Uhr, fr-so 10.30-22 Uhr
 ☰ VC, MC, pinpas
 • Grillgerichte, Saté

In der Mischung aus Bruin-Café und Restaurant kann man sich auf der schönen Terrasse niederlassen, eines der zehn verschiedenen Fassbiere oder ein gemütliches Abendessen genießen. In der Saison gibt es Muscheln und Wild, beliebt sind vor allem die Grillgerichte.

Grand-Theatercafé La Bonbonnière

Achter de Comedie 1 I
 6211 GZ Maastricht
 ☎ +31-(0)43-3500935
 www.bonbonniere.nl
 → di-so 10-21 Uhr, mo Ruhetag, (Mai-Sept.: mo+so Ruhetag)
 ☰ AE, VC, MC, EC, pinpas
 • Saté, Schmorfleisch
 Das Theatercafé des La Bonbonnière bietet ein stilvolles Ambiente für ein nobles Frühstück, Mittag- oder Abendessen. Es wird neben belgisch inspirierten Gerichten eine internationale Küche geboten. Vier Festsäle (25-2000 Pers.) bieten den richtigen Rahmen für Veranstaltungen und Feiern.

In den Hoof

Akersteenweg 218 I
 6227 AE Maastricht
 ☎ +31-(0)43-3610600
 www.indenhoof.nl
 → mo-so 12-20.30 Uhr
 ☰ AE, VC, MC, EC, DC, JCB
 • Streekgerechten
 Die Gastwirtschaft besteht seit 1688, heute kommen im Hotel-Restaurant saisonal geprägte Gerichte auf den Tisch, beliebt sind vor allem die „Streekgerechten“. Arrangements mit dem nahegelegenen Golfplatz in Margraten sind ab 220 Euro möglich.

Jour de Fête

Markt 32 I
 6211 CK Maastricht
 ☎ +31-(0)43-3256932
 www.jourdefete.nl
 → mo-so ab 10 Uhr
 ☰ VC, MC, EC, pinpas
 • Kaninchen Maastrichter Art, Zuurvlees
 Das Grand Café-Restaurant am Maastrichter Markt bietet Salate, Suppen sowie Fleisch- und Fischgerichte. Außerdem werden Events wie das Mord-Dinner (ab 50 Euro) abgehalten. Für die Shopping-Pause empfiehlt sich die kleine Lunchkarte mit Omelette oder Croque Monsieur.

La Bonne Femme

Graanmarkt 1 I 6211 HG Maastricht
 ☎ +31-(0)43-3216861
 www.labonnefemme.nl
 → mo-so 10-22 Uhr
 ☰ AE, VC, EC, DC, pinpas
 • Tapas, Fischgerichte, Salate
 Nachdem das Restaurant La Bonne Femme, benannt nach der Kirche O.L. Vrouwe, seine Türen seit dem 1.12.2014 nach einem Umbau wieder geöffnet hat, wartet es weiterhin mit gemütlicher Bistro-Atmosphäre und bodenständigen Gerichten auf. Die Terrasse gewährt einen schönen Ausblick auf die Maas.

Le Bon Choix

Rechtstraat 12 I
 6221 EJ Maastricht
 ☎ +31-(0)43-3116327
 www.lebonchoix.nl
 → di-sa 17-22 Uhr, so 17-20 Uhr, mo Ruhetag
 ☰ VC, MC
 • Livarschwein, Angusrind
 Das Restaurant Le Bon Choix ist zweifellos eine gute Wahl, hier

setzt man auf eine französische inspirierte Küche mit eigenem Akzent, vegetarischen Gerichten und einem gluten- und laktosefreien Angebot. Zu den besonderen Spezialitäten gehören Angusrind vom Lavagrill und Köstliches vom Livarschwein.

Le Courage

Rechtstraat 81 I
 6221 EH Maastricht
 ☎ +31-(0)43-3211727
 www.lecourage.nl
 → mo-sa ab 17 Uhr, so Ruhetag
 ☰ VC, MC, EC, pinpas
 • High Tea auf Reservierung
 Im Le Courage im Stadtteil Wijck kocht der englische Koch, was das Herz begehrt. So kommen auch Vegetarier und Allergiker auf ihre Kosten – kein Wunder, dass man lange im Voraus reservieren muss. Neu im Angebot ist das Theater-Menü für 33,50 Euro, das man vor dem Theaterbesuch ab 17 Uhr (auf Reservierung) genießen kann.

Limburg kookt

Achter de Molen 15 I
 6211 JC Maastricht
 ☎ +31-(0)43-3900836
 www.limburgkookt.nl
 → mo + do-so 17-23 Uhr, di+mi Ruhetag
 ☰ AE, VC, MC, EC
 • Livarschwein, vegetarische Gerichte
 Aus der Barserie Apart ist „Limburg kookt“ geworden: Die Küche bietet Austern, Jakobsmuscheln, Fischgerichte und Livarschwein, aber auch regionale Gerichte wie Zuurvlees und ein vegetarisches Angebot wie Capaccio vom Limburger Champignon.

NxtDoor

Koestraat 2-6 I
 6211 HR Maastricht

☎ +31-(0)43-3101020
 www.nxtdoor.nl
 → mo-do 17-22 Uhr, fr 12-14.30 + 17-22 Uhr, sa 12-22 Uhr, so 13-21 Uhr
 ☰ AE, VC, MC, EC
 • Steak Tatar, Burger, Cocktails
 Marcel Mullenders und Chefkoch Micha Trommelen führen die angesagte Brasserie NxtDoor. In modernem Ambiente trifft man sich zum Cocktail und zeitgemäßen Interpretationen der internationalen Küche.

Pieterskade 6

Sint Pieterskade 6 I
 6211 JV Maastricht
 ☎ +31-(0)43-3256055
 www.pieterskade6.nl
 → mo + do-so ab 17 Uhr, di+mi Ruhetag
 ☰ EC
 • Trüffelisotto
 Ganz in der Nähe des Stadtparks befindet sich das Restaurant Pieterskade 6. Neben der à-la-Carte-Auswahl wird hier das sechsgängige „Preuvemenu“ angeboten, so kann man sich durch die raffinierten Kreationen des ersten Limburger Chefs der „Slow Food Alliance“ probieren.

Saillant Hotel - Restaurant Vrienden van het Vrijthof

Vrijthof 31 I
 6211 EL Maastricht
 ☎ +31-(0)43-3118805
 www.saillanthotels.eu
 → mi-so 12-21 Uhr, mo+di Ruhetag
 ☰ VC, MC, EC, pinpas
 • saisonal geprägte Gerichte
 Das Saillant Hotel bietet mit dem „Vrienden van het Vrijthof“ ein modern ausgestattetes Restaurant sowie einen Gastraum auf

der zweiten Etage, der für Familien- oder Firmenfeiern bestens geeignet ist. Die Küche ist italienisch-mediterran inspiriert, bietet aber auch typisch limburgische Gerichte wie Zuurvlees.

Stadtcafé Lure

Groote Looiersstraat 7 I
 6211 JH Maastricht
 ☎ +31-(0)43-3211775
 www.cafelure.nl
 → mo-do + so 10-23 Uhr, fr-sa 11-24 Uhr
 ☰ VC, MC
 • Saté, Burger
 In der Nähe der alten Stadtmauer werden im Stadtcafé Lure Spezialitäten aus aller Welt zu moderaten Preisen gereicht. Das Angebot reicht vom Classic All American Burger über Saté bis zum Limburger Zuurvlees.

Steakhouse Carnal

Wyckerbrugstraat 35 I
 6221 EB Maastricht
 ☎ +31-(0)43-3213099
 www.steakhousecarnal.nl
 → mo-so 17-22 Uhr
 ☰ AE, VC, MC, EC, pinpas
 • Grillgerichte, Steaks
 Hier kommen Fleischfreunde auf ihre Kosten: Das Restaurant auf der Wyckerbrugstraat bietet verschiedene Grillgerichte, v.a. Steaks. So steht ein 200 g Rumpsteak für 18,75 Euro auf der Karte, bei großem Hunger ist es auch als 500 g Variante für 28,75 Euro zu haben.

Talentino

Mestreech
 Grote Gracht 74 I 6211 SZ Maastricht
 ☎ +31-(0)43-3114685
 www.talentino-mestreech.nl



RESTAURANT
 LOUNGE
 TERRASSE

→ mo-sa 10-23 Uhr

MC, EC, pinpas

• Salate

Nach dem Talentino in Margraten gibt es nun auch ein Talentino in Maastricht. Im ehemaligen Ursulinenkloster an der Grote Gracht sorgen Menschen mit und ohne Handicap für eine frische Crossover-Küche, auch mit regionalen Produkten und Rezepten. Tipp: das Cateringangebot samt Verleihservice.

Tapijn

Tapijnkazern 20 | 6211 ME Maastricht

☎ +31-(0)43-3117588

www.tapijn.nl

→ mo-do 12-23 Uhr, fr-so 10-23 Uhr

EC, pinpas

• Salate, Burger

Der neue „Hot-Spot“ in Maastricht: Die Brasserie Tapijn auf dem Gelände der gleichnamigen Kaserne, seit 2015 das Kulturquartier direkt am Stadtpark. In stillichem Ambiente gibt es Handfestes wie den Chili Burger, aber auch leichte und gesunde Snacks wie Salate sowie spezielle Kids-Menüs. Tipp: das „Monday-Menü“ (49,50 Euro).

Tramhalte

Kitchen & Bar

Cannerplein 1 | 6214 BA Maastricht

☎ +31-(0)43-8526533

www.tramhaltemaastricht.nl/

→ di-so 11-24 Uhr, mo Ruhetag

VC, MC, EC

• Tapas

Das Restaurant Tramhalte bietet eine umfangreiche Karte mit internationalen Spezialitäten von Vitello tonnato über Tapas bis zu Wild- und Fisch-

gerichten. Tipp: Veranstaltungen mit Live-Musik.

Süd-Limburg (NL)

Agnes & Co.

O.L. Vrouwekerk 48 | 6461 BR Kerkrade

☎ +31-(0)45-5458550

www.agnesenco.nl

→ mo-di + do-so ab 17 Uhr, mi+do Ruhetag

pinpas, VC, MC, EC

• Stoofpotje

An der O.L.Vrouwekerk sorgt man bei Agnes & Co. für abwechslungsreiche Küche: Zum Beispiel mit einem „Stoofpotje“ wie Zuurvlees oder Wildgulasch, mit Omas Schnippelbohneintopf, Fisch aus dem Ofen oder einem vegetarischen Schnitzel in Paprikasauce. Für 21,50 Euro kann man sich auch mit einem „Keuze-Menu“ überraschen lassen.

Auberge de Rousch

Kloosterkensweg 17 | 6419 PJ Heerlen

☎ +31-(0)45-5715890

www.derousch.nl

→ mo-so 8-22 Uhr

VC, MC, EC, AE, DC

• Risotto mit Scampi und Fenchel

Die Auberge ist ein Traditionslokal im Grünen, das sich auch bei Festgesellschaften großer Beliebtheit erfreut. Die Küche kombiniert regionale Gerichte mit internationalen Einflüssen. Der Weinkeller birgt allerlei Schätze, außerdem werden Kurse im Kookstudio angeboten.

Brasserie M

Museumsplein 2 | 6461 MA Kerkrade

☎ +31-(0)45-5670809

www.continuum.nl

→ di-so 10-17 Uhr, mo Ruhetag

pinpas

• Salat, belegte Brote

Der neu gestaltete Museumsplein vereint Continuum, Cube und Columbus Earth Theater. In der Brasserie M des Continuum kann man auch ohne Museumsbesuch auf einen Kaffee oder Snack einkehren, im Sommer gibt es eine große Terrasse. Mehrere Räume eignen sich für Tagungen und Events.

Brasserie Mijn Streek / Glaspaleis Heerlen

Bongerd 18 | 6411 JM Heerlen

☎ +31-(0)45-5772288

www.mijn-streek.nl

→ di-sa 11-23 Uhr, so 11.30-

22 Uhr, mo Ruhetag

AE, VC, MC, EC, DC

• Zuurvlees, Hamburger

Die Gastronomie des Glaspaleis Heerlen läuft unter neuer Regie und mit neuem Konzept: Mijn Streek bietet bodenständige Küche, bei der alle Gerichte auch als Kinderportionen erhältlich sind. Außerdem gibt es „Babyhapjes“ aus frischem Gemüse – vorbildlich!

Cuba Libre

Mamelisserweg 16-18 | 6294 NH Vijlen

☎ +31-(0)43-3060206

www.restaurantcubalibre.nl

→ mo-di 16-23 Uhr, mi-fr 15-23 Uhr, sa-so 12-23 Uhr

VC, MC, pinpas

• Pollo Cubano

Das Cuba Libre bietet neben Tapas auch eine große Auswahl an Fisch- und Fleischgerichten sowie Meeresfrüchten. Um voll in die kubanische Lebensart einzutauchen, kann man hier auch Salsaunterricht nehmen oder einen Cocktailworkshop besuchen.

Down Under

Markt 12 | 6131 EK Sittard

☎ +31-(0)46-7850214

www.restaurantdownunder.nl

→ di-so 11-23 Uhr, mo Ruhetag

VC, MC, EC, pinpas

• Straußenfleisch

Das Down Under in Sittard präsentiert eine eher unbekannte Fusionsküche: die Küche Australiens – mit Einflüssen aus Italien, England und Indien. Auf der Karte finden sich Strauß und Känguru ebenso wie eine XL-Portion Rippchen (1 kg 17,50 Euro) und zahlreiche Fischgerichte. Vorbildlich: eine Kinderspielecke, damit auch Familien entspannt genießen können.

El Popo Limburg

Geleenstraat 50 | 6411 HS Heerlen

☎ +31-(0)45-5778080

www.elpopolimburg.nl

→ di-so ab 16.30 Uhr, mo Ruhetag, Lunch ab 10 Personen

AE, VC, MC, EC, pinpas

• Fajitas, Spareribs, Tapas

Das Tex-Mex-Restaurant El Popo Limburg ist umgezogen. Auch an der neuen Wirkungsstätte gehören Fajitas und Tapas, aber auch Spareribs zu den besonderen Spezialitäten, die gibt es mittwochs und donnerstags als Special „Dice your price“ mit bis zu 12% Preisnachlass.

Golfbaan Het Rijk van Margraten

Bemeler Weg 99 | 6267 AL Cadier en Keer

☎ +31-(0)43-3569999

www.golfenophetrijk.nl

→ mo-mi 10-17.30 Uhr, do-so 10-19.30 Uhr

AE, VC, MC, EC, pinpas

• Zuurvlees, Muscheln

Het Rijk van Margraten, das Restaurant des Golfplatzes in Cadier en Keer, steht auch Nicht-Golfern offen: Chefkoch Marc Kuipers bietet eine saisonal orientierte Küche, in der vegetarische Pasta ebenso erhältlich sind wie Zuurvlees und Muscheln. Es gibt spezielle Kindermenüs und die Möglichkeit, Tagungen und Seminare in der stilvollen Atmosphäre des Golfclubs abzuhalten.

Klosterbrasserie

De Kanunnik | 6131 EJ Sittard

Heyendallaan 82 | 6464 EP Kerkrade

☎ +31-(0)45-5466888

www.rolduc.com/

→ mo-do 11.30-20.30 Uhr, fr-so 10.30-21 Uhr (Website beachten)

AE, VC, MC, EC, pinpas

• Klostergerichte

Die Klosterbrasserie De Kanunnik der Abtei Rolduc empfiehlt sich als modern-gemütliche Brasserie für Kaffee und Kuchen, leckere Snacks oder traditionelle Klostergerichte, teils mit Zutaten aus dem eigenen Garten. Die Abtei bietet im Abteihotel insgesamt 160 Zimmer.

La Caverne

Wolfdriesweg 8 a | 6325 PM Berg en Terblijt

☎ +31-(0)43-6040652

www.lacaverne.nl

→ so 12-16 Uhr, mo-sa nach Vereinbarung

AE, VC, MC, EC

• Grotten-Brunch

Die Caverne besticht als spektakuläre „Location“: In der Mergelgrotte wird sonntags ein 5-Gänge-Grottenbrunch (35 Euro) angeboten. Die verschiedenen Räume können für Events, Feiern u.ä. bis 1100 Personen angemietet werden. Im benachbarten Hotel Vue (Wolfdriesweg 7) kann zum ausgiebigen Frühstück, am Mittag oder am Abend eingekehrt werden. Tipp: der parkartige Garten mit Terrasse und Spielplatz.

Mammy

Two Shoes | 6411 KW Heerlen

☎ +31-(0)45-5100011

www.mammytwoheroes.nl

→ mo-do 16-22 Uhr, fr-so 16-23 Uhr

EC, pinpas

• Pulled Pork, Zuurvlees, Irish Stew

Benannt nach einer Figur aus Tom & Jerry bietet das Mammy Two Shoes eine irisch-niederländische Küche, ideal für

einen zünftigen Abend mit Freunden, z.B. bei Irish Stew, Zuurvlees oder Pulled Pork.

Op de Heij

Heiweg 6 | 6265 NL Sint Geertruid

☎ +31-(0)43-4098474

www.opdeheij.nl

→ mi-do 18-21 Uhr, fr-so 12-21 Uhr, mo+di Ruhetag

VC, MC, EC, DC, pinpas

• Fischgerichte

Frank van Wissen und Fabienne Hussen empfangen die Gäste in einem Kuhstall, natürlich renoviert und behaglich ausgestattet. Die Küche ist von internationalen Einflüssen inspiriert und saisonal ausgerichtet. Ein Überraschungs-Menü ist ab 38,50 Euro erhältlich.

Rauw

Nieuwstraat 3 | 6131 EJ Sittard

☎ +31-(0)43-38674486

www.houvanrauw.nl

→ di-mi + fr 9-19 Uhr, do 9-21 Uhr, sa 9-18 Uhr, so+mo Ruhetag

pinpas

• Salate, Suppen

In Sittard weiß man, wie der Zeitgeist tickt: Das Motto des Rauw ist „puur en (h)eerlijk“. Sowohl beim Interieur als auch auf der Karte trifft das voll zu – hausgemachte Tarts, Salate, Suppen, Frühstück und tagesfrische Gerichte und auch der Kaffee ist bio und fairtrade.

Ridder

van Asenrode

Dorpstraat 90 | 6042 LD Asenray-Roermond

☎ +31-(0)475-324231

www.riddervanassenrode.nl

→ do-sa 18-24 Uhr, so ab 17 Uhr, mo-mi Ruhetag

EC, pinpas

• Menü Tastou

Bart Verheijen und Pierre Maas begrüßen die Gäste mit dem „Diner Tastou“, bei dem man für 29,50 Euro nach Wunsch verschiedene Leckereien genießen kann. Jeden 2. und 4. Sonntag wird ein Brunch angeboten (11.30-14 Uhr, 23,50 Euro). Im Sommer gibt es BBQ auf der Terrasse

Slenaker Vallei

Dorpstraat 1 | 6277 NC Slenaken

☎ +31-(0)43-4573541

www.slenakervallei.nl

→ mo-so 12-17 + ab 18 Uhr, so 12-21 Uhr

AE, VC, MC, EC, pinpas

• Forelle, Kaninchen

Das Hotel Slenaker Vallei ist nicht nur eine komfortable Unterkunft und Tagungsstätte inmitten der Heuvellandschaft,

sondern bietet mit saisonalen Wildgerichten, Kaninchen Limburger Art oder Forelle mit Limburger Senfsauce auch eine abwechslungsreiche Küche.

SnowWorld

Witte Wereld 1 | 6372 VG Landgraaf

☎ +31-(0)45-5470700

www.snowworld.nl

→ Bistro SnowWorld: mo-so 17-22 Uhr, Fondue-Restaurant: mo-so 17-22 Uhr

EC, pinpas

• Fondue

In der größten Skihalle Europas muss niemand Hunger leiden, die „Witte Wereld“ verfügt über verschiedene Gastronomiebetriebe für jeden Geschmack, vom SB-Restaurant Suisse über das À-la-Carte-Restaurant Matterhorn bis zum Fondue-restaurant Walliser Chalet. Die gastronomische Angebote bieten sich auch für Tagungen und Firmen-Incentives an.

SOHO Dining

Markt 36 | 6131 EL Sittard

☎ +31-(0)46-400713

www.soho-sittard.nl

→ mo-so ab 12 Uhr

EC, pinpas

• Steaks, Burger

Direkt am Markt in Sittard gelegen, ist das SOHO eine angesagte Café-Bar-Lounge und Restaurant. Hier trifft man sich zum Lunch oder am Abend zu Steaks und Burgern sowie zu einem Sundowner in Form von köstlichen Cocktails.

Taverne

't Koetsshoes | 6301 PX Valkenburg

☎ +31-(0)43-6013845

www.koetsshoes.nl

→ mo-so ab 10 Uhr

EC, pinpas

• Zuurvlees, Hamburger

Ein Paradies für Familien mit Kindern: Die Taverne 't Koetsshoes bietet ein uriges Lokal mit regional-internationalen Spezialitäten und einem klasse Spielplatz!

Windraak 31

Windraak 31 | 6153 AC Sittard

☎ +31-(0)46-8508150

www.windraak31.nl

→ mo-so 10.30-23 Uhr

KKK EC, pinpas

• Saté, Spareribs, hausgemachter Kuchen

Das Restaurant Windraak 31 ist der neue „place to be“ in Sittard: zum Lunch oder Abendessen, oder einfach bei einem Kaffee und hausgemachtem Kuchen. Für die Kleinen gibt es außerdem einen großzügigen Spielplatz.

