

gastro Tipp II

Crossover-Küche

Gut Schlottfeld in Laurensberg

Die Schlottfeldstraße in Laurensberg liegt etwas versteckt. „Der Wegweiser ist fertig, bald findet man uns besser“, sagt Jan Estor-Freyaldenhoven. Mit dem jungen Chefkoch ist frischer Wind in das alte Gemäuer von Gut Schlottfeld eingezogen: Seine Crossover-Küche setzt auf frische Impulse, so wird der klassische Wildschweinbraten mit Koriander und Shitake-Pilzen serviert. „Die asiatischen Gewürze bringen Frische und Farbe ins Spiel. Bei unserer Veranstaltung „Dinner for Wine“ werden 10 Gänge aufgetragen, mit 10 passenden Weinen, da unternimmt man eine regelrechte Weltreise des Geschmacks“, erklärt er. Termine für Weihnachtsessen



Foto: Bebinda Petri

sind noch erhältlich, das nächste Weindinner findet im Februar statt. /// bep

Gut Schlottfeld

Schlottfelder Str. 15

52074 Aachen

Tel.: 0241-47583261

Di-Fr + So 12-14.30 + 18-22 Uhr,

Sa 18-22 Uhr

 gut-schlottfeld.de