

Hotel Restaurant Leugermann

Osnabrücker Str. 33

49477 Ibbenbüren

Tel. 0 54 51 / 93 50

www.hotel-leugermann.de



Traditionshaus mit innovativer Note

Jeder Ibbenbürener kennt das Hotel Restaurant Leugermann – und dennoch hat sich in letzter Zeit dort soviel getan, dass sich das Haus dank großer Investitionen fast noch einmal neu erfunden hat. Wir waren neugierig, was das Traditionshaus kulinarisch zu bieten hat, seit Jens Leugermann und Ian Creese dort die Küchenleitung übernommen haben.

Schon die Reservierung läuft perfekt, am Eingang nimmt uns eine überaus freundliche Servicekraft gleich die Mäntel ab und geleitet uns zu dem für uns schön mit frischen Blumen arrangierten Tisch. Ein weiterer Servicemitarbeiter empfiehlt uns als Aperitif einen Sekt mit Pfirsich, Campari Orange oder einen Sherry. Wir entscheiden uns schließlich für den Sekt mit Pfirsich, der prompt (aber leider etwas zu warm) serviert wird. Dennoch: ein Genuss. Die in blauem Leder gebundene Karte besticht durch intelligente Ideen. So empfiehlt das Restaurant beispielsweise ein „Westfälisches Menü“, ein „Feinschmecker Menü“ sowie ein „Saisonales Menü“. Parallel dazu gibt es rechts neben dem Menü unter „Dine & Wine“ gleich die passenden korrespondierenden Weine, auf Wunsch für ein 4- oder 5-Gänge Menu. Der maximale Aufpreis für die Weine beträgt 12,50 € und ist damit preislich im mehr als moderaten Rahmen.

Interessante Menü-Kreationen

Wir entschließen uns schließlich zu dem Feinschmecker Menü, das mit gebratenen Riesengarnelen auf Ananas-Carpaccio beginnt. Vorher bekommen wir jedoch – recht zügig – warmes Baguette mit Kräuterquark und einem toma-

tisierten Dipp gereicht. Allein letzterer ist ein Grund, das Restaurant zu besuchen, so köstlich schmeckt er! Das Ananas-Carpaccio verleiht den Riesengarnelen ein interessantes Umfeld und macht das Ganze zu einem Feuerwerk der Aromen. Als Wein wird dazu ein passender grauer Burgunder vom Staatsweingut Freiburg und Blankenhornberg serviert.



Weiter geht es mit einer Tomatenconsommé mit Basilikum Geflügelsternen und Gemüserauten. Handwerklich gut gemacht, fein aromatisiert und mit dem knackigen Gemüse ist sie ein idealer Auftakt für das folgende Zanderfilet auf süß-sauerm Linsengemüse. Auch dies eine interessante Kombination, die allerdings dazu neigt, schnell zu süß zu werden. Die „Hallgartener Schönheit“, ein Riesling Spätlese aus dem Rheingau, rundet das Ganze ab.

Perfekte Weinempfehlungen

Was nun aber folgt, ist das wirkliche Highlight des Menüs – ein perfekt servierter Lammrücken

auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinjus und Risoleekartoffeln. Auf den Punkt genau gegart, perfekt und abwechslungsreich auf dem Teller angerichtet und geschmacklich ein Genuss lässt dieses Gericht keine Wünsche offen. Ideal dazu auch der französische Weißwein „Cairanne Villages“. „Servieren Sie uns das Dessert doch bitte auf der Außenterrasse“, checken wir die Flexibilität des zuvorkommenden Servicemitarbeiters. Auch dies kein Problem. Kaum nach draußen umgezogen, serviert er uns die Dessertvariation aus Creme Brulée, Passionsfruchtparfait und Schokoladen-Mousse. Geschmacklich optimal inszeniert und optisch ein weiteres Highlight konkurriert es in der Aufmerksamkeit nur noch mit dem dazu gereichten französischen Süßwein „Muscat de Beaumes de Venise“. Mit mediterranen Fruchtaromen versehen, begeistert sogar Gäste, die sich üblicherweise nicht für einen solchen Abschluss entscheiden. Ein schöner Abend geht zu Ende, von dem wir nicht nur die überaus freundlichen und kompetenten Servicemitarbeiter, sondern auch die kreativen Menüs samt ihrer korrespondierenden Weine in Erinnerung behalten werden. Alles in allem ist das Hotel Leugermann heute als hervorragende kulinarische Adresse in der Region zu empfehlen. Anja und Jens Leugermann haben dem Traditionshaus eine moderne Note gegeben. Das belegt nicht nur der gelungene Internetauftritt, sondern auch die vielen kundenfreundlichen Angebote.

***Bis zum nächsten Mal,
Ihre Restauranttester***

Restaurant Leugermann im Überblick



Gesamtbewertung

Erläuterung

- TOP – eines der besten Restaurants
- hervorragendes Restaurant
- sehr gutes Restaurant
- gutes Restaurant
- ambitioniertes Restaurant

Im Detail

- Erster Kontakt
- Ambiente
- Qualität und Speisen
- Getränke
- Service

Feinschmecker-Menü

- Zwei gebratene Riesengarnelen auf Ananascarpaccio am Salatbouquet ***
 - Tomatenconsommé mit Basilikum-Gefflügelsternen und Gemüserauten ***
 - Zanderfilet auf süß-saurem Linsengemüse ***
 - Lammrücken auf mediterranen Gemüse mit Rosmarinjus und Risoloykartoffeln ***
 - Dessertvariation Crème Brûlée, Passionsfruchtparfai und Schokoladenmousse mit Früchten garniert
- | | |
|---------------------------------|---------|
| 5 Gänge-Menü | 42,00 € |
| 4 Gänge-Menü (ohne Rosmarinjus) | 36,00 € |
| 4 Gänge-Menü (ohne Fische) | 35,00 € |

Dinner & Wine

- Gruborgunder 0,11
Käseart, trocken, Sektweinstapel Frühjahrs und Blauschwarzberg-VDP Baden
 - Halbgartener Schönbühl 0,11
Bausing, Spätlese, trocken, Weingut Ferdinand Abel Rheingau
 - Catroue Villages 0,21
trocken, Domäne de Catroue Frankreich, Loire
 - Frankischer Silbweil - Sel Muscat de Basseno de Venise
- Menü mit begleitenden Weinen:
Anpreisung 12,90 €
Anpreisung 9,90 €
Anpreisung 9,90 €

Saisonales-Menü

- Dreierlei vom Spargel kleine Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen, mariniertes Spargel und Spargelmousse am Salatrest ***
 - Gebratene Jakobsmuscheln auf Trüffelrahmsauce ***
 - Gebratenes Kalbfleisch mit Sauce béarnaise, und saisonalem Gemüse dazu hausgemachte Spätzle ***
 - Griebschmitte mit Erdbeer-Rhabarberragout und Erdbeer-Mascarponeparfait
- | | |
|------------------------------------|---------|
| 4 Gänge-Menü | 39,00 € |
| 3 Gänge-Menü (ohne Vegetarier) | 32,00 € |
| 3 Gänge-Menü (ohne Jakobsmuscheln) | 32,00 € |

Dinner & Wine

- Sauerbräu 0,11
trocken, Domäne de la Grande Trudering
 - Weissburgunder 0,11
Spätlese, trocken Weingut Willem-Lohmer, Mosel
 - Crianza – Finca Antigua 0,21
D.O.P. trocken Marqués de Riscal Spanien, La Mancha
 - Naval-Fine Italy Portwein Sel
- Menü mit begleitenden Weinen:
Anpreisung 12,90 €
Anpreisung 9,90 €
Anpreisung 9,90 €

Ich bin 44 Jahre und hab's einfach gemacht.

*Überaus sauft & professionell
Das neue 3-dimensionale Facelift*

Informieren Sie sich in einem **persönlichen & kostenlosen** Beratungsgespräch auch über unsere besonderen Aktionsangebote!

Curaderm
Hautwellness

Laser- u. Venenzentrum
Süddoldenburg/Lohne

www.hautwellness.de
49393 Lohne · Lindenstraße 13-15 · Fon 0 44 42 / 91 11 10

Facelifting · Dauerenthaarung · Enttätowierung · Fettabsaugung · Hautstraffung · Faltenglättung · Tränensäcke · Narbenkorrektur
Feuermale · Lidkorrektur · Venenchirurgie · kosmetische Behandlungen · Hauttyp-Beratung · Botox-Filler-Therapien · Kompressionsstrümpfe