

GASTROTIPP

SURF & TURF **MAISHÄHNCHENBRUST**
IM TUNESISISCHEN **TEIGMANTEL**
GEFÜLLT MIT SCAMPI & SPINAT





Doch, doch: Treten Sie ruhig ein! Auch wenn das Restaurant „Zur Mühle“ mitten in Kürten von außen eher gutbürgerliche Küche zu versprechen scheint, finden Feinschmecker im Innern ihre eigene Karte. Kerstin und Hermann Berger bekochen im Traditionslokal zwei gastronomische Welten.

Restaurant „Zur Mühle“, Kürten

Geglückter Spagat

TEXT & FOTOS: KLAUS LAWRENZ

Kein leichtes Erbe für einen ambitionierten Koch, in vierter Generation dieses Familienlokal zu übernehmen. Hier, wo zuletzt jugoslawische Küche viele Gäste an die Durchgangsstraße Kürtens gelockt hatte und auch heute noch am Sonntag nach dem Kirchgang gerne zur rustikalen Portion gegriffen wird. Nichts gegen ein gut gemachtes paniertes Schnitzel, Schweinelendchen oder Rumpsteak – die Klassiker auf der linken „Standardkarte“ werden gerne genommen. Mittlerweile verschrägt es aber neben den neu hinzugewonnenen Feinschmeckern auch viele Stammgäste immer wieder auf die rechte Seite, die „Wechselkarte“. „Wir haben Tage, da wird nur links gegessen, an anderen ausschließlich rechts.“ Restaurant-Chefin Kerstin Berger freut sich, dass das Konzept aufzugehen scheint, denn die Mühle ist gut besucht.

Rechts wie links ist die Auswahl umfangreich – viel Arbeit also für Ehemann Hermann in der Küche, der zunächst eine Räucherlachs-Basilikumcrêpe mit Pommery-Senf-Honigsauce als Gruß des Hauses schickt, bevor eine sehr gute hausgemachte Wildterrine aus dem „Vorneweg“-Sortiment (8,90 Euro) die Speisenfolge eröffnet. Im Schinkenmantel mit Preiselbeer-Sensauce

und mit aufwändig komponiertem Salatbouquet zeigt sich schon, dass die Portionen in Kürten ausgesprochen reichhaltig bemessen werden. Weil Gleiches bei den Suppen zu befürchten steht, wird gerne der Sonderwunsch nach einem kleinen Duett erfüllt, bei dem sowohl das Spitzkohlsüppchen als auch das Rahmsüppchen von Steinpilzen mit ausgebackener Flönz überzeugen. Als „Surf & Turf“ kommt eine Maishähnchenbrust in einem tunesischen Teigmantel, mit Scampi und Spinat gefüllt (18,20 Euro) daher, was unter dem Kochstil „Crossover“ ziemlich exakt eingeordnet ist. Fast schon entschuldigend fügt Kerstin Berger ob der Oppulenz des Gerichts mit Linsengemüse und Kräuterbrätlingen hinzu, mancher Gast erwarte hier eben, mit einer Hauptspeise satt zu werden.

Ein Menü mit entsprechend kleineren Portionen gibt es (noch) nicht – die Stammgäste sollen nicht überfordert werden und sich langsam den Spaß an Neuem aus der Küche der Familie Berger erlassen.

Gefordert werden deshalb zur Zeit die Mägen guter Esser, denn den süßen Abschluss mit der hausgemachten Mousse von Zartbitter-Kuvertüre mit Amarettoschaum (6,50 Euro) sollte man sich wirklich nicht entgehen lassen.



Restaurant „Zur Mühle“
Wipperfürther Straße 391,
51515 Kürten
Telefon (02268) 66 29,
www.restaurant-zur-muehle.com
Geöffnet: täglich 10 bis 23 Uhr,
mittwochs geschlossen