

„Meisterhafte Küche im Klosterhof Aue“

Zart geschmorte Ochsenbacke in Spätburgunder auf einem Bohnen Champignon-Cassolette, dazu Serviettenknödel oder Schweinefilet-geschnetzeltes mit Apfelspalten in Calvados flambiert und mit Rahm verfeinert, dazu Kräut-terreistimbale ...

Die Speisekarte vom Klosterhof Aue liest sich wie eine Bibel für Feinschmecker deutscher Küche. „Wir leben in Deutschland und die deutsche Küche ist unser Schwerpunkt“, erklärt Küchenchef Thorben Grünbau. Gemeinsam mit seinem Kollegen Gustavo Hieraldo, Altmeister Werner Gösling und dem Auszubildenden Philip Krull verwöhnt er die Gäste des Klosterhofes. Kochen ist die Leidenschaft des Teams, das spüren die Gäste sofort. Bereits in jungen Jahren nahm Thorben Grünbau an verschiedenen Koch-

wettbewerben teil. Als Mitglied der deutschen Nationalmannschaft der Köche überzeugt er auch immer wieder bei Wettbewerben im Ausland mit seinen Fähigkeiten. Im Klosterhof Aue sollen die Gäste sich setzen und kulinarisch verwöhnen lassen, darauf legt der Küchenchef sehr großen Wert.

Auf den „Genuss Seiten“ kann sich der Gast sein Menü selber zusammenstellen. Das darauf folgende „Show-Cooking“ lässt es zu, dass bei der Zubereitung des Essens zugesehen werden kann. „Wir verwenden nur Zutaten aus der Region. Um die Frische zu gewährleisten, gehen wir jeden Tag einkaufen“, erklärt der Küchenchef.

Das leckere Essen und die zauberhafte Atmosphäre des Klosterhofes sorgen dafür, dass sich hier jeder Gast einfach wohlfühlen muss.

Klosterhof Aue

Grillrestaurant · Hotelzimmer · Gartenterrasse · Café · Clubraum



Dreiburger Straße 65 · D-26160 Bad Zwischenahn · Reservierung: 04403 - 9 15 99-0 · www.klosterhof-aue.de