

„Gans schön lecker", wird sich vermutlich so mancher Gast sagen angesichts des ofenfrischen Federviehs, das auf dem Weihnachtsbuffett im Weingewölbe thront. Bild: hbz/ Zimmermann

Lukull leckt sich die Lippen

Knuspriger Gänsebraten krönt das Buffett in Zuckmayer's Weingewölbe

m. NACKENHEIM – Die Vorfreude ist oft die größte Freude – und mit seinem traditionellen Weihnachtsbuffett in „Zuckmayer's Weingewölbe" stimmt das Landhotel „St. Gereon" in Nackenheim, Carl-Zuckmayer-Platz 3, noch bis zum 23. Dezember sonntags von 11 bis 15 Uhr in besonders stilvoller Atmosphäre auf das bevorstehende Fest ein. Zur diesjährigen Premiere stellte sich der neue Chef der Küche, Andreas Doll mit einem ofenfrischen, knusprigem Gänsebraten vor. Dazu gibt es Apfelrotkohl mit Honig abgeschmeckt, hausgemachte Kartoffelknödeln sowie glacierte Maronen. Der 32-jährige Küchenmeister ging nach einjährigem Dienst als Küchenchef auf dem Luxusliner „MS Deutschland", wo die Fernsehfilme fürs „Traumschiff" gedreht werden, im „Fröhlichen Weinberg" an Land. Dort arbeitet er mit seinem Freund und Chef des Hauses, Gerhard Jordan zusammen. die beiden hatten sich bei der gemeinsamen Lehre im Parkhotel Favorite kennen gelernt. Danach trennten sich die Wege der Freunde, die ihren Weg in den deutschen Top-Häusern fortsetzten. An den kommenden Adventssonntagen, 16. und 23. Dezember, sind von 11 bis 15 Uhr noch einige Plätze in „Zuckmayers Weingewölbe frei. Der Gänsebratenschmaus am Buffett kostet inklusive aller Beilagen, Vorspeisen und Desserts 35 Mark. Kinder bis sechs Jahre sind kostenlos eingeladen, und die Jugend von sieben bis zwölf Jahre zahlt 25 Mark. Bestellungen werden unter Telefon (06135) 92990 entgegen genommen. Selbstverständlich steht der ofenfrische Gänsebraten zu den Öffnungszeiten der Weinstube im Landhotel sowie in Zuckmayers Weingewölbe auch auf der täglichen Speisekarte.