

09.06.2007 / Szene / Mantel

Mahlzeit Landhaus zu Wasser

Von Lars L. von der Gönna

Auch nett: Ein Gasthof, den man per Schiff bereisen kann. Denn wenn man's nicht eilig hat und bequemerweise das Auto nimmt, könnte man bei der Weißen Flotte in Kettwig (Richtung Mülheim) oder Mülheim (Richtung Kettwig) einsteigen. Erst Landschaft, ein paar Reiher, Entenfamilien oder Skater, dann Landgang ins **Landhaus**. **Landhaus** Höppeler. Der Name Höppeler kommt Ihnen irgendwie bekannt vor? Kann schon sein. Der Chef und Küchenchef hat eine kleine Ewigkeit in Kettwig gewirkt - im petit restaurant. Petit war gestern - in Mintard, da, wo Mülheim ins Ländlich-Sittliche spielt, ist es eine Nummer größer. Wir finden gerade noch Platz im weiten Speiseraum. Ein hübscher Stilmix: etwas plüschig (Gobelins plus Kronleuchter), schöne Teppiche, blaue Polster, die großen Fenster geben viel Licht. Und was uns besonders auffällt: Trotz ehrgeiziger "neuer deutscher Küche" ist das Haus eine Adresse für die ganze Familie - vom Enkel bis zum Pinscher, von der Oma bis zum Baby.

Der Service ist gar nicht plüschig: jung, flott, sehr locker, ohne dabei die guten Gastro-Manieren zu verraten. Neben dem fairen Preis (25 Euro) fiel uns beim Menü von Peter Höppeler auf, dass es zu Produkten aus der Region Überraschungen bereithält. Damit meinen wir die Rhabarber-Chili-Sauce zur Klosterente aus der Sauerländer Abtei Königsmünster. Zuvor war der Spargel in der Suppe (mit Lachs zugabe) noch wunderbar bissfest, ehe uns mit der "süßen Ruhrkohle" eine zartmürbe gebackene, dunkelaromatische Schokosünde erreichte.

Was der neuen Adresse clever gelingt, ist der Mix. Konservative kriegen hier grund-ehrliche Matjes (8 Euro) oder die deftige "Landhaus-Frikadelle mit Stampfkartoffeln und Stielmus" (9 Euro). Wer mehr wagt, wird mit dem "Carpaccio von der pochierten Schweinestelze" (7,50 Euro) selig oder lässt sich vielleicht ein Perlhuhn in Rotwein schmoren (14 Euro).

Reservieren sollte man unbedingt. Ob Sie mit dem Schiff kommen oder ohne.

Preise:

Hier treffen sich Preis und Leistung auf Augenhöhe

Ambiente:

Kuschlig-gediegen, Terrasse wegen naher Autostraße etwas unruhig

Service:

Gut! Die Chefin hat das Team im Blick

Und sonst

sind die Kuchen und Torten hier alle selbstgebacken

Landhaus Höppeler. Aug.-Thyssen-Str. 123, MH, Tel. 02054-18578
www.landhaus-hoeppler.de