

News

Zusammengestellt von Isabell Spigarelli u. Françoise Stoll

Fotos: Michael Wissing, Focalize, Demy Schandeler, François Aussems, Isabella Finzi (beide Edipress)

SAISON 2017

Gourmetabende im Europa-Park

Liebhaber der italienischen sowie neuenglischen Küche sind bei der XXL-Closing-Küchenparty am 11.11 in den Hotels „Bell Rock“ und „Colosseo“ im Europapark an der richtigen Adresse. Der Abend bietet die einzigartige Gelegenheit den Küchenchefs Thomas Röttele und Holger Strütt über die Schultern zu schauen. Beim „Masterclass Whiskey-Dinner“ wird das kulinarische Spiel vom „Whiskey-Wein-Dinner“ vom Experten Michael Rennies präsentiert. Am 23.11 wird Thanksgiving mit einem traditionellen Festessen gefeiert. Außerdem stehen demnächst besondere Tapas-, Fondue- und Western-Abende an.



MAISON STEFFEN

Neu ist immer besser

Die älteste Steffen-Metzgerei erhielt kürzlich ein komplettes Makeover. Die Renovierungsarbeiten in Steinfort begannen Mitte August. Damit die Kunden nicht auf den Service verzichten mussten, wurde kurzerhand ein Pop-up-Laden eingerichtet. Dieser musste gut einen Monat herhalten, bevor das Hauptgeschäft wieder öffnen konnte. Das Interieur wurde vollkommen modernisiert und ist nun vom Industrielook geprägt. Ein neues Logo rundet das Ganze ab.

GAULT & MILLAU ZEICHNET AUS

Oscars der Gastroszene

„Oro e Argento“ - wenn das nicht nach Glamour klingt! Die Inspektoren des „Gault & Millau“ kürten den Chefkoch des Restaurants im Hotel Sofitel zum luxemburgischen Chefkoch des Jahres. In Esch dürfen sich Estelle Sidoni (La Maison Lefevre) über die Auszeichnung der „Hôte de l'année“ und Fernando Andreu (Bosque Fevi) über die des „Chef Méditerranéen de l'Année“ freuen. Entdeckung des Jahres ist Matthieu Vanwetteren aus der „Apdikt“ in Stengefort.

{ REVUE }

RESTOTIPP

La Cantine



Das Restaurant „La Cantine“ ist Teil des luxemburgischen Traditionshauses und Hotels „Le Châtelet“. Das Wort „cantina“ stammt aus dem Italienischen und bedeutet so viel wie Flaschenkeller. Passend zum Konzept des Restaurants gehört natürlich eine schicke Weinbar. Die Küche ist klassisch-französisch bis italienisch angehaucht. Ein paar spanische Elemente, beispielsweise als Tapas, sind ebenfalls auf der Karte zu finden. Jeden Abend (bis auf Mo. u. So.) kann man außerdem in den Genuss eines Entdeckermenüs kommen, das pro Tisch (für mind. zwei Personen) serviert wird. Dieses Menü bietet dem Chefkoch und seinem Team die Möglichkeit zu zeigen, welches Savoir-faire hinter einem Gericht steckt und welche saisonalen Einflüsse und Inspirationen dabei mitspielen.

**La Cantine | 2, Boulevard de la Pétrusse | L-2320
Luxemburg | Tel : 40 21 01 | www.cantine.lu | Sa.-
Mittag, So. ganztägig und Mo.-Abend geschlossen.**