

Artikelansicht

Quelle: Märkische Allgemeine, Dahme Kurier, 28.08.2009

## FREUDE AM VERWÖHNEN Das „Wirtshaus AM See“ in Zeuthen ist eine Adresse für Genießer

ZEUTHEN Ein Refugium für Genießer an einem der schönsten Flecken von Zeuthen ist das „Wirtshaus AM See“, Schulzendorfer Straße 5 bis 6. Der Miersdorfer Badeseeliegt direkt vor dem Haus. In diesen Sommertagen tummelt sich Groß und Klein im glasklaren Wasser.

Seit 1995 ist das von Heideruth und Hartmut Leutloff betriebene Restaurant mit Pension ein Begriff für gehobene Gastronomie. Die Stammgäste kommen aus der Region und vor allem aus Berlin, aber auch von weiter. Denn: Themenabende beim Tafeln mit Spezialitäten und auslesenen Weinen haben das Haus zu einer beliebten Einkehrstätte gemacht.

Die Ausstattung des Restaurants ist stillvoll und von verhaltener Eleganz. Die Plätze auf der Terrasse mit dem Blick zum Miersdorfer See sind an Sonnentagen besonders gefragt. Das zehrköpfige MitarbeiterteAM, einschließlich der vier Azubis, verwöhnt die Besucher mit saisonalen Kostlichkeiten. Die Auswahl an Speisen ist vielseitig und macht eine Entscheidung oftmals zur Qual. Als Vorspeisen sind Carpaccio von Gamelen mit Pfefferlingen und heißem Schnittlauchschaum oder Schaum süppchen von Madrascurry mit grünem Apfel und geräucherter Entenbrust eine Empfehlung.

Neu in der Küchenpalette ist die Hauptspeise „Feines vom Kalb“. Dahinter verbergen sich Filet, gebratenes Nierchen, gebackene Schnitte von der Milchkalbzunge, Spitzkohlpüree, Pfefferlinge und Zinfandelsauce. Als Wein passt ein 2007er Merlot vom Weingut Gundeloch. Etwas außergewöhnlich ist auch die Offerle „Zweierteil vom Stubenküken“, bestehend aus einer Keule aus dem Ofen und gebratener Brust, frischen Fettuccine-Nudeln sowie Pfefferlingen.

Gem bestelltwird das Kotelett vom Iberico-Schwein mit Püree und Zuckerkürbis, Frühlingszwiebel, Lorbeerjus und Pfefferlingskuchen. Dazu muss man wissen, dass diese spezielle Schweinerasse während der Mast an die 840 Kilogramm Eicheln verputzt.

Natürlich sind Fischgenießer nicht vergessen. Das Zanderfilet vom Zeuthener Fischer hat sich zu einem Küchenstapler gemauert. In Butter gebraten auf Schmorgurken-Dill-Gemüse mundet es an heißen Tagen großartig. Die Fischfiletplatte ist bestens sortiert: Seelachs, Kabeljau und Lachsforelle gebraten an einer roten Curry-Sauce mit Basmatireis und mariniertem Ingwer. „Wir legen allergrößten Wert auf die offenfrische Zubereitung unserer Gerichte“, sagt Hartmut Leutloff. „Dienstleistung muss man leben. Der Gast muss spüren, dass es FREUDE macht, ihn zu VERWÖHNEN.“ Er fügt schmunzelnd hinzu: „Dann verzeiht er auch mal einen Fehler.“

Nicht unerwähnt sollen die monatlichen Feinschmeckerabende sein. Der nächste ist AM 5. September, 19 Uhr. Für eine musikalische Unterhaltung sorgen Künstler. Verständlich, dass für derartige Veranstaltungen Plätze reserviert sein sollten, Tel. 033762/72366.

für jeden geworbenen Leser!



100 Euro Barprämie

© Märkische Verlags- und Druck-Gesellschaft mbH Potsdam • Realisiert mit Iticomedias EnterpriseCMS