



Bayerische und spanische Schmankerl mit Raffinesse

Hotel Landgasthof Köchlin verwöhnt Gäste ab 3. November jeden Sonntag um 18 Uhr mit Tapas-Genuss

Urlaub in Spanien, bayerische Wirtshauskultur und Gerichte, die nirgends so gut schmecken wie bei Oma: Wie passt das zusammen? Einfach wunderbar. Das will das Restaurant Landgasthof Köchlin in Lindau beweisen. Dort wird ab 3. November immer sonntags um 18 Uhr ein Tapas-Abend veranstaltet. Im November stehen die köstlichen Mini-Portionen zehner verschiedener kalter und

warmer Speisen, die mit Raffinesse den Gaumen verwöhnen und liebevoll angerichtet auch ein Augenschmaus sind, unter dem Motto „Bayerische Oma trifft Abuela Espanyola“ (spanische Oma). Die Gäste werden also mit kleinen Schmankerl verwöhnt, die so oder so ähnlich auch die Omas hierzulande oder in Spanien in ihren Küchen für ihre Liebsten zaubern würden.

Köchlin-Stammgäste kennen Stefan Michael Wächter. Er war vor einigen Jahren schon einmal Küchenchef im Köchlin und bot auch damals schon Tapas-Abende an, die von den Gästen hervorragend angenommen wurden. Jetzt ist Stefan wieder zurück und bildet zusammen mit Küchenchef Sven Reusswig das neue Führungs-Duo in der Köchlin-Küche. Neben den Gerichten,

die einfach ins Speisenangebot eines guten bayerischen Wirtshauses gehören, erobern nun auch wieder Tapas ihren Platz auf der Speisekarte im Köchlin. Das sind Gerichte aus guten Grundprodukten, die oft ohne typische Sättigungsbeilagen auskommen. Viele von ihnen sind vegetarisch, manche auch vegan. Aber alle werden in hübsch angerichteten kleinen Portionen serviert.



Zehn leckere kleine Mini-Portionen von kalten und warmen Gerichten sowie Desserts, die in vier Gängen serviert werden, bilden das Tapas-Menü im Köchlin. Das wird ab 3. November immer sonntags um 18 Uhr angeboten. Im November lautet das Motto „Bayerische Oma trifft spanische Oma“. Im Dezember gibt's ein neues Motto. BZ-Fotos: HGF

Entweder man teilt sich ein Menü, dann sind Tapas feine Appetitanreger. Oder man gönnt sich das ganze Menü allein. Dann ist man nicht nur gesättigt, sondern hatte obendrein das Vergnügen, anstatt nur ein kaltes oder ein warmes Gericht und ein Dessert zu essen, zehn verschiedene Köstlichkeiten probiert zu haben.

Wie gesagt, ab 3. November wird das Angebot im Köchlin dann zur gastronomischen Kunst erhoben. Dann wird immer sonntags um 18 Uhr der Tapas-Abend eingeläutet und ein Tapas-Menü serviert (bitte einen Tisch reservieren). Unter dem November-Motto werden für unter 40 Euro pro Menü zehn Tapas serviert:

Tapas-Menü November

1. *Spanischer Kartoffelsalat mit gebratener Chorizo*
Andalusische Gazpacho mit Serranochip
Omas sauguader Erdäpfelkas
2. *Omas Weißwurstwahnsinn im Brezenknuspermantel mit Blaukrautsalat*
Garnelen mit karamellisiertem Knoblauch
3. *Leberkäs Cordon Bleu mit Bratkartoffelstampf*
Omas Kässpätzlestrudel mit zweierlei Zwiebeln
4. *Spanischer Mandelkuchen mit Dulce de Leche*
Omas Grießschnitten mit Apfelmus
Himbeer-Trifle

„Viele unserer Gäste sind offen für neue Gerichte und finden es genau so spannend wie wir, wenn regional typische Produkte und Speisen, die man kennt und liebt, einfach mal neu interpretiert werden. Bei solchen kleinen Magenschmeichlern, die nach und



Bildet zusammen mit Sven Reusswig das Führungs-Duo in der Köchlin-Küche: Stefan Michael Wächter.

nach serviert werden, kann man einen wunderbaren Abend genießen. In Ruhe quatschen, etwas trinken, lachen, Pläne schmieden, in Erinnerungen schwelgen – und zwischendurch den nächsten Happen genießen“, schwärmt Köchlin-Chefin Claudia Herwig. Sie hofft auf viele Gäste, die Lust

haben, sich kulinarisch mal etwas anders verwöhnen zu lassen, ohne dabei den Charme gemütlicher bayerischer Wirtshauskultur missen zu müssen.

Im Dezember wechselt dann das Motto für den Tapas-Menü-Abend am Sonntag (immer um 18 Uhr).

Übrigens – wer sein Herz für die Tapas im Köchlin entdeckt, dem sei verraten, dass auch die Silvester-Menüs im Köchlin bereits geplant sind und für jeweils unter 60 Euro angeboten werden. **HGF**

Köchlin Silvester Menü

1. *Amuse Geuele*
2. *Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Rehmaultäschle*
3. *Duo von Lachs und Zander im Safran-Gemüsesud*
4. *Medaillon vom Kalbsrücken an Beurre-Rouge mit hausgemachten Kürbisspätzle*
5. *Kürbiskern-Parfait auf schwarzem Sesamschaum mit Salzitrone und Gewürzorange*

Omas Silvester Tapas-Menü

1. *Escalivada „Grillgemüsesalat“ mit Garnele*
Roquefortcreme mit Birne und Serranocrunch
2. *Reiberdatschi mit Blaukrautpüree und zupfter Ant'n*
Omas Kässpätzlestrudel mit zweierlei Zwiebeln
3. *Gegrillter Tempeh auf Kürbissstampf*
Gebratene Kichererbsenpolenta mit Auberginenhumus
4. *Tranchen vom T-Bone-Steak mit Erdäpfelsterz*
Gegrillter Zander mit spanischer Mojo
5. *Zwetschgen-Bawesen mit Apfelmus*
Omas Cheesecake mit Lemoncurd



Hotel und Landgasthof Köchlin
Kemptener Straße 41
88131 Lindau (B)
Tel.: 0 83 82/9 66 00
E-Mail: info@hotel-koechlin.de

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag von 10 bis 14 Uhr und von 17 bis 22 Uhr

Tapas-Menü:

ab 3. November immer sonntags um 18 Uhr; bitte reservieren

@ www.hotel-koechlin.de