



Hier schlemmt das Auge mit. Chefkoch Jan Dopke gibt dem Menü noch das perfekte Outfit mit einer Prise Schnittlauch.

## SCHLEMMEN UND GENIESSEN IM RESTAURANT SCHIMMELREITER

Leichte Kost ist angesagt. Denn der Dezember hat es kulinarisch in sich mit Weihnachtsgans, Grünkohl und Rübenmus. Viele möchten nach den Festtagen abspecken und sich gesünder ernähren.

Trotzdem braucht man nicht auf gutes Essen oder leckere Menüs verzichten, weiß Chefkoch Jan Dopke vom Restaurant Schimmelreiter zu berichten. „Die traditionelle Winterküche ist erst einmal von der Speisekarte verschwunden“, bestätigt er. „Die Menschen wollen sich bewusst ernähren. Das gilt auch für den Restaurantbesuch.“ Er bietet eine Vielzahl schmackhafter und dennoch leichter Gerichte an und empfiehlt insbesondere mediterrane Menüs. Die

Mittelmeerkost ist nicht nur besonders geschmackvoll, sondern auch gesund und reich an Vitaminen und Ballaststoffen. Bestimmt wird sie von frischen Obst, viel Gemüse, duftende Kräutern und hochwertigen Ölen. All diese hochwertigen Zutaten kommen zum Tragen, als Jan Dopke uns die variantenreiche Mittelmeerküche präsentiert. Fisch ist selbstverständlich der Headliner auf dem Teller. So spielen in diesem Fall auch Lachs und Zander - auf der Haut gebraten - die Hauptrolle dieser mediterranen Schlemmerei. Dazu gibt es Gemüse, das auf den Punkt zubereitet wird. Nicht zu lange, damit es nicht zerfällt, aber auch nicht zu kurz in der Pfanne gedünstet. Die Besteller sind hier Paprika, Karotten, Kohlrabi,



Die mediterrane Küche ist leicht und unheimlich gesund.



Der Fischsteller wird im Schimmelreiter perfekt zubereitet, trägt - wie alle anderen Gerichte auch - die kulinarische Handschrift von Chefkoch Jan Dopke.

### Kulinarisch

Staudensellerie und Zucchini – immer frisch, fein geschnitten und delikats angemacht. Wie alle Gerichte, trägt auch dieser Leckerbissen die unvergleichbare kulinarische Handschrift von Jan Dopke. „Dazu reichen wir hausgemachte Kräuterbutter, Bratkartoffeln garniert mit Scampi“, beschreibt der gelernte Koch das Menü.

Doch nicht nur die mediterrane Küche ist verführerisch lecker und zugleich leicht. Auch die deutsche Küche kann gesund und lecker. „Wir, als Land zwischen den Meeren, haben die Auswahl an frischen Fisch natürlich direkt vor der Haustür“, bringt es Jan Dopke auf den Punkt. Bei ihm trifft traditionelle Küche auf moderne Kochideen. Ob Rotbarschfilet, Scholle oder Zander – heimische Fischarten werden von ihm in unterschiedlicher Weise zubereitet.

Eine der bekanntesten Novellen von Theodor Storm ist der Namensgeber vom Restaurant und Hotel „Schimmelreiter“. Erste Erwähnung fand das Haus übrigens 1735 als „Krügerei“ und später als Gasthof mit „Bauernstelle“. Heute hat sich das schicke Restaurant mit seinem besonderen Ambiente einen kulinarischen Namen weit über die Grenzen der Region hinaus gemacht.

In der Küche schwingt seit über acht Jahren Küchenchef Jan Dopke den Kochlöffel. Viele Gäste kommen ausschließlich wegen seiner Kochkünste in den „Schimmelreiter“. Mit immer neuen Ideen, einer überzeugenden Küche, lukullischen Überraschungen und ehrlicher Gastfreundschaft überzeugt das renommierte Restaurant. „Alle Gerichte werden frisch zubereitet und dies mit frischen Produkten aus der Region. Darauf legen wir großen Wert.“ Die umfangreiche Speisekarte ist auf das Haus abgestimmt. Das heißt, die Menüs sind nicht abgehoben, aber dennoch erlesen und eben aus Überzeugung „regional“. Genussvoll arrangiert, denn das Auge „schlemmt“ mit, werden die Menüs in dem ansprechend arrangierten Gastraum serviert. Genießen kann man die Angebote der Speisekarte auch am Nachmittag. „Wir bieten eine durchgehende warme Küche an“, erklärt Jan Dopke. „So können auch Fahrradgruppen oder Durchreisende sich bei uns kulinarisch stärken.“ Und er weist darauf hin, dass auf Wunsch auch vegetarische oder vegane Mahlzeiten angeboten werden.

Für Veranstaltungen jeder Art, Familienfeierlichkeiten, Betriebsfeste oder Tagungen stehen zudem individuell gestaltbare Räumlichkeiten bis zu 150 Personen zur Verfügung. „Gemeinsam mit dem Gästen gestalten wir den passenden Rahmen für die ganz persönliche Feier und stellen individuelle Menüs oder Büfets zusammen“, erklärt Jan Dopke. „Dabei gehen wir selbstverständlich auch auf die besonderen Wünsche unserer Gäste ein.“ Aber auch kulinarische Events stehen auf dem Kalender.



Das Restaurant Schimmelreiter bietet auch eine regelmäßig wechselnde Mittagskarte an.



Jan Dopke ist Chefkoch im Restaurant Schimmelreiter.

Text: Andrea Weide, Fotos: Jörg Weide

HOTEL & RESTAURANT  
**Schimmelreiter**  
CAFÉ & BAR

*Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!*

---

**Neue kulinarische Termine im Schimmelreiter**

**Montenegro wieder zu Gast in Silberstedt**

06.02.19 bis 17.02.19 *Lassen Sie sich 10 Tage kulinarisch nach Montenegro entführen. Wir bieten Ihnen am Mittag oder Abend einen warmen Spezialitätenteller aus diesem Sonnen verwöhnten Landstrich an der Adria an. Den Abschluss bildet ein Slibowitz. Der Preis beträgt 17,90 € pro Person. Als Schimmelreiterspezial bieten wir diesen Teller auch als Platte für 2 Personen an.*

**Muscheln Sie mal wieder!**

Freitag 22.02.2019 *Miesmuscheln satt – wählen Sie zwischen Weißwein- oder Tomatensud und genießen Sie Ihre frischen Muscheln mit knackigem Baguettebrot und einem Glas leichten Bioweißwein aus Rheinhessen. Der Preis beträgt 19,90 € pro Person. Wir bitten wir um rechtzeitige Vorreservierung.*

Sonntag 24.02.19 und 17.03.19 *Sektrühstück Wir begrüßen Sie zu unserem genussvollen, sonntäglichen kalt - warmen Buffet inkl. einem Glas Sekt zum Preis von 20,90 € pro Person*

Hauptstraße 58 - 60 | 24887 Silberstedt | Telefon: 0 46 26 - 18 48 60  
www.schimmelreiter-silberstedt.de