

DUISBURG GEHT AUS! 2015/2016

Überblick

# DUISBURG GEHT AUS!



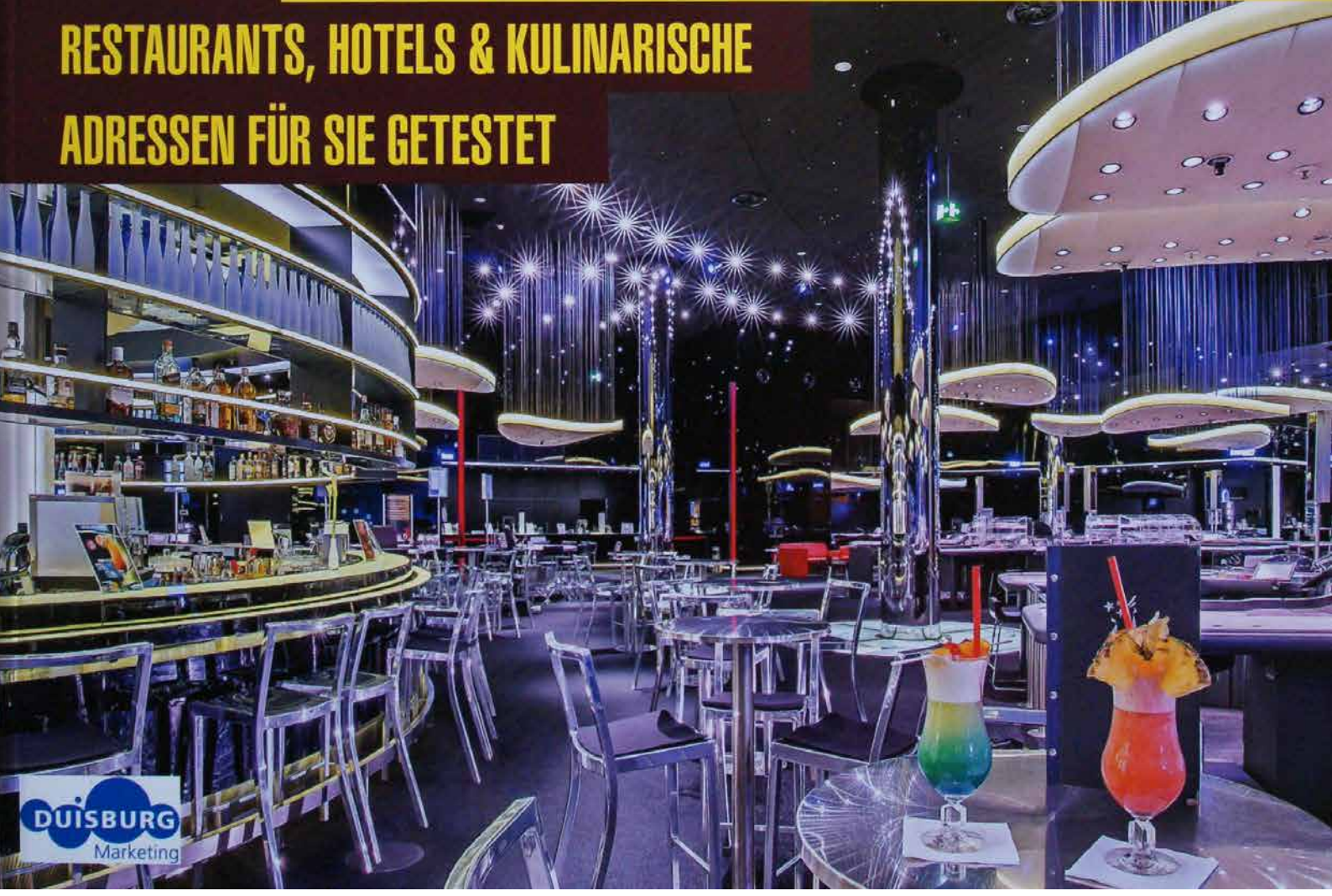
## 2015 2016

Die besten Gastronomien zwischen Niederrhein und Ruhr  
Top-Ten: Die Burger-Hitliste der Region  
Vor Ort: Im Eichwäldchen gibt's neues Bier unter alten Bäumen

**ÜBER 200**

**RESTAURANTS, HOTELS & KULINARISCHE  
ADRESSEN FÜR SIE GETESTET**

8,90 € | ISSN 2195-8823 | [www.ueberblick.de](http://www.ueberblick.de)



# Die Speicherei



Der Rinderrücken ist zartrosa und das Grillgemüse duftet herrlich; Die Gnocchi und das Pesto sind natürlich selbstgemacht

**Kurzweiliger Kurzurlaub an zwei Flüssen: Wo Rhein und Ruhr zusammenströmen, kann der Gast sich mit der Aussicht auf große Pötte vergnügen und dazu großartig-frische Gerichte genießen.**

Gastronom und Weinhändler Friedhelm Gleis hat einen Mittagstisch gestartet, erst einmal donnerstags, aber es könnten mehr Tage werden. Die kleine Karte mit sieben bis acht Gerichten, die auf dem gleichen Qualitätsniveau liegen wie die abendliche Küche, bedient Gäste mit einer weiteren Besonderheit: Vorspeisen in Hauptganggröße. Die Heimat findet sich bei Endivien untereinander mit Flönz, gerösteten Zwiebeln und karamellisiertem

Apfel wieder, das Frankophile bei gratiniertem Ziegenkäse, Pesto, Blatt- und Kräutersalaten. Ein guter Vorgeschmack auf das Spektrum, das die Köche für einen gemütlichen Abend in dem dezent-maritimen Lokal anrichten. Küchenchef David Danek hat auf Schloss Hugenpoet und bei Brendel gearbeitet, ein paar Semester Ökotropologie studiert und im Hotel Krefelder Hof rechnen gelernt. Gute Voraussetzungen für eine Küche, die auf hochwertige Zutaten setzt – wie Steak vom niederrheinischen Kalb, Maishähnchen oder junge Gemüse, die für Vegetarier confiert und mit gebratener Korbpolenta serviert werden. Gute Weine sind garantiert.

## Aus der Speisekarte

**Carpaccio vom** Black Angus Rind mit kretischem Olivenöl, Tomaten, Rauke und Parmesan-splittern **13,50**

**Auf der Haut gebratene Wolfsbarschfilets** mit braisierten Jungem Blumenkohl, glasierten Kohlrabi und Selleriepüree **22,50**

**Rosa Tranche vom Kalbsrücken**, gegrillter grüner Spargel, Auberginenroulade und weiße Spargel-Kartoffel-Tortilla **26,50**

**Zweifarbige Rhabarbermousse**, Rhabarberkompott und hausgemachtes Erdbeersorbet **8,50**

## Kontaktdaten

Die Speicherei  
47198 Duisburg-Homburg  
Königstraße 24

Fon 0 20 66. 41 66 01

[www.die-speicherei.de](http://www.die-speicherei.de)

Mi/Fr/Sa 18–22 Uhr,  
Do 12–15 Uhr, So 12–22 Uhr

EC