

Gastronomische Überraschungen

„Cube“-Lounge-Bar und Restaurant im Légère Premium Hotel in Münsbach

Vor knapp einem Jahr, Ende Mai 2010, wurde das Vier-Sterne-Hotel Légère Premium Hotel mit seinen 156 Studios und Suiten in Münsbach eröffnet. Mit stetig neuen Ideen wie zum Beispiel Jazz-Vorführungen an den Samstagabenden, die nun bis Ende Juni verlängert wurden, oder einem neuen Kunstkonzept (zur Zeit Ausstellung „Art at the Hotel“ mit Mario Vandivinit bis zum 30. Juni) wird im Hotel im „Parc d'activité Syrdall“ den Gästen laufend ein abwechslungsreiches Programm angeboten.

Diese Abwechslung hat nun auch die Menükarte des „Cube“-Restaurants erreicht, die sich jetzt gezielter an die Genießer richtet. Eine ausgewogene Auswahl, beste Qualität in der Herkunft, sorgfältige Zubereitung sowie ein kreatives Spiel mit den Beilagen gehören zu den Schwerpunkten.

Sowohl für Verkaufs- und Marketing-Direktor Thierry Schintgen als auch den Küchenchef Francis Bazin ist die Herkunft des Fleisches und der Fische von besonderer Wichtigkeit. Qualitätsgeflügel mit dem Label Rouge aus Chalins, Kalb von Peter's Farm oder Rindfleisch von hochwertigen Rinderrassen aus Luxemburg, Irland oder den Vereinigten Staaten zeugen von der angebotenen hohen Qualität. Diese Qualität und Frische findet sich auch im Fisch wieder, der in den Vorspeisen oft roh oder nur leicht mariniert serviert wird.

Diese Vielfältigkeit wird beim Gemüse fortgesetzt. Von Algen bis zur



Thierry Schintgen (links) und Küchenchef Francis Bazin. (FOTO: JOS. NERANCIĆ)

Zucchini geht der Einfallsreichtum bei den verwendeten Beilagen weit über frische Nudeln, Reis und Kartoffeln hinaus: Quinoa, Couscous, Maniok und andere seltene Beilagen gehören zu den mehrheitlich französisch-mediterranean zubereiteten Speisen des französischen Küchenchefs Francis Bazin.

Traditionelle und einfache Menüs finden auf der überarbeiteten Karte ebenfalls ihren Niederschlag wie zum Beispiel die klassische, aber hausgemachte Königinnenpastete, „Boeuf Bourguignon“ und „Chili con Carne“ mit Luxemburger Fleisch oder Lamnavaarin nach orientalischer Art.

Neben der Feinjustierung der Menükarte wurde die Weinkarte des Hauses grundlegend überarbeitet. Mehr als 50 verschiedene Weine aus Luxemburg, Frankreich, Italien, Spanien, Österreich, Deutschland, den Vereinigten Staaten, Neuseeland und Australien stehen nun zur Auswahl. (jnc)

Restaurant „Cube“
Légère Premium Hotel
11, rue Gabriel Lippmann
Parc d'activité Syrdall
L-5365 Münsbach
Tel. 49 00 06 1
www.legerehotels.com