



In den Topf geschaut:

Ehrliche Küche mit Finesse

Gutbürgerliche Gerichte, hochwertig auf den Tisch gebracht. Diesen Anspruch stellt Peter Bissinger täglich an sich selbst und sein Team, wenn er die Gäste des Restaurants „Altes Weinkellerchen“ bewirbt. Das Gelnhäuser Lokal ist für seine hervorragende Küche bekannt.

Wer in dem Restaurant im stilvoll rustikalen Gewölbekeller ein gutes Essen genießen will, sollte vorher einen Tisch reservieren. Die 65 Sitzplätze im „Alten Weinkellerchen“, das Kathrin Knebel und Peter Bissinger seit fünf Jahren führen, sind fast immer voll besetzt mit Gästen, die das Handwerk des Kochs und Konditors schätzen.

Neuerdings können sie sich zu besonderen Anlässen auch mit der restauranteigenen Stretch-Limousine abholen und ins „Weinkellerchen“ fahren lassen.

Der weitgereiste Küchenprofi, der schon einmal der deutschen Koch-Nationalmannschaft angehörte, setzt aus Prinzip auf regionale Produkte. „In der Umgebung bekommen wir viele wunderbare Zutaten, die wir ganz frisch verarbeiten können“, sagt der Chefkoch. Mit seiner Küchencrew kreiert er daraus feine Gerichte wie schwäbische Spargelrollen oder Saibling mit Topinamburmousse und Brunnenkresse.

„Unsere Philosophie ist eine ehrliche Küche, in der wir regionale Produkte verfeinern und veredeln.“ Die ausgezeichneten Kochkünste von Peter Bissinger sind im „Alten Weinkellerchen“ aber nur ein Teil des Erfolgsrezepts.

„Das Gesamtpaket muss stimmen“, erklärt der erfahrene Gastronom. Und im „Alten Weinkellerchen“ stimmt die Mischung aus vorzüglichen Speisen, ansprechendem Ambiente und zuvorkommendem Service.

Reservierungen unter 06051 3180.

www.altes-weinkellerchen.de

