

Die vierzehnte Ausgabe des kulinarischen Führers durch die Euregio Maas-Rhein ist jetzt
Buch- und Zeitschriftenhandel und bei den Verlagen in Aachen und Eupen erhältlich.
Der GastroGuide Euregio hat auch in diesem Jahr wieder nach besonders empfehlenswerten
Restaurants gesucht. Und unsere Tester sind fündig geworden. Die Redaktion benennt nach
sorgfältigem Abwägen erneut die „top 5“, die jeweils fünf Besten einer Kategorie.

Und Ihr Restaurant ist zu den Besten im Dreiländereck gekürt worden.
Sie gehören zu den top 5!
Herzlichen Glückwunsch!

Wir legen Ihnen unsere Redaktion gerne zur Verfügung. Wir erlauben uns, Ihnen mit
unseren top 5-Aufkleber zu schicken – und würden uns natürlich freuen,
Ihre Information Ihrer Gäste auch gut platzieren.
Sonderkonditionen, zum Beispiel dem Erwerb von Magazinen für Ihre
Anzeigenabteilung gerne.
steht Ihnen gerne unter der Telefonnummer +49-(0)241-
für weitere Informationen zur Verfügung.

Gastroguide

Ausgehen · Einkaufen

2016
top 5

Die Besten
im Dreiländereck



Wie wir testen?

In dieser Ausgabe besprechen wir 150 Restaurants in Deutschland, Belgien und den Niederlanden. Wir haben wie in der Vergangenheit größten Wert auf differenzierte Bewertungen gelegt und uns bemüht, unsere Ergebnisse nachvollziehbar darzustellen.

Auswahl der Testrestaurants

Bei der Auswahl der zu testenden Lokale ist für uns schlicht das Interesse des Lesers der Maßstab. Neueröffnete Restaurants, Wechsel in der Küche und veränderte Konzepte machen uns natürlich immer hellhörig – vor allem, wenn es um Lokale mit einem gewissen Gesprächswert in der Euregio geht. Wir bringen dabei von Ausgabe zu Ausgabe möglichst viel Abwechslung ins Spiel. In der Kategorie Spitzenküche besuchen wir fast jedes Restaurant jährlich einmal.

Die Autoren

Für uns sind etwa 80 Autorinnen und Autoren im Alter zwischen 20 und über 60 Jahren im Einsatz. Das Team setzt sich aus Deutsch, Niederländisch und Französisch sprechenden Menschen zusammen, die allesamt die Leidenschaft für gutes Essen eint. Die Redaktion bietet regelmäßig Workshops an, bei denen es um Textarbeit und Bewertungsmaßstäbe geht, wir betreuen unsere Autorinnen und Autoren umfassend und persönlich.

Das Testessen

Die GastroGuide Euregio-Autoren geben sich nicht als Testesser zu erkennen und bezahlen selbstverständlich für das Essen! Sie bewerten die Küche anhand der Präsentation und der Zubereitung der bestellten Gerichte. Beim Service achten sie darauf, wie kompetent, freundlich und zuvorkommend der Umgang ist. Einrichtung, Tischgestaltung, Architektur und die Geräuschkulisse fließen in das Urteil über das Ambiente ein.

Die Frage nach der Objektivität

Natürlich sind unsere Testergebnisse stark subjektiv geprägt. Schließlich geht es um Geschmacksfragen im wahrsten Sinne des Wortes! Wir wissen, dass es neben vielen guten Tagen auch zu Ausreißern kommen kann und berücksichtigen das, indem wir im Zweifelsfall einen zweiten Tester in ein Restaurant schicken. Unser Wunsch ist es nicht, die Leistung eines Kochs zu zerreißen. Sondern wir sind im Gegenteil eher bemüht, die empfehlenswerten Adressen zu nennen – und davon gibt es schließlich viele in der Euregio!

aus am See Einruhr
Das Hotel bietet ver-
man einen Ausflug an
Verwöhnprogramm der
verbinden kann.
Einruhr, Pleushütte 1, Test S. 74

Hotel-Restaurant Beau Site

Die perfekte Ausgangsbasis für ausgedehnte
Spaziergänge oder Radtouren in den Ardennen
mit traditioneller belgischer Gastwirtschaft und
internationalem Publikum.
Francorchamps, Hockai- Rue Abbé Dossogne 27,
Test S. 75

Amel-Mitte

Das Dorf Amel hat wieder eine Mitte: Nach umfassen-
dem Umbau strahlt das Hotel-Restaurant und begeistert
mit Themenabenden unter dem Motto „Around the
World“.
Amel, Auf dem Kamp 1A, Test S. 87

Amel-Mitte (ehem. Hotel-Restaurant Kreusch)

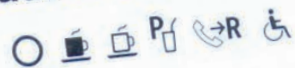
Auf dem Kamp 1 A | 4770 Amel
☎ +32-(0)80-348050 | www.amelmitte.be

→ mi-fr 11-1 Uhr, sa-so 10-2 Uhr, mo
Ruhetag, di (nur im Sommer geöffnet)

🚗 VC, EC

• Lammrücken an Kräuter-Portjus und Kartoffelgratin

Das früher als Hotel-Restaurant Kreusch bekannte Restaurant in Amel wurde nach umfassenden Umbauarbeiten letztes Jahr im November durch Horst Mertes unter dem Namen Amel Mitte eröffnet. Und wie der Name es schon sagt, hat das Dorf Amel wieder eine Mitte. Auch im Inneren befindet sich die Theke – wie soll es anders sein – in der Mitte. Das Konzept des Hauses heißt „Around the World“ und das spiegelt sich sowohl in der Inneneinrichtung als auch an den Themenabenden, welche regelmäßig stattfinden, wieder. So habe ich meine Begleitung und mich zu einem Sushi-Abend



87

angemeldet. Man muss fix sein, denn die Tische sind schnell ausgebucht! Man empfängt uns herzlich und weist uns den Tisch zu. Speziell zum Thema werden Cocktails mit und ohne Alkohol angeboten. Dann folgt auch schon ein Gruß aus der Küche. Eine in frittierte Kartoffel-spaghetti gewickelte Garnele. Sehr lecker! Der Kellner empfiehlt uns einen passenden Weißwein, bevor er uns die Vorspeise – eine Palmherzen-Avocadosuppe – serviert. Sie schmeckt sehr gut und leicht und macht Lust auf mehr! Der Hauptgang wird auf einem Schiefertablett serviert und besteht aus verschiedenen Sushi Kreationen, wie z.B. Frühlingsrollenteig mit Avocado, Gurke, Spargel, Minze und japanischem Omelett. Oder großes Maki mit Mango, Lachs-Frischkäse und Röstzwiebeln, oben Krebsfleischcreme und Peperoni-Terriaki. Nicht nur für den Gaumen ein Schmaus! Suppe und Sushi kosten 18 Euro. Doch auch die Dessertliebhaber kommen nicht zu kurz! Für acht Euro serviert man uns frittiertes Früchtetempura von Äpfeln, Ananas und Bananen, Schokosauce und Kokosnusseis. Ein wirklich gelungenes Essen in einem tollen Ambiente. (vis)

Küche: ++++

Service: +++

Ambiente: ++++