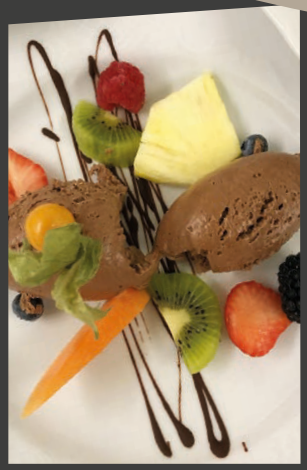
RESTAURANT GUT ENTENPFUHL

Entenpfuhler Weg 11
52074 Aachen

Telefon 0241–71393
rest.gutentenpfuhl@t-online.de
www.gut-entenpfuhl.de

Öffnungszeiten
Freitag – Dienstag: 11 – 22 Uhr
Mittwoch & Donnerstag: Ruhetag



BILDER: WALDRESTAURANT **GUT ENTENPFUHL**

Seine Gäste lieben die Burgunderweine, so Stefan Peters, die sehr gerne auch bei Familienfeiern getrunken werden. Zwischen 300 und 400 Veranstaltungen sind es übers Jahr auf Gut Entenpfuhl, unterschiedliche Räume über zwei Stockwerke bieten sich für kleinere Feiern mit 15 Personen ebenso an wie für Gesellschaften mit bis zu 80 Gästen.

SO MANCHE FAMILIEN HABEN DIE PETERS AUF GUT ENTENPFUHL SCHON ÜBER GENERATIONEN BEGLEITET, **AUS SO MANCHEN STAMMKUNDEN SIND FREUNDE GEWORDEN**, DIE LÄNGST WISSEN, DASS GENIESSEN AUF GUT ENTENPFUHL **MEHR IST** ALS „NUR" GUTES ESSEN.

ES SIND AUCH DIE **LEGENDÄREN** *Sonnenuntergänge* auf der Terrasse, die in Erinnerung bleiben, die Feste zusammen mit Freunden, mit der Familie, der Spaß mit den Kindern auf dem zum Haus gehörenden kleinen Waldspielplatz, wo Minigolf, kleines Karussell und Autoscooter warten. Oder auch nur der Spaziergang rüber zum Hausweiher, zu den Enten, zum Esel. Genussglück pur und auch ein klein wenig Urlaubs-Feeling.

WALDRESTAURANT GUT ENTENPFUHL IN AACHEN

GENUSS *für alle Sinne, nicht nur bei Sonnenuntergang!*

MITTEN IN DER STADT UND DOCH MITTEN IM GRÜNEN:

Im Restaurant **Gut Entenpfuhl** in Aachen, nur wenige Kilometer von der Innenstadt entfernt, wird dieser Traum vom Mittendrin verbunden mit viel Natur mit allen Sinnen erlebbar. Dafür sorgt Stefan Peters, Chef de Cuisine, und seit 1998 zusammen mit seiner Frau Monika auch Chef von Gut Entenpfuhl. Mit gutbürgerlicher Küche im Traditions-Waldrestaurant und feinen, ausgesuchten Spezialitäten passend zur Saison. Rendez-vous mit den Enten übrigens gerne inklusive. Denn sie gehören, ebenso wie der Pfuhl, mit zum Gut – der Name verpflichtet.

Wahrlich herrschaftlich präsentiert sich Gut Entenpfuhl, das alte Gehöft mit einladendem Innenhof, das bereits 1820 in der Biedermeierzeit errichtet wurde und in den rund 200 Jahren schon einiges erlebt hat. Einst ein landwirtschaftlicher Betrieb, wurden in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts aus den Stallungen Restaurant und Küche. „Seit drei Generationen ist das Gutsrestaurant in der Familie“, verrät Stefan Peters. Schon die Großeltern waren Pächter, er hat den Betrieb Ende der 90er Jahre von den Eltern übernommen. Wurde ihm der Beruf in die Wiege gelegt? Nicht unbedingt, gibt Peters lachend zu. Um dann doch eine Ausbildung zum Koch im 5-Sterne Haus **Steigenberger Hotel** in Aachen zu absolvieren. Anfang der 90er wechselte er in die Küche des elterlichen Betriebs, seit Ende der 90er Jahre leitet er zusammen mit seiner Frau die Geschicke des Restaurants.

DER GRIFF NACH DEN *Sternen*

ist für Stefan Peters kein Ziel, seine Küche soll für jeden da sein, so der Gastronom. Eine gutbürgerliche Küche und doch fein, wie das Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken oder der klassische Sauerbraten. Eben das, was auch dem Koch selbst schmeckt. Und so verwundert es nicht, dass Peters’ Lieblingsgerichte als besondere Empfehlung des Küchenchefs auf der wöchentlich wechselnden Tageskarte auftauchen. Seine Gäste wissen das zu schätzen, kommen immer wieder, teilen seine Leidenschaft für eine ehrliche, bodenständige Küche, die trotzdem immer wieder gerne mit saisonalen Genüssen überrascht. Wie beispielsweise jetzt im Frühjahr mit Spargelgerichten. Den Spargel bezieht er frisch aus der Region, ***„Heinsberger Spargel, Top-Qualität, der beste Spargel“***, zusammen mit Lachs sein Favorit. ***„Dazu ein feiner Grauburgunder …“ – auch ein Berufs-Gourmet kann schwärmen.*** Auf Gut Entenpfuhl kommt der Grauburgunder aus der WG Oberbergen.

Vier Weine der ***Oberbergener Baßgeige*** stehen auf der Weinkarte zur Auswahl: ein Grauer Burgunder Kabinett trocken, ein Spätburgunder Rosé Qualitätswein, ein Spätburgunder Weißherbst und ein trockener Spätburgunder Rotwein. Und wer keine ganze Flasche trinken möchte, kann zwischen ***Oberbergener Grauburgunder*** und ***Spätburgunder*** im offenen Ausschank wählen.