

GASTRONOMIE

Gut und lecker • Essen und Trinken

Anzeigen-Sonderveröffentlichung



Vielfalt gepaart mit Qualität

Palais von Hausen in Lorsch – Moderne Gastronomie in altem Gemäuer

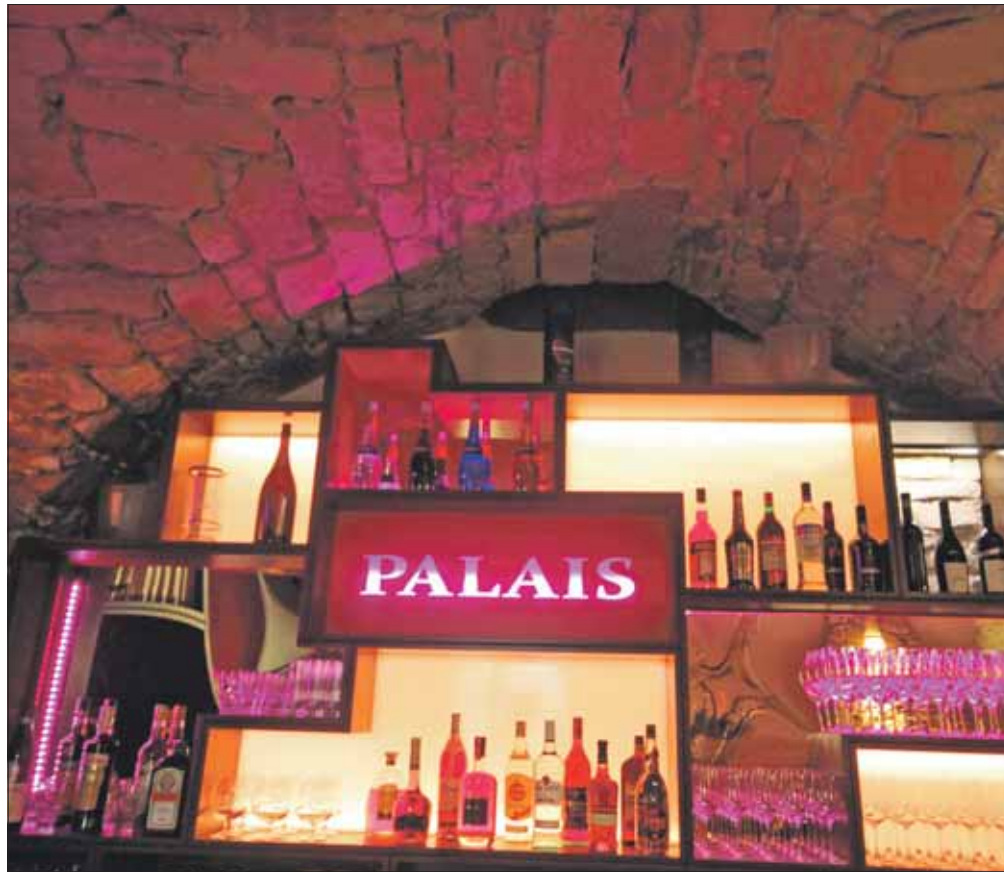
Lorsch - Schon das Ambiente macht Lust und Appetit. Mitten in Lorsch hat vor drei Jahren im einzigen barocken Patrizierhaus der Stadt aus dem Jahr 1776 das Restaurant „Palais von Hausen“ eröffnet. Und sich seitdem zur Topadresse für Gourmets gemeistert.

Die beiden Geschäftsführer Yves Lévêque und Marco Graf bieten ihren Gästen vor allem Vielfalt in alten Gemäuern. Ob die herrliche ruhige Sommerterrasse mit Lounge-Mobiliar, der aufwändig renovierte Gewölbekeller oder der hochwertig ausgestattete und repräsentative Freiherren-Saal und die weiteren Salons – Wohlfühlen ist angesagt inmitten der Vielfalt des Palais von Hausen.

Die Küche ist leicht gehoben und setzt auf Frische und saisonale sowie regionale Produkte. Auch beim Wein. Der kommt vorzugsweise von der nahen Bergstraße. Es finden sich aber auch edle Tropfen aus Australien auf der Karte. „Auch hier: unsere Mischung macht's“, sagt Yves Lévêque. Die Küche bietet viel Kreatives für die Teller der Gäste. Champignons mit hausgemachter Frischkäsefüllung auf Blattspinat und mit Parmesan als Vorspeise. Danach eine mit Pistazienfarce gefüllte Schweinelende im Serranomantel mit Bratenjus aus Gemüse und Kartoffelkräften – nur eine der Möglichkeiten, sich im Palais – wie das Restaurant umgangssprachlich längst genannt wird – verwöhnen zu lassen.

Apropos verwöhnen: Die Desserts wechseln und verführen immer wieder aufs Neue. Ein Gedicht: Das warme Schokotörtchen mit Vanilleeis und Früchtebuquet.

Das Palais-Team ist jung, zu ihm gehören auch Küchenchef Christian Schütz (zuvor:



Gasthaus „Zum Schwanen“ in Lorsch) und Florian Werner (ehemals Sternerrestaurant „Hotel Traube“ in Baiersbrunn).

Sie kochen deutsch mit starkem französischem Einschlag und deutlich mediterran angelegt.

Die moderne Bar mit vielen Spiegeln, dunklem Holz und Stein im Inneren des Palais ist das kommunikative Epizentrum Lorsch. Hier gibt es edle irische und schottische Whiskeys, der älteste ist 15 Jahre lang gereift.

Draußen, auf der großzügigen Sommerterrasse, sorgen viele Pflanzen und ein Springbrunnen für Atmosphäre.

Im Palais kann man Hochzeiten nicht nur feiern – man kann dort auch heiraten. Es gibt ein eigenes Standesamt der Stadt Lorsch.



Infobox:

Restaurant Palais von Hausen
Bahnhofstraße 18, Lorsch,
(06251) 1039771,
www.restaurant-palais.de,
Di. bis Sa. ab 17.30 Uhr,
So. 11.30 bis 14 Uhr und ab
17.30 Uhr.

An jedem ersten Sonntag im
Monat großes Frühstücksbuffet.

Alle Kreditkarten,
Parkplätze ausreichend in unmittelbarer Nähe.



Restaurant - Bar - Terrasse
Konferenzräume

Der Geheimtipp für Freunde guter Küche,
Weine und Cocktails.

Sei es eine Firmen-Tagung oder eine
private Veranstaltung, genießen Sie
ein unvergessliches Erlebnis.

Bahnhofstraße 18 · 64653 Lorsch

Telefon: 0 6251 – 1 03 97 71 · www.restaurant-palais.de

Öffnungszeiten: Montag Ruhetag, Dienstag bis Samstag ab 17.30 Uhr.
Jeden Sonntag ab 11.30 Uhr mit Mittagstisch à la Carte.
Individuelle Termine auf Anfrage ab 10 Personen möglich.

