

B A D N AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

GEHEIMTIPP FÜR GENIESSER:

Der Golfclub Mergelhof



Topfgucker

April 2013



DAS BRASSERIE-TEAM EMPFIEHLT:

Boulettes à la Liègeoise

GEHEIMTIPP FÜR GENIESSER

Die neue Brasserie im Golfclub Mergelhof lädt auch Nicht-Golfer ein

Wie Gott in Frankreich fühlt sich der Gast in der Brasserie Le Comptoir du Golf de Mergelhof. Und dabei ist er gerade einmal zwölf Kilometer von Aachen entfernt, mitten im belgischen Mergelland bei Gemmenich. Der 1991 errichtete Golfclub besticht nämlich nicht nur mit einer landschaftlich einmaligen 27-Loch-Anlage, sondern lädt mit Hotel und Restaurant auch Nicht-Golfer zum Verweilen ein.

Pünktlich vor Saisonbeginn ist die Clubhausgastronomie nun bereit zum neuen Abschlag: Der in Golfkreisen bekannte erfahrene Gastronom und Weinhändler Roland Schöffers hat gemeinsam mit seiner Frau Vinciane und Sohn Thomas die Bewirtung übernommen. Das im Landhausstil erbaute Clubhaus hat die Familie komplett renoviert. Zu den 80 Plätzen im modernen Restaurant-Ambiente wurde ein entspannter Lounge-Bereich mit 30 Plätzen ergänzt. „Man soll sich hier wohlfühlen“, beschreibt Roland Schöffers.

Das Highlight aber liegt vor der Tür: Auf der erweiterten Terrasse mit 120 Plätzen lassen die Gäste den Blick über das hügelige Mergelland schweifen, beobachten die Sportler auf dem Grün – genießen die relaxte Kulinarik der Golfclub-Theke, wie Le Comptoir du Golf übersetzt heißt. „Wir bieten französische Küche an“, erklärt Thomas Schöffers. Die passende Weindegustation dazu ist ebenso gerne möglich. Die Bandbreite der Speisekarte reicht von leichten Snacks bis zu feinem Fisch und perfektem Pavé-Steak. „Wir bereiten alles frisch zu“, sagt der Junior-Patron. Zudem gibt es Tagesgerichte sowie saisonale Empfehlungen – und: belgische Spezialitäten. Ein solches Rezept hat Chefkoch Thierry Pourrier für die BAD AACHEN-Leser vorbereitet. Dass original belgische Fritten dazugehören, versteht sich von selbst!

„Le Comptoir du Golf ist ein Geheimtipp für alle Aachener, die gerne einen Ausflug in der Euregio machen“, findet Golf-Pro Stefan Felser. Wer einen Tag Urlaub vom Alltag machen und dabei frankophile Lebensart genießen möchte, ist im sportlich-eleganten Ambiente des Mergelhofs genau richtig. Wie Gott in Frankreich eben – nur gleich nebenan!

Zutaten für vier Personen:

Für das Fleisch: 1 kg gewürztes Hackfleisch (gemischt oder traditionell: nur Rind), 1 Ei, 2 Schnitten altbackenes Weißbrot, etwas Milch, 2 gehackte Schalotten, frische Petersilie, Salz, Pfeffer.

Für die Sauce: 1 l Rinderbrühe, 3 Zwiebeln, 2 Karotten, 1 Stück Knollensellerie, 1 Stück Lauch, 6 Trockenpflaumen, 20 Rosinen, 2 EL Butter, 3 EL Apfelkraut, nach Geschmack Thymian, Piment d'Espelette (Gorria), schwarzer Pfeffer und Salz.

Zubereitung:

Das Brot in Milch einweichen, gut durchziehen lassen. Mit Zutaten für die Boulettes vermischen, nach Geschmack würzen. Von allen Seiten anbraten. Für die Sauce Zwiebeln hacken und in Butter anrösten, alle anderen festen Zutaten würfeln und zugeben, mit der Brühe aufgießen, Apfelkraut zugeben, würzen und einreduzieren lassen. Absieben, Boulettes reingeben und kurz darin ziehen lassen. Lecker dazu: Pommes frites!

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie als Download unter www.bad-aachen.net!

► AUSFLUG ZUM ABSCHLAG

Die Brasserie Le Comptoir du Golf de Mergelhof liegt an der Rue de Terstraeten 254 im belgischen Gemmenich. Öffnungszeiten sind montags ab 12 Uhr, dienstags bis sonntags ab 10 Uhr, Ende jeweils offen. Für größere Gruppen sind Reservierungen ratsam. Durchgängig gibt es Snacks und warme Küche, nachmittags zudem Kaffee, Kuchen und frische belgische Waffeln.

Weitere Informationen und Reservierungen unter Telefon 00 32/87/78 76 12 und unter www.mergelhof.com.