

Mit allen Sinnen entspannen

Restaurant Marcel im Golfclub Starnberg verwöhnt auch Nicht-Golfer mit frischer Saisonküche

Starnberg – Eingebettet in das gepflegte Grün der Golfanlage ist die Speisekarte ein abwechslungsreicher Spaziergang durch die Saisonküche: Der Golfclub Starnberg beherbergt mit dem „Restaurant Marcel“ eine Oase der Ruhe und einen Ort, an dem sich die Gäste mit allen Sinnen entspannen können. Was viele nicht wissen: Auch ein Nicht-Mitglied darf diese atemberaubende Szenerie bei einem guten Glas Wein und einem ausgesuchten Leckerbissen oder bei Kaffee und Kuchen genießen. Die Preise? Dazu nur so viel: Die Penne all Arrabbiata kostet gerade mal 8,50 Euro! Besonders

Kreisbote
online lesen!
www.kreisbote.de

schön sitzt man bei gutem Wetter auf der Terrasse, die nahtlos an die einmalige Landschaft des Golfareals anschließt und wo die die Vögel dem Frühling ein Lied singen. Ein Idyll, in das die Besucher sofort eintauchen, egal, ob sie mit dem Auto anreisen oder während einer Wanderung oder einer Radtour Station machen. Hier kehrt so manch bekannter

Schauspieler, Sänger oder Autor aus gutem Grund ein - weil der Schrobenshausener Spargel mit der im Wasserbad gerührten Sauce Hollandaise besonders gut schmeckt, die im Sous Vide-Verfahren gegarte Lachstranche mit Prosecco-Schaum, Kartoffeln und Wildkräutersalat das gewisse Etwas hat - und das Vanilleeis mit frischen Erdbeeren regelrecht auf der Zunge zer geht.

Frisch zubereitete Pasta und vom Konditor hergestellte Torten

Die breite Fensterfront im Restaurant holt Licht und Na-



Idyllisch im Grünen gelegen ist das „Restaurant Marcel“ im Golfclub Starnberg nicht nur kulinarisch ein Highlight.



Meisterkoch Marcel Michels und Elisabeth Kocsis: Der Pächter und sein Team freuen sich auf ihre Gäste.

Fotos: Kirner

tur direkt an die Tische. Beste Voraussetzungen, um im großen Saal die Hochzeit zu feiern und der Ort, an dem der Geburtstag ein Freudenfest für Feiernde und Gefeierte wird oder die stilvolle Umgebung für das Firmenjubiläum oder die Kommunion. Denn Pächter und Meisterkoch Marcel Michels legt Wert auf Ambiente und setzt auf regionale, delikate Saisonküche. Das Gemüse stammt aus Bio-Anbau und, wenn möglich, aus der Region, der Fisch vorzugsweise aus einem Landkreis-See. Mit frischen, hochwertigen Zutaten und gesunden Kräutern bereiten die Meister in der Küche von der herrlichen Salatsauce bis hin zur Pasta alles frisch zu - und die Torten und Kuchen

backt der Konditor im hauseigenen Ofen und sind für Eingeweihte längst ein Geheimtipp. Der Pächter bringt reichlich Erfahrung mit: Ausgebildet im 4-Sterne-Schlosshotel bekoche te er in einem der sieben besten Italiener Deutschlands oder als Sous-Chef im renommierten Schweizerhof in St. Moritz seine anspruchsvollen Gäste. Und diesem Anspruch wird er im „Restaurant Marcel“ mehr als gerecht.

Michèle Kirner

Ab Mai ist das Restaurant sieben Tage die Woche von 10 bis 22 Uhr geöffnet. Restaurant Marcel im Golfclub Starnberg, Uneringer Straße 1, 82319 Starnberg. Tel. 08151/28518. E-Mail: restaurant-marcel@gmx.de. www.gcstarnberg.de.