

Eine kulinarische Stadt

Lörracher Gastronomie erhält im Varta-Führer gute Noten

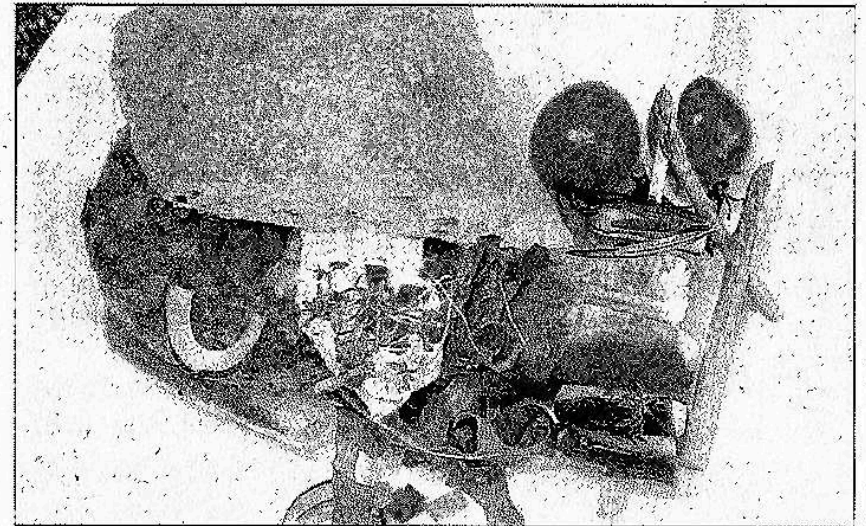
Lörrach (os). Die Gastronomie und Hotellerie in der Stadt Lörrach hat 2009 das kulinarische Musterland Baden-Württemberg im Südwesten gut vertreten. Das bestätigen die professionellen Tester von Varta den Lörracher Wirten in ihrem soeben erschienenen Gastro-Führer für 2010. Zwei Varta-Diamant-Symbole für „sehr gute Küche, freundlicher Service und gepflegter Rahmen“ wurden drei Restaurants zuerkannt. Da ist zunächst der traditionsreiche „Kranz“ mit Küchenchef Michael Roskopf. Es

folgt die „Burgschenke Röteln“, wo Carsten und Dörte Stein mit zwei Symbolen ebenfalls ihre Vorjahreseinstufung halten konnten. Der „Kranz“, der vor knapp einem Jahr durch die Aufnahme in den „Gault Millau“ (mit 13 Punkten) dafür sorgte, dass in diesem Gastro-Führer Lörrach kein „weißer Fleck“ mehr ist, wird im „Varta“ beschrieben mit „traditionsreiches Gasthaus mit moderner, badisch-französischer Küche und guter Weinwahl“.

Das „La Pergola“ am Burg-

hof, wo die italienische Gastromomen-Familie Caterina und Simone Capurso erneut sowohl für das Restaurant und das Hotel zwei Symbole für „sehr gut“ erhalten hat, bietet laut Varta „modernes Ambiente, feine Tischkultur, regelmäßig wechselnde Speisekarte“.

Dem vor drei Jahren aufgenommenen Restaurant „Waldhorn“ in Brombach wurde die Einstufung als „gutes Restaurant“ im vierten Jahr in Folge zugesprochen. Wolf Behrens und sein Team dürfen sich über folgenden



Laut Varta-Führer hat Lörrach sich 2009 gastronomisch gut geschlagen.

Foto: Archiv

Text freuen: „Über 100 Jahre alter Landgasthof, regionale Speisen, gemütliche Gaststuben und Biergarten unter Kastanien“.

Auch das Hotel „Villa Elben“ ist im aktuellen Varta-Führer mit zwei Symbolen für „sehr gute Hotelleistung“ vertreten.