



Schlemmen in Dormagen

DER GASTRO TIPP

Diesen Monat empfehlen wir: Ristorante und Enoteca „Il Marchese“ in Hackenbroich



Ein Ort für Weinkenner und Genussmenschen



Drei, die sich der italienischen Küche verschrieben haben: Massimiliano Giamattei (links), Nicola und Pino.

HACKENBROICH. Manche Dinge beginnen mit einem Traum oder einer Idee.

So auch bei Massimiliano Giamattei, der ein Restaurant, welches Gastlichkeit verbunden mit erlesener Küche und leckeren Weinen zu fairen Preisen eröffnen wollte. 2004 hat er seinen Traum erfüllt. Und seither hat er sich langsam aber stetig in die Herzen der Kenner für italienische Lebensart gekocht. Dass dazu immer etwas Zeit gehört, versteht sich von selbst. Alles wird frisch zubereitet von den Küchenpoeten Nicola Sagnella und Giuseppe Ciarleglio. Ersterer ist bekannt für seine italienische Lebensart verbunden mit deutscher Gründlichkeit und letzterer, seit Jahren stadtbekannt als Pino, als der Kreative. Beide zusammen ergeben eine italienische Küche, die wie Fans behaupten, ihresgleichen in und um Dormagen sucht.

Frische und hausgemachte Pasta, ein Rinderfilet in einer Champignon-Kruste an einer leichten Rotweinsauce oder ein Lammkarree im Ofen - langsam - mit Kräutern und kleinen Tomaten gegart, lässt keinen Wunsch offen. Die Fischfreunde kommen mit einem Tintenfisch-Carpaccio oder einem Seewolf ebenfalls auf ihre Kosten. Und für die Süßen



Auch große Buffets bietet das Il Marchese zu.

empfeilt Massimiliano zur Zeit eine Panacotta mit Aceto-Balsamico-Creme oder eine Zabaione, die direkt am Tisch zubereitet wird.

Zu einem guten Essen, gehört ein guter Tropfen. Und den findet man im Il Marchese. Ebenfalls heimlich hat sich Massimiliano einen Namen in Sachen Wein gemacht. Als Sommelier und Mitglied in der Vereinigung italienischer Sommeliers (A.I.S) empfiehlt er gerne zu jedem Gericht den passenden Wein. Und das schöne an der Sache ist, so Massimiliano: „Die Zeiten wo man über 300 Prozent aufgeschlagen hat, sind definitiv vorbei. Ich biete meinen Gästen unsere Weine zu wirklich ehrlichen Preisen an.“ Die Kreativität geht über

die Küche des Restaurant hinaus. Denn das Il Marchese bietet auch Kochkurse, sowie Weinseminare an. Am 24. Oktober bietet Massimiliano Giamattei eine Weinprobe an. Themen sind die Weinanbaugebiete Venetien und Friaul. Am 28. November sind die Anbaugebiete Piemont und Lombardei angesagt.

Anfang des kommenden Jahres gibt es eine kleine Weinschule, die zur ersten Orientierung dienen soll. Nähere Informationen gibt es auf der Internetseite www.ilmarchese.de. Hier findet man im Übrigen auch die Weihnachtsofferten für Firmenfeiern oder Familienfeste.

Egal, ob Hochzeit, Kommunion, Geburtstag oder Weihnachtsfeiern, das Il Marchese ist hier der richtige Partner. Und wer die Kochkunst gerne zu Hause genießen möchte, bestellt das Essen einfach zu sich. Wer ein Stück Italien für einen Abend genießen möchte, sollte sich also mit ein wenig Zeit im Gepäck auf den Weg nach Hackenbroich machen und den Empfehlungen des Hausherrn lauschen und gegebenenfalls auch folgen.

Das Restaurant ist täglich von 11.30 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 23.30 Uhr geöffnet. Dienstags ist Ruhetag.



Das gemütliche Lokal bietet rund 50 Personen Platz. Die Dekoration ist nicht aufdringlich und in ruhigen Tönen gehalten, damit nichts vom leckeren Essen ablenkt.

Schaufenster-Tipp

Das müssen Sie bei Ihrem Besuch im Il Marchese probieren:

1. Tintenfisch-Carpaccio
2. Rinderfilet in einer Champignon-Kruste an einer leichten Rotweinsauce
3. Lammkarree im Ofen mit Kräutern und kleinen Tomaten gegart
4. gegrellter Seewolf
5. Panacotta mit Aceto-Balsamico-Creme

Il Marchese

Salm-Reifferscheidt-Allee 33
41540 Dormagen-Hackenbroich
Tel. 02133/24 40 40
www.ilmarchese.de



Inhaber Massimiliano Giamattei ist Sommerlied.

Waldgasthaus Tannenbusch

Lust auf asiatisch?

Ab sofort wieder unsere beliebte asiatische Spezialitätenkarte z.B.:

- Schmetterlingsgarnelen mit rotem Curry, Kokosmilch und Miniauberginen
- Knusprige Entenbrust auf Asia-Gemüse mit Ingwer und Thai-Basilikum

Einmalig in Dormagen: **MECRATZER WEISS-GOLD** Original Allgauer Premium-Bier

Auf Ihren Besuch freuen sich: Ihr Jens Meckel und Team
Dormagen-Delhoven
Im Tannenbusch 2
Öffnungszeiten: täglich von 12 bis 23 Uhr
www.waldgasthaustannenbusch.de
Telefon: 0 21 33/8 06 06

Gasthof Zur Post

Keine Angst vor der Krise.

Wir bieten Ihnen ein Rund-um-Sorglos Paket für Ihre Party: je **49,50 €**

Sekttempfang • Kalte-Warmes Buffet oder ein 4-Gang Menu
Kalte Alkoholfreie Getränke • Tischweine Rot/Weiss • Biere
Kaffee-Cappuchino etc. • 6 Stunden lang z. B. von 18-24 Uhr

Zurzeit bieten wir Ihnen verschiedene Muschelspezialitäten z.B. Rheinische Art, Mediterrane Art, Kräuterrisling, Zwiebelsteak und Pikant-Curry

363 Tage im Jahr für Sie dal **Estelle & Paul mit Team**
www.restaurantzurpost.de

Sky-Sportsbar • Saal bis 80 Personen

Warme Küche durchgehend ab 12.00 Uhr! Kein Ruhetag!
Schloßstr. 52 - 41541 Dormagen-Zons - Tel.: 0 21 33/53 83 99



„Wilde Gänsezeit“
ab 1. November im Le Paquet
mit leckeren Wild-und Gänsegerichten

UnserSpezial für Sie:
Eine Gans inkl. Beilagen
und einer Flasche Rotwein
für 4 Personen 79,90€

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!
Restaurant & Catering
Krefelderstr. 5 • 41539 Dormagen • ☎ 02133 43091

10.10.2009
11.10.2009
11.10.2009
11.10.2009

Friedestrom

KRIMIDINNER

„Haben Sie Lust, einen Abend voller SPANNUNG, SPAS & KULINARISCHER HIGHLIGHTS zu erleben?“
Am 11. Oktober 2009 bietet Ihnen Hotel „Schloß Friedestrom“ genau diese Gelegenheit. Eintritt € 69,00 inkl. Aperitif & 4-Gang-Menü
Karten sind bei uns oder unter www.krimidinner.de zu bekommen. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel „Schloß Friedestrom“ & Restaurant „Zum Volksgarten“
Parkstraße 2 - 41541 Dormagen / ZONS - Tel: 02133 / 503 0
www.friedestrom.de & jetzt auch: www.friedestrom-events.de

Alter Bahnhof Spareribs-Essen
All you can eat 8,90
Mittagstisch & Abendkarte
Nievenheim/Delrath
Sie feiern, wir kümmern uns um den Rest:
Saal für bis zu 80 Personen, Gesellschaften aller Art...

Öffnungszeiten:
Dienstag - Freitag ab 17.00 Uhr, Samstag 11.00 - 14.30 Uhr
u. ab 17.00 Uhr, Sonntag 10.30 - 14.30 u. ab 17.00 Uhr
Johannesstraße 1, 41542 Dormagen/Delrath, Tel. 021 33/22 70 41
www.alter-bahnhof-nievenheim.de

Il Marchese
Salm-Reifferscheidt-Allee 33
41540 Dormagen-Hackenbroich
Telefon 0 21 33/24 40 40
Nutzen Sie unsere schöne, überdachte Terrasse mit Toskana-Flair!
Weinproben am
24. Oktober (Venetien/Friaul) und am
21. November (Lombardie/Pymont)
Rieser Weinauswahl
Ihre Fisch-Spezialitäten am Kochtopf
Unsere Öffnungszeiten:
Täglich 11.30 - 14.30
und 17.30 - 23.30 Uhr
Dienstag Ruhetag
Einzelheiten erfahren
Sie auf unserer Website:
www.ilmarchese.de

Restaurant & Steaktaus
Argentinische Steak- & Fischspezialitäten
vom Holzkohlegrill
Inh. Familie Ibrismovic
Am Weiten Stein 1, Dormagen-Stürzelberg
Tel. 0 21 33 / 26 61 95
Täglich von 11.30 bis 23.00 Uhr
durchgehend geöffnet! Dienstag Ruhetag

EL TORO

Große Grillparty all you can eat
Auch weiterhin: Jeden Freitag, 18.00 - 22.00 Uhr vom Holzkohlegrill
Spanferkel am Spieß und andere Fleischspezialitäten
(Lamm, Rindersteaks, Putensteaks, Fisch etc.)
Viele Beilagen, Vorspeisen und Dessert
12,90 p.p.

Mittagstisch 4-Gänge-Menü Auch zum Abholen
Mo., Sa. 11.30 - 15.00 Uhr; Tagessuppe - Salatbuffet
- 15 verschiedene Hauptgerichte - Dessert
7,50 p.p.

Hotel - Restaurant - Weinstube
FLORA
♦ täglich Mittagstisch ♦
♦ Gesellschaften bis 70 Pers. ♦

14.10.2009
Scampi Essen
„all you can eat“ 14.50 €
Reservierung erforderlich!
Florastr. 49 - 41539 Dormagen - Tel.: 0 21 33 / 4 60 11
www.hotelrestaurantflora.de

Hotel & Restaurant
Höttche
Ab sofort
Die Muschelsaison
im Höttche
täglich wechselnder Mittagstisch
3-Gang Menü 5,80 €
Krefelder Str. 14-18 - 41539 Dormagen - Tel. 02133/253-0
Fax 02133/10616 - www.hoettche.de - hoettche@gmx.net