

# 10 Jahre = 10 Tage 10% auf alle Speisen und Getränke



Von Dienstag, 27.6. bis  
Donnerstag, 6.7. wird gefeiert



Das Gilde Brauhaus prägt das Bild der Kreuzung Hildesheimer Straße/ Altenbekener Damm mit der schräg gegenüberliegenden Gilde Brauerei nachhaltig. Welcher Auto- oder Radfahrer, welcher Fußgänger hat das Gilde Brauhaus noch nicht entdeckt?

Hans-Joachim Döding hat das Restaurant vor 10 Jahren übernommen. Eine gepflegte Küche und eine gastfreundliche Preisgestaltung haben das Gilde Brauhaus nicht nur zu einem Treffpunkt für Südstädter werden lassen, die Gäste kommen aus der ganzen Stadt. Denn hier kann man nicht nur vorzüglich speisen, hier lässt sich auch entspannt ein Kaffee oder Bier trinken und dabei einfach nur klönen.



Zum 10-jährigen Jubiläum bietet Hans-Joachim Döding mit seinem Team den Gästen nun ein kleines Jubiläumspräsent an: „10 Tage lang gibt es bei uns auf alle Speisen und Getränke 10% Rabatt.“ Die Aktion startet am 27.6. und endet am 6.7.



Wir wünschen „Guten Appetit“, dem Brauhaus-Chef und seiner Mannschaft noch viele erfolgreiche Jahre und zufriedene Gäste!



## Gilde Brauhaus

im Herzen der Südstadt  
Täglich von 11 bis 24 Uhr  
warme deutsche  
bürgerliche Küche.

Tischbestellung erbeten unter  
Telefon (0511) 80 59 24  
Clubraum für Feiern,  
35 und 65 Personen

Heinrich-Heine-Platz 1  
Hildesheimer Straße /  
Ecke Altenbekener Damm

## Rezept-Tipp

### Coq au vin

Alan Nabli - Bel Air  
Roscherstraße

**Zutaten:** 1 Huhn, 50 g Schinkenscheiben, 20 g Butter, 250 g Zwiebeln, 2 Schalotten, 250 g Champignons, Lorbeerblatt, Thymian, Knoblauch, etwas Mehl, 1/8 l Brühe, 1/8 l Rotwein, 2 - 3 Glas Cognac.

**Zubereitung:** Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. In einem Schmortopf die Butter auslassen und die Schinkenscheiben kross braten. Herausnehmen und abtropfen. Das Huhn in vier Teile schneiden und im Fett kräftig anbraten, beiseite stellen. Die restliche Butter zum Bratenfett geben und die halbierten Zwiebeln, die feingewürfelte Champignons kurz anschmoren. Herausnehmen und das Huhn wieder in den Topf legen. Cognac erwärmen, anzünden und brennend über das Huhn gießen. Dabei den



Topf rütteln, um die Flammen zu löschen. Lorbeer, Thymian und Knoblauch mit der Bratensauce vermengen, das Mehl einrühren und schmoren, dabei das Fleisch wenden. Zuerst Brühe, dann Rotwein angießen. Den Speck, die Zwiebeln und die Champignons dazu geben und den Topf zudecken. Im Ofen bei 220 Grad etwa 30 Minuten garen, dann ohne Deckel weitere 15 Minuten garen. Baguette dazu reichen.

## Weinempfehlung von Thomas Frey, Brunnenkopp KG:



### CHATEAU BEL AIR

Jahrgang 2004, Jean-Francois Dassain erzeugt hier regelmäßig ansprechende Weine. Appellation Bordeaux Contrôlée (entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete).

### Anbaugebiet

Das knapp 13 Hektar große Château Bel Air liegt in Virelade, etwa 50 Kilometer südöstlich von Bordeaux. Eine Vermählung vorwiegend aus Merlot, abgerundet mit

einem kleinen Anteil von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Bei 16 Grad Celsius zu Bündnerfleisch, Geflügelpasteten, Nudelgerichten mit Pilzen, Lammbraten und Hartkäse. Sattes Rubinrot; feiner Duft von roten Beerenfrüchten und Cassis; saftig, weich, gut eingebundenes Tannin; mittlerer Körper, ausgewogen.

