



Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg verwöhnt Gourmets



Inmitten von Weinbergen im Dreiländereck Deutschland, Luxemburg und Frankreich liegt das saarländische Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg. Zum Hotel gehört auch das Landgasthaus „Die Scheune“ mit Biergarten – hier werden in einer rustikalen, gemütlichen Ambiente regionale Schmankerl serviert, das Restaurant Bacchus mit einer mediterranen Küche und das Victor's Gourmet-Restaurant Schloss Berg von Drei-Sterne-Koch Christian Bau.

Drei verschiedene Restaurants mit Vielfalt und Finesse

Vom Landgasthaus „Die Scheune“ haben die Gäste einen traumhaften Blick auf die umliegenden Weinberge. Das Team um Küchenchef Stefan Meiser setzt kulinarisch auf regionale Spezialitäten. „Als waschechter Saar-

länder erfüllt es mich mit Stolz, dass ich jetzt schon zwölf Jahre im Victor's Landgasthaus „Die Scheune“ und im Restaurant „Bacchus“ als Küchenchef die Geschicke an den Pfannen und Töpfen bestimmen kann“, verrät Küchenchef Stefan Meiser. Entsprechend der Jahreszeiten dürfen sich die Gäste auf besondere Specials freuen – im Mai hat beispielsweise der Spargel Saison und im September dominieren Wild- und Kürbisgerichte. Am Nachmittag warten ganzjährig ofenfrische Kuchen aus der hauseigenen Patisserie auf die Besucher.

Das Restaurant „Bacchus“ in der mediterranen Villa verdankt seinen Namen dem römischen Gott des Weines. So serviert es auch eher Köstlichkeiten aus dem Mittelmeerraum und den einen oder anderen guten Tropfen. Von der Terrasse des Restaurants kann der Gast den Ausblick über das weitläufige Moseltal genießen. Erste Adresse für Feinschmecker ist das Renaissance-Schloss. Im Victor's Gourmet-Restaurant Schloss Berg verwöhnt Drei-Sterne-Koch Christian Bau seine Gäste mit der Carte Blanche: Der Gast nennt eventuelle Unverträglichkeiten und wählt aus den Produkten seine Favoriten aus, mit denen Christian Bau ein individuelles Menü zwischen drei und acht Gängen zubereitet.

„Besonders mit Elementen aus den Hotelküchen der Welt und vor allen Dingen mit Produkten und Zubereitungstechniken aus Japan, veredelt unser Küchenteam seine Kompositionen und sorgt so für vielfältigen Genuss“, erklärt der Sternekoch. Zum jungen, engagierten Team von Christian Bau gehören weitere neun Köche und sieben Service-Mitarbeiter. Nicht nur die Finesse der Gerichte steht dabei im Vordergrund, sondern vor allem die Hochwertigkeit der Produkte. Gleich hohe Ansprüche gelten auch für die Weine. Im historischen Gewölbekeller des Schlosses lagern rund 750 ausgesuchte Positionen.

Wein – Wellness und Wandern:

Es gibt viel zu entdecken im Dreiländereck

Das Saarland ist das kleinste Bundesland der Republik. Viele Wander- und Radwege, wie z.B. das Gebiet rund bzw. entlang der Saarschleife, laden zu ausgedehnten und erlebnisreichen Erkundungstouren ein. Das populärste Ziel der Saarschleife ist dabei mit Sicherheit der Aussichtspunkt „Cloef“. Dieser liegt rund 180 Meter hoch über dem Fluss. Die Saarschleife gilt auch als Wahrzeichen des Saarlandes. Eingebettet in den Wald, am Bergrücken der Saarschleife, befindet sich eine Burgruine und eine ehemalige Klosteranlage.

Die Nähe zu Frankreich macht sich bei allen Aktivitäten bemerkbar und sorgt natürlich für eine besondere Ausflugs-Qualität. Weingüter laden zu Weindegustationen ein und auch die Weinlese findet direkt im Saarland statt. Die malerischen Städte Saarburg, Saarlouis und Mettlach mit ihren Museen, Sehenswürdigkeiten und einem umfangreichen Kulturprogramm, bieten ebenfalls attraktive Ausflugsziele.

Wer sich entspannen möchte, kann sich im Victor's Vital Resort verwöhnen lassen. Auch hier spielt der Wein eine große Rolle. Denn gemeinsam mit einem Spitzenweingut aus der Region und einem Kosmetikerhersteller entstand ein besonderes Pflegeprodukt aus dem Besten der Beere, die übrigens direkt in den Weinbergen rund ums Schloss Berg wächst.

Infos:
Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg
Schlossstraße 27-29
66706 Perl-Nennig/Mosel
+ 49 (0) 68 66 790
www.spaness.de/aktion/schloss-berg