

Köstliche Waffeln, Windbeutel und Torten-Kreationen

Ein köstlicher Duft zieht durch die Räume, umschmeichelt die Nase und lädt ein, die Köstlichkeiten zu genießen. Ganz frische Windbeutel, warme Waffeln und ganz neue Kuchen-Kreationen erweitern jetzt das Konzept vom Restaurant Tante Lucie in Wassenberg, An der Windmühle 31. Windbeutel und Waffeln ganz frisch zubereitet und was da so köstlich duftet und schmeckt, ist weit ab von den „üblichen“ Waffelangeboten. Und dazu die neue Haustorte und monatlich neue Torten-Spezialitäten.

derschönen Ambiente die Waffeln vor den Augen der Gäste selbst nach ihrer Rezeptur. Der köstliche Duft zieht durch das ganze Restaurant. Hier werden Waffelträume wahr. Da wird der Genuss zum Erlebnis. Auch die ausgezeichneten Windbeutel werden ganz individuell und nach leckeren Rezepturen zubereitet.

Ganz neu von den beiden kreativen Konditorinnen Monika Fahlbusch und Nicole Dittrich kreiert wurde die Haustorte: Ein Zusammenspiel von Mandelaromen, Schokolade und Heidelbeeren, ummantelt von feinem Marzipan und Knusper-Karamell. Im Moment lockt noch die Torta alla Fiorentina, im Dezember gab es Punschtorte und die kreativen Konditoren arbeiten noch an der neuen Torte für den nächsten Monat, die das Thema Karneval auf köstliche Art und Weise aufgreifen wird.

Neben diesen Leckereien und Spezialitäten wird das Restau-



nen. So lockt am 14. Februar das Valentins-Dinner. Und darauf folgt dann ein Zauber-Dinner, bei dem Sie neben den kulinarischen Genüssen auch der Magier Patrick Mirage (er war schon mehrfach im TV zu sehen) verzaubern wird.

Und Ende März ist ein Gartenfest geplant. Es gibt eine Kinder-Tombola, viele Aktionen für die kleinen und großen Gäste und die neue Biergarten-Karte wird präsentiert.

Weitere Informationen zu den Köstlichkeiten und den geplanten Aktionen gibt es telefonisch bei der Event-Hotline von Tante Lucie unter 02432/2332 und zusätzliche Infos auch im Internet auf www.tante-lucie.de

rant Tante Lucie die Besucher mit weiteren Aktionen verwöh-



Es gibt die verschiedensten schmackhaften Waffel-Kreationen, zum Beispiel mit Bratpfel und als „Traumfänger“ mit Bourbon-Vanilleeis, warmen Himbeeren und Eierlikör. Ein Genuss! Aber schon die Zubereitung ist ein Erlebnis. Tante Lucie selbst backt in dem wun-



Restaurant Tante Lucie
An der Windmühle 31
41849 Wassenberg
Tel. 0 24 32 - 23 32

Windbeutel und frische Waffeln bei Tante Lucie:

- „Waldeslust“
Bourbon-Vanilleeiscreme mit Sahne und warmen Zimtkirschen.
4,- Euro
- „Tante Lucie“
Bourbon-Vanilleeiscreme mit Sahne und Roter Grütze.
4,- Euro
- „Lucie's Spezial“
Bourbon-Vanilleeiscreme mit Sahne, Eierlikör und Brombeerlikör.
5,- Euro
- „Burki's Traum“
Haselnusseiscreme mit Sahne, Amaretto, Karamellsoße und Krokantstreusel.
4,80 Euro
- „Abendsonne“
Bourbon-Vanilleeiscreme mit Sahne und warmen Himbeeren.
4,80 Euro
- „Traumfänger“
Bourbon-Vanilleeiscreme mit Sahne, warmen Himbeeren und Eierlikör.
5,80 Euro
- „Hüttenzauber“
Bourbon-Vanilleeiscreme mit Sahne, warmen Zimtkirschen und Eierlikör.
5,60 Euro
- „Wintermärchen“
Bourbon-Vanilleeiscreme mit Sahne und hausgemachtem Bratpfelkompott.
4,- Euro
- „Waldelfentanz“
Bourbon-Vanilleeiscreme mit Sahne, hausgemachtem Bratpfelkompott und Eierlikör.
5,- Euro
- „Zwarte Klütt“
Schokoladeneiscreme mit Sahne, Schokosoße und Schokoladenraspel.
4,- Euro
- „Zwarte Klütt Spezial“
Schokoladeneiscreme mit Sahne, Baileys, Schokosauce und Schokoladenraspel.
5,- Euro