



Und sonntags nach Oudler

SCHLEMMERPARADIES IM BELGISCHEN GRENZGEBIET

Seit geraumer Zeit hat Chefköchin Francine Wickler ihr ultramodernes Restaurant im Dreiländereck bei Wemperhardt eröffnet. Liliane Turmes und Romain Batya gefällt ihre klassische Küche mit dem ganz persönlichen Touch.



Im hohen Norden Luxemburgs ist die Familie Wickler vielen ein Begriff. Nicht nur in Sachen Kulinarik. Albert, der Vater von Francine, war ein bekannter Bauunternehmer. Annie, die Mutter, betrieb in der vierten Generation das Café-Restaurant in Oudler, welches mit seinen beiden Kegelbahnen ein beliebter Treffpunkt der Landbevölkerung war. Nun stehen beide ihrer Tochter zur Seite, um das neue Restaurant mit der ansprechenden Lounge ins beste Licht zu rücken. Dass die Wicklers, deren Wurzeln in Luxemburg liegen, viel Erfahrung in besagtem Bereich haben, ist klar.

„Im Sommer servieren wir das Essen auf der Terrasse mit Sicht auf den Garten. Von daher der Name 'Le Jardin'“, erzählt die dynamische Francine Wickler, die während ihrer Ausbildung an der Hotelschule in Diekirch nebenbei Praktika im „L'Ecuelle“ in Wilwerdingen, im Hotel Central in Leysin in der Schweiz und im SAS Radisson in Nice absolvierte. Ihre Küche beschreibt sie als klassisch französisch, mit einem kreativen Touch. Dass der Schwerpunkt in Sachen Ingredienzien auf den Rohstoffen aus der Region liegt, muss betont werden.

Von den Brötchen bis hin zum Speiseeis wird alles vor Ort hergestellt. Spezialitäten sind der hausgemachte Räucherlachs sowie die kräftig geräucherte Flugentenbrust à la Albert.

„Wir haben die Küche deutlich verfeinert, halten aber an eigenen und regionalen Kreationen fest. Das sind wir der Stammkundschaft schuldig“, sagt Francine Wickler.

Die Feinschmecker stammen größtenteils aus Luxemburg. Eine verständliche Sache, denn „Le Jardin“ liegt nur einen Steinwurf hinter der Grenze. Mit dem Auto sind es gerade mal sechs Minuten. „Sonntags zum Mittagessen kommen traditionsgemäß die meisten Luxemburger“, sagt Francine.

Dies ist der deutschsprachige Teil Ostbelgiens, und wie die Familie Wickler sprechen viele Bewohner, die nah an der Grenze zum Großherzogtum leben, eben auch Luxemburgisch.

Neben dem Mittagslunch von dienstags bis freitags sowie der Snackkarte, die Leckereien wie den Sommersalat „Le Jardin“ (eine Art Surf & Turf) beinhaltet, ist die Grillkarte im Moment topaktuell. Von Merguez und Bratwurst über marinierte Scampis und Lachs auf der Zedernholzplanke bis hin zu eingelegten Koteletts und deftiger Schweinshaxe reicht das Angebot. Natürlich gibt es auch Feineres wie Rinderfilet in der Kruste mit knusprigen Polenta-Bällchen oder Entenbrust mit Orangenscheiben und Gemüseperlen.

„Zu den Grillspezialitäten auf der Terrasse bieten wir nach Wahl sieben hausgemachte Dips und Saucen an. Und an Weinen aus Luxemburg fehlt es auch nicht“, ergänzt Francine.

1893
Brideler Stuff
Le Mercredi 21 Juin de 18h30 à 21h30. Buffet d'Asperge à Volonté!
Chaudes, Froides, comme Potage, en Salade, avec Jambon cru,
Jambon Cuit, Saumon Fumé et Choix de Sauces...29.90€



www.bridelerstuff.lu

Info

Weitere Infos zum „Le Jardin“ in Oudler finden Sie unter der Telefonnummer 0032 (0) 80 32 90 03 und auf www.wickler.be. Außer montags und donnerstags ist das Restaurant täglich mittags und abends geöffnet.