



Hotel und Restaurant Villa Alice

Wenn es mal etwas Besonders sein soll, zum Beispiel einen Heiratsantrag, dann nehmen Sie sich die Zeit und wählen sie diesen Ort!

In dem stillvoll eingerichteten Hotel und Restaurant »Villa Alice« ist alles möglich und wird, egal was sie planen, bestimmt immer positiv verlaufen. Verschiedene Crepes und herzhaftes Steaks sind die Mischung, die hier die Liebe durch den Magen gehen lässt. Seit 2008 ist aus der ehemaligen Ferienpension ein schmuckes Hotel mit einem romantischen Restaurant geworden. Die Speisen werden vom Chef persönlich zubereitet. Saftige Steaks und frisch zubereitete Crepes hat sich der 32-jährige Chefkoch auf die Fahne geschrieben.

Der gebürtige Franke teilt sich die Küche mit Doreen Jakubic, die seit Jahren die Harzer Gewohnheiten kennt und die einheimischen Gerichte mit der internationalen Küche zu mischen versteht. Ob draußen oder drinnen, das Ambiente des Hauses bietet von der Freiterrasse bis zum Wellnessbereich im Natursteinkeller einen angenehmen Aufenthalt. Das »candle light dinner« im Spezialangebot erfreut nicht nur Touristen. Auch für Einheimische ist das Komplettpaket zu empfehlen und bietet inklusive Wellnessangebot ein romantisches Wochenende.

Info

Hotel und Restaurant Villa Alice
Walpurgisstraße 26
06502 Thale

Tel.: (0 39 47) 40 06 40
Fax: (0 39 47) 40 06 422

www.hotel-alice.de

Rezepttipp

Harzer Bauernsteak an Köstritzer-Schwarzbiersauce mit Schwenkkartoffeln und Speckbohnenröllchen

Zubereitung: Als erste Arbeitsschritte die Kartoffeln schälen, schneiden und in Salzwasser kochen. Einen weiteren Topf mit Salzwasser aufstellen und darin die

Prinzessbohnen bis zur gewünschten Bissfestigkeit kochen. Den Schweinerücken von Fett und Silberhaut befreien und in 4 gleich große Stücke schneiden. Die einzelnen

Stücke jeweils in der Mitte zu 2/3 einschneiden (Schmetterlingschnitt), auseinanderklappen und mit einem Fleischklopfers schön platt klopfen. Den Harzkäse und die Zwiebel fein hacken mit etwas Kümmel mischen und in der Mitte des Fleisches verteilen. Die Innenseite des Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und dann wie ein Cordon Bleu zusammenklappen. Dabei die Ränder fest zusammendrücken. Die gekochten Bohnen zu kleinen Bündeln formen und mit den Schinkenscheiben fest umwickeln. Jetzt den Backofen auf ca. 160 Grad vorheizen.

In einer großen Pfanne etwas Fett heiß werden lassen und die Steaks von jeder Seite etwa 2 min darin braten, danach aus der Pfannen nehmen und zur Seite stellen. Jetzt die Bohnenröllchen kurz gleichmäßig in der selben Pfanne anbraten, ebenfalls aus der Pfannen nehmen und zusammen mit den Steaks für ca. 10 min in den vorgeheizten Backofen geben. In der Zwischenzeit das Tomatenmark zusammen mit einer Prise Zucker in der Pfanne mit dem Bratsatz anschwitzen und dann mit dem Rotwein, dem Bier und der Fleischbrühe ablöschen. In einer weiteren Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die vorher gekochten Kartoffeln zusammen mit einem Zweig Rosmarin darin schwenken, bis sie eine goldbraune Farbe haben. Die Soße einkochen bis sie sämig wird und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Steaks aus dem Ofen nehmen und von beiden Seiten mit einem Steakgewürz Ihrer Wahl würzen. (In der Villa Alice verwenden wir für unsere Steaks eine eigens zusammengestellte Mischung, welche aber unser kleines Geheimnis ist, und auch bleibt !)

Zu guter Letzt je ein Steak zusammen mit 2 Speckbohnenröllchen, den Kartoffeln und der Soße auf einem Teller oder in einem Servierpfännchen anrichten.

TIPP: Geben Sie auf die Kartoffeln einen großen Klecks Creme fraiche, schmeckt in Verbindung mit der Soße und dem Fleisch einfach nur köstlich.



Das Team der Villa Alice wünscht viel Spaß beim Nachkochen, und vor allem einen guten Appetit.

Jeden Tag ein bisschen besser.

REWE

Binnemann oHG
Otto-Schönermark Str. 2
06502 Thale

Für ein perfektes REWE Dinner.

Einkaufsliste

- ca. 1 kg frischer Schweinerücken
- 200 g ja! Harzer Roller
- 2 EL ja! Tomatenmark
- 100 ml trockenen Rotwein
- 100 ml Köstritzer Schwarzbier
- 200 ml REWE Bio klare Gemüsebrühe
- Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 500 g ja! Prinzessbohne
- 8 Scheiben ja! Kochschinken
- 200 g REWE Creme fraiche
- Kümmel ganz
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Steakgewürz
- Rosmarin



Für Sie geöffnet: Montag-Freitag von 7 bis

Samstag von 7 bis 20 Uhr

22 Uhr

www.rewe.de