



Hotel und Restaurant Villa Alice in Thale

Wenn es mal etwas Besonders sein soll, einen Heiratsantrag oder das Bekenntnis eine bevorstehenden Schwangerschaft dem Liebsten gegenüber, dann nehmen Sie sich die Zeit und wählen sie diesen Ort!

Rezepttipp

Herzhafter Crepe gefüllt mit cremig frischem Harzkäse-Tartar



Zutaten für den Crepeteig

- 250g Mehl
- 500ml Milch
- 250ml Wasser
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- frische Kräuter, Salz und Pfeffer

Zutaten für das Harzkäse Tartar:

- 200g Harzer Roller
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2-3 Gewürzgurken
- 150g Creme fraîche
- 100g Naturjoghurt
- 1 gehäuften Esslöffel Mayonnaise
- frische Gartenkräuter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Harzkäse mit einem großen Messer fein zerhacken. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und zusammen mit den frischen Kräutern klein schneiden, die Gewürzgurken etwas gröber würfeln. Das Ganze mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen, und mit etwas Gurkenwasser, Salz und Pfeffer abschmecken. In einer anderen Schüssel die Zutaten für den Crepeteig geben und mit einem Handmixer so lange aufschlagen, bis der Teig keine Mehlklümpchen mehr hat. Eine große Schöpfkelle von dem Teig auf eine Crepe-Platte geben, gleichmäßig verteilen und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Alternativ ist natürlich auch eine große flache Pfanne geeignet. Den fertigen Crepe auf einen großen Teller geben, das Harzkäse-Tartar darauf geben, und den Crepe dann einschlagen.

TIPP: Ganz harztypisch, kann man das Tartar auch ohne Crepe, ganz einfach mit einem frischem Bauernbrot und Butter servieren. Ein ideales leckeres leichtes Gericht für heiße Sommertage.



Chef persönlich zubereitet und versprechen höchste Gaumenfreude. Saftige Steaks und frisch zubereitete Crepes sind die Mischung, die sich der 32-jährige Chefkoch auf die Fahne geschrieben hat. Der gebürtige Franke teilt sich die Küche mit

In dem stillvoll und mit Liebe 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

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, egal was sie vorhaben.

Info

Hotel und Restaurant »Villa Alice« in Thale

Walpurgisstr. 26
06502 Thale

Tel.: 0 39 47 - 40 06 40

www.hotel-alice.de

Koch: Christian Ommert und Doreen Jakubic