



iStockphoto.com/ma-k

HANNOVER GEHT AUS!

DER GASTRO-GUIDE FÜR HANNOVER UND DIE REGION

Gastronomie mit Bodenhaftung

Das Restaurant marg-i ist einfach besonders

Alle Jahre wieder zelebrieren Inge Schild und Margrith Possienke die Spargelsaison. Ihr Restaurant im Lehrter Parkschlösschen liegt mitten im Herzen der Stadt und wird zugleich von einem weitläufigen Park umrahmt. So lassen sich die Speisen im attraktiven Ambiente des Restaurants oder auf der sonnigen Terrasse genießen.

Bei der Zubereitung des Spargels aus regionalem Anbau würdigen Inge Schild und Margrith Possienke traditionelle Rezepte, sind aber ebenso offen für Experimente und bieten als passende Begleitung des Edelgemüses beste Weinlese des Weingutes Schild an.

Der Riesling mit elegant ausgeprägter Säure und vielschichtigen Fruchtaromen passt zu den Spargelgerichten ebenso wie zu „Franz“. Dieses köstliche Schweinefilet stammt vom Du-



Inge Schild lädt zum „Aktivurlaub“ auf der marg-i-Sonnenterrasse ein, mixt spritzige Drinks und bietet von Spargel bis „Hüftgold“ leckere Stimmungsaufheller in fantasievollen Variationen an.

roc aus zertifizierter Aufzucht. Zum Steak „Starkes Stück“ oder Kaninchen „Toni“ wird dagegen

die spanische Weinverführung Torres aus innovativem Bio-Anbau der Region Penedes oder

der galizische Escada empfohlen.

Natürlich lockt die Terrassensaison des marg-i mit einer eigenen Karte namens „Aktivurlaub“. Von der berühmten Alt-bierbowle über „Heartbreakers“, einem großartigen Mix aus Gin Mare und Fever-Tree mediterran bis zu sommerlichen Bio-Schorlen, beispielsweise „Limette Gurke“, werden spritzige Highlights serviert.

„Hüftgold“ rundet das Angebot mit einer Auswahl von „Gute Laune Kuchen“ über beschwipste Früchte namens „POP“ oder „Hummelhüfte“ ab. „Wir freuen uns auf Sie“, laden Inge Schild und Margrith Possienke herzlich zum Besuch ihres Restaurants marg-i ein und bieten sommerliche Öffnungszeiten bereits ab 17 Uhr an. Als Expertinnen für festliche Anlässe empfehlen sie die rechtzeitige Buchung für Herbst- und Winterfeiern.