

Schlemmen für den guten Zweck

Helene: Sogar Grunwald kocht mit

ALTSTADT. (hb) Zum dritten Male lädt das Restaurant Helene im Dr.-Helene-Kuhlmann-Park an den vier Adventssonntagen zu einem Benefiz-Essen ein. Jeder Gast zahlt, was er kann und möchte. „Der Erlös geht auch diesmal wieder an vier Sozialeinrichtungen“, erklärte Mitinhaber Lars Tottmann.

In den vergangenen Jahren konnten sich Gastkirche, Frauenberatung, Kinderschutzbund und Kinderschutzbambulanz Datteln über je 1200 Euro freuen. Neuerung in diesem Jahr: Erstmals kochen am Sonntag, 27. November, Gäste für Gäste. Prominentester Koch ist Kämmerer Ekkehard Grunwald, der mit seinen Küchenkollegen vier Gänge zaubern wird.

Nach der Vorspeise – Rote-Beete-Tartar mit Orangenfilets, Feldsalat Walnüssen und Ziegenfrischkäse – wird als Hauptgang rosa gebratene Entenbrust unter einer Gewürzkruste mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen serviert. Dessert: Apfel-Ingwer-Crumble mit weißer Schokoladenmousse und Spekulatiuschaum. Am 4. Dezember dürfen sich die Gäste auf ein echtes Bio-Menü mit Produkten von Theos Farm freuen, am 11. Dezember übernimmt das Azubi-Team der Helene die Regie. Zum Finale kreiert die Küche ein Modemenü. Beginn ist jeweils um 18 Uhr.

INFO Reservierungen erbeten unter ☎ 4 03 74 03 oder info@helene-recklinghausen.de