



A LA CARTE®

RESTAURANTS | WEINE | REZEPTE | HOTELS | REISEN

Hotel- und
Restaurant-Tipps
GRIMMHEIMAT
NORDHESSEN
RUHRGEBIET
BERGISCHES LAND
BASISCHE KÜCHE

Das Rübezahl
Refugium für Genießer am Fuße
von Neuschwanstein

Heft 2 Februar 2017
Deutschland € 8,-
Luxemburg € 9,20, Italien € 10,50
Belgien € 9,20, Spanien € 10,50
Schweiz SFR 11,00



Hoch über dem Alltag:
Hotel und Restaurant
Peterchens Mondfahrt.
Links: der schön
gestaltete Gasträum mit
herrlichem Ausblick.
Rechts: sous vide
garete Schweinelende
mit Bete-Variation
und Karotte.



HOTEL PETERCHENS MONDFAHRT

DER GIPFEL der Genüsse

Auf der Wasserkuppe befindet man sich in vielerlei Hinsicht ganz oben. Zum einen ist der Berg mit 950 Metern über dem Meeresspiegel der höchste Berg Hessens und der Rhön, zum anderen haben hier auch das höchste Hotel und Restaurant des Bundeslandes im Herzen Deutschlands Quartier bezogen. Seine ganz besondere Attraktion aber erhält der „Berg der Flieger“ aufgrund seiner geschichtlichen Bedeutung vor allem im Zusammenhang mit der Erfindung des Segelfluges und nicht zuletzt wegen seiner strategischen Bedeutung zur Zeit des Kalten Krieges. „Die Region des UNESCO-Biosphärenreservats Rhön eignet sich wie kein anderes Mittelgebirge hervorragend für das lautlose Dahingleiten über eine spektakuläre Landschaft“, sagt Boris Kiauka, Chef der Gleitschirm-Flugschule Papillon.aero auf der

Wasserkuppe. Unvergesslich bleibt folglich ein Flug über die gepflegte Kulturlandschaft, aber auch eine Wanderung oder eine Tour mit dem Mountainbike. Weitere Annehmlichkeiten kulinarischer Art setzen dem landschaftlichen Genuss sozusagen noch die Krone auf, sobald man im Gourmet-Restaurant „Fernsicht“ des Hotels Peterchens Mondfahrt Platz genommen hat. Zur herrlichen Aussicht werden feine Gerichte aus der Küche von Küchenchefin Yvonne Kollmann serviert. Ausgesuchte regionale Erzeuger liefern im Rahmen der „Dachmarke Rhön“ hochwertige Zutaten wie beispielsweise Rind, Schwein, Schaf, Forelle und Saisongemüse in bester Qualität. Das alles veredelt die gebürtige Fuldaerin gekonnt zu modern interpretierten Köstlichkeiten der Rhöner Küche auf der Tageskarte und am Abend im Rahmen eines 4- bis 6-Gang-Gourmetmenüs. Der neue, hell und gemütlich gestaltete Gasträum mit offenem Kamin und Panorama-Fensterseite liefert das passende Ambiente dazu, während der Service

und die Weinempfehlung bei Mariola Golaszewski in kompetenten Händen liegen. Besonderes Augenmerk legt Hotel-Direktor Gerhard Wibelitz auch auf Tagungen, Feierlichkeiten und Events wie die beliebte „Küchenparty“ mit ausgewählten Rot- und Weißweinen und einem bunten Musikprogramm. Genauso außergewöhnlich wie die Lage des Hotels ist die stilvolle und individuelle Einrichtung der 25 Zimmer, Suiten und Familienzimmer. Kurzum: Eine bemerkenswerte Location für eine kleine Auszeit vom Alltag! ■

Direktor: Gerhard Wibelitz
Wasserkuppe 46
36129 Gersfeld
Telefon: 0 66 54 / 3 81
Telefax: 0 66 54 / 91 90 56
E-Mail: info@peterchens-mondfahrt.de
Internet: www.peterchens-mondfahrt.de
Öffnungszeiten Küche: Mo. bis Fr.
12.00 – 14.00 Uhr und 18.00 – 21.00 Uhr,
Sa. 12.00 – 21.00 Uhr, So. 12.00 – 21.00 Uhr,
Ruhetag: keiner