

So schmeckt die Insel

Gasthaus Rosenboom tischt Fisch-Delikatessen auf / Fleisch-Gerichte gibt es ebenfalls



Auch Wein steht auf der vielfältigen Getränkekarte.

Während das Hotel Rosenboom mit seiner maritim-modernen Einrichtung Erinnerungen an die Nordseeküste weckt, warten im gleichnamigen Gasthaus inseltypische Gerichte auf Genießer. Vor allem Fischliebhabern wird allein beim Anblick der Speisekarte das Wasser im Mund zusammenlaufen: Muscheln und Scampis in Knoblauchsoße

gibt es ebenso wie delikate Matjes-, Krabben-, und Kabeljaufilet-Menüs. Zusätzlich zaubert das Küchenteam wechselnde Kreationen mit Steinbutt, Seezunge und Dorade.

Saisonale Köstlichkeiten – beispielsweise Maischolle – komplettieren die Auswahl. Den Fisch bezieht Holger Rosenboom immer frisch aus seiner Heimat an der Nordseeküste. Trotzdem gehen

selbst Fleisch-Fans nicht mit knurrendem Magen nach Hause, tischt das Team doch auch Gerichte ganz nach deren Geschmack auf.

Neben dem Essen à la Carte servieren die Mitarbeiter auf Wunsch ein Fischbuffet als Catering. Für Veranstaltungen mit bis zu 130 Gästen kann der Saal gemietet werden. Perfekt für Geburtstage, Hochzeiten, Familienfeste und andere Feiern

jeder Art. Und wenn es mal in gemütlicher Runde an die Theke gehen soll, dann ist auch das möglich: Im Gasthaus Rosenboom ist „Powers Pinte“ integriert.

Dass die Besitzer voller Ideen stecken, beweist nicht zuletzt ihr neuestes Vorhaben: eine fetzige Tanz-in-den-Mai-Veranstaltung mit DJ. Die Planungen dafür laufen derzeit schon auf Hochtouren. (awi)