

Die Oldtimer-Fans kommen ebenfalls auf ihre Kosten, wenn die 19. Monte Menden Classic wieder die Herzen der Autofreunde höher schlagen lässt.

Fotos: Veranstalter/Archiv

Eine Woche später

Menden à la carte startet am 4. Augustwochenende - Neues Gesicht im Gastroteam

Bald ist es wieder soweit: Menden à la carte geht am 24. August - zum ersten Mal am vierten und nicht mehr am dritten Augustwochenende - unter dem Motto "Menden genießen und die Region erleben" in seine 24. Runde. Von Freitag bis Sonntag erwartet die Gäste wieder ein Wochenende voller Genuss für alle Sinne.

MENDEN. "Wir sind gut aufgestellt und freuen uns über ein neues Gesicht im Gastronomenteam", so Hermann Niehaves, der als Cheforganisator alle Bereiche des Festes im Blick hat. Hanife Okusal, in Menden unter dem Namen "Hanni" bekannt, hat im September 2017 die Bauernstube in Brockhausen wieder eröffnet. Unter der Leitung von Siegfried Hardebusch war das Restaurant viele Jahre erfolgreich bei Menden à la carte dabei gewesen, bis Hardebusch in den verdienten

Ruhestand ging.

Das Restaurant Akropolis aus Hemer ist in diesem Jahr nicht mehr dabei. An dessen Stelle tritt nun Hanni mit der Bauernstube. Deutsche Küche mit mediterranen Einflüssen bietet die Gastronomin, die im zarten Alter von neun Monaten aus der Türkei nach Deutschland kam, in ihrem Restaurant und auf Menden à la carte an. "Die Gastronomie liegt mir", sagt die erfahrene Wirtin und freut sich auf die Arbeit mit dem Team von Menden à la carte.

Das Fest der Begegnung

Die bewährten Gastronomiebetriebe der letzten
Jahre sind wieder dabei:
Das Restaurant El Ambiente, Haus Gerbens, Hotel
und Gasthof Hünnies, Romantik Hotel Neuhaus, Bäckerei und Konditorei Niehaves, Restaurant Stiftskeller und die Cocktailbar des
Salsa freuen sich schon darauf, Bewährtes und Neues
aus ihren Küchen und Kellern auftischen zu können.



Cheforganisator Hermann Niehaves.

Regionale und saisonale Köstlichkeiten kommen auf den Tisch. Frische steht

dabei ganz oben.
Dazu gibt es erlesene
Weine, kühles Bier, sommerliche Cocktails und
natürlich auch erfrischende alkoholfreie Getränke.
Süßes, Eis, Kuchen, Torten
und Törtchen, Waffeln und
Kaffee setzen den Gaumenfreuden das I-Tüpfelchen auf.

Menden à la carte ist auch das Fest der Begegnung. Das attraktive Ambiente, in jedem Jahr in neuer Farbgebung, lädt zum Verweilen ein. Hier treffen sich Freunde, Verwandte und Geschäftspartner zum Gespräch oder zum gemeinsamen Genuss. "Wir werden den Bereich unter dem Zeltdach und vor dem Neuen Rathaus so attraktiv gestalten, dass der Besuch von Menden à la carte 2018 zu einem Erlebnis wird", so Hermann Niehaves.

Eröffnet wird Menden à la carte 2018 am Freitag, 24. August, um 18 Uhr. Mit der Tanztourbine und vielen munteren Mendener Kindern geht es gleich mit Vollgas ins Festwochenende. Die Highlights und Dauerbrenner sind wieder dabei: Brunhilde Riebers Modenschau, inzwischen ein Klassiker, zieht die Besucher magnetisch an. Ihre attraktiven Models sind am Samstag ab 17 Uhr auf dem Catwalk vor der großen Bühne und präsentieren die Herbst-/Wintermode 2018/19.

Die Oldtimer-Fans kommen ebenfalls am Samstag auf ihre Kosten, wenn die 19. Monte Menden Classic wieder die Herzen der Autobegeisterten höher schlagen lässt.