

## Muttertag im Restaurant

07.05.2010, 08:14 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Restaurant Schlosshotel Heusenstamm*

---



Zum Muttertag ins Restaurant Schlosshotel in Heusenstamm

Drei-Gänge-Menü und eine kleine Überraschung für alle Muttis an Muttertag im Restaurant Schlosshotel in Heusenstamm

Heusenstamm, 1. Mai 2010 – Mütter stehen eigentlich täglich in der Küche und sind für die Zubereitung der Mahlzeiten zuständig. Ein willkommenes Muttertags-Geschenk ist ein Restaurant-Besuch. Mutti muss sich keine Gedanken machen, was sie kochen soll, lässt sich verwöhnen und genießt dabei entspannte Plaudereien mit ihren Lieben in gepflegter Umgebung. Das Restaurant Schlosshotel in Heusenstamm beispielsweise bietet sich zu dieser besonderen Gelegenheit für ein Mittag- oder Abendessen an. Eine kleine Überraschung für alle Mütter halten die Inhaber Andrea und Matthias Constant bereit.

Matthias Constant, Inhaber des Restaurants und sein Küchenchef Christian Schütz, haben sich für den Muttertag am Sonntag, den 9. Mai, eine besondere Menüfolge ausgedacht. Es stehen verlockende Gaumenfreuden wie Räucherlachs mit Kartoffelpuffern, frischer Stangenspargel und Sauce Hollandaise, Putenmedaillon mit neuen Kartoffeln sowie Erdbeeren „Romanoff“ zum Nachtisch auf der Speisekarte. Bei schönem Wetter können die Gäste das Menü auf der Sonnenterrasse des Restaurants genießen. In dem eleganten und dabei bodenständigen Restaurant Schlosshotel lassen sich Mütter und deren Lieben – übrigens nicht nur zum Muttertag – mit frischen kulinarischen Ideen verwöhnen.

Qualität, frische Zutaten, moderate Preise

Die Inhaber Andrea und Matthias Constant haben hohe Ansprüche hinsichtlich der Qualität der Speisen und des Ambientes, bei vergleichsweise niedrigen Preisen. Matthias Constant erklärt: „Mir als Koch ist besonders wichtig, dass alle Zutaten für meine Speisen frisch sind.“ Um das sicherzustellen, fährt er fast täglich zum Großmarkt. „Die Händler wissen inzwischen genau, welche Maßstäbe ich habe und bieten mir nur entsprechend hochwertige Produkte an,“ fügt er hinzu. Andrea Constant hat langjährige Erfahrungen im Hotel- und Gastronomie-Gewerbe gesammelt. Ihr obliegt die Einrichtung des Restaurants. Sie sagt: „Wir möchten unsere Kunden verwöhnen. Zum Genuss guter Speisen muss auch

die Atmosphäre stimmen.“ Dabei wirken weder Restaurant noch deren Betreiber „überkandidelt“ und die Preise für Speisen und Getränke sind moderat.

Grüne Soße Festival – Wir sind dabei

Beim diesjährigen „Grüne Soße Festival“, dem kulinarisch-kulturellen Wettbewerb für Frankfurt und Rhein-Main, liefert das Team vom Restaurant Schlosshotel am 6. Mai seinen Wettbewerbsbeitrag.

Das Muttertags-Menü im Detail:

Räucherlachs mit Kartoffelpuffer und Dill-Creme fraiche

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise

Putenmedaillon und neue Kartoffeln

Erdbeeren "Romanoff"

Menüpreis 26,50 €

Alle Gänge können auch einzeln bestellt und genossen werden.

## **Portrait**

Das Restaurant Schlosshotel in Heusenstamm ist ein Inhaber geführtes Familienunternehmen. Die Eheleute, Andrea und Matthias Constant, feierten im Januar 2009 die Eröffnung ihres Restaurants. Vor dem Schritt in die Selbstständigkeit machte Matthias Constant Karriere als Koch während Andrea Constant sich einen Namen in der Hotel- und Gastronomie-Branche erwarb.

Matthias Constant und sein Küchenchef Christian Schütz bereiten aus Überzeugung alle Speisen und kulinarische Kreationen ausschließlich aus hochwertigen und frischen Zutaten. Dabei folgen sie der Philosophie, Qualität zu erschwinglichen Preisen anzubieten.

À la Carte Gäste können im stilvoll eingerichteten Gastraum oder auf der Sonnenterrasse das Mittag- oder Abendessen genießen. Für private oder geschäftliche Feiern und Veranstaltungen steht ein 120 Quadratmeter großer Raum für etwa 60 bis 80 Teilnehmer zu Verfügung.

---

News-ID: 426236 • Views: 2881 (Stand: 20.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/426236/Muttertag-im-Restaurant.html>