



Gennaro Lanzillotti berät einen Gast zur Auswahl des Weins.



Ivan Lanzillotti (von rechts), Constance Lanzillotti, Gennaro Lanzillotti mit Tochter Aurelia.

Ein Stück „la dolce vita“ genießen

Die Guttschänke da Lanzillotti in Bühl bietet eine hochwertige italienische Küche

Es duftet nach frisch gebackenem Weißbrot und aromatischem Basilikum. Schon beim Betreten der Guttschänke da Lanzillotti fühlt man sich ein bisschen wie in Italien. Vor sechs Monaten hat Gennaro Lanzillotti gemeinsam mit seiner Frau Constance die Leitung des Restaurants in der Geppertstraße 16 in Bühl übernommen. „Inzwischen hat sich das Lokal zu einem exquisiten italienischen Restaurant etabliert“, freut sich der neue Inhaber über seinen Erfolg.

Hochwertige und frische Produkte

Denn das Konzept des Italieners kommt bei den Gästen an: Ausschließlich frische Waren aus der Region und hochwertige Fisch- und Fleischprodukte kommen bei ihm auf den Tisch. Dass die Qualität stimmt, darauf achtet Küchenchef Ivan Lanzillotti persönlich. Mit typisch italienischer Leidenschaft zaubert er mediterrane Gaumenfreuden auf den Teller.

Ob Lasagna Casareccia, eine traditionelle Lasagne nach Mamas Geheimrezept, oder Scialatielli al tonno, eingelegter Thunfisch aus Kalabrien mit einem Hauch Knoblauch und einer Zitrusnote sowie frischen Tomaten dazu – die Speisekarte ist abwechslungsreich und bietet für jeden Geschmack etwas.

Natürlich werden alle Teigwaren frisch zubereitet. Tüten-



Ein gemütliches Ambiente mit Stil prägt die Guttschänke da Lanzillotti.

produkte und Geschmacksverstärker sind für die Lanzillottis tabu. Um die Frische der Zutaten zu garantieren, werden vor allem regionale badische Obst- und Gemüseprodukte für die Gerichte verwendet. Den Fisch und die Meeresfrüchte wählt der Koch beim regelmäßigen Besuch auf dem Fischmarkt selbst aus.

Nicht nur auf hochwertige Zutaten, sondern auch auf eine schonende Zubereitung der

Speisen legt das Team der Guttschänke da Lanzillotti großen Wert. „Es soll sogar Gäste geben, die alleine wegen unseres selbst gebackenem Weißbrots kommen“, freut sich Gennaro und fügt hinzu: „Das Backen ist zwar aufwändig, aber der Geschmack ist einmalig.“

Wenn das Brot frisch aus dem Ofen kommt, braucht es außer etwas Olivenöl und einem guten Glas Wein nicht

mehr viel, um „la dolce vita“ in vollen Zügen zu genießen. Übrigens: Das Olivenöl wird noch nach traditionellem Verfahren im väterlichen Betrieb in Kalabrien hergestellt. Ob im fernen Italien oder in Bühl – die Lanzillottis sind ein eingespieltes Team.

Hoher Anspruch in Küche und Service

Der Service steht dem hohen Anspruch der Küche in nichts nach. Gennaro und Constance kümmern sich persönlich um das Wohlergehen ihrer Gäste. Beide verfügen über viele Jahre Berufserfahrung im Gaststättenbereich. Als gelernter Restaurantfachmann ist Gennaro nicht nur ein Service-Profi, er kennt sich auch mit Weinen bestens aus. Welcher Tropfen passt zu welchem Gericht? Solche Fragen seiner Gäste beantwortet der Sommelier ganz individuell. Besonders spannend für die Gäste: Die Auswahl der verschiedenen Weinsorten können sie über ein raffiniert platziertes Weinregal im Restaurantbereich mitverfolgen.

Ab Ende April veranstaltet die Familie Lanzillotti ihre Weinwochen. Dabei können Interessierte verschiedene edle Rebsorten aus den italienischen Anbauregionen testen. Zum Auftakt werden am 25. April die Weine der Toskana präsentiert.

Für Familienfeiern oder Gesellschaften wird um Anmeldung gebeten. (red)



In der warmen Jahreszeit können die Gäste die Spezialitäten im Freien genießen.

GUTSSCHÄNKE
da Lanzillotti

WEINPROBEN

der italienischen Regionen!

Am **25.04.2015** um **19 Uhr** beginnen wir mit einer Reise durch die Toskana, bei der wir Ihnen besondere Weine dieser Region vorstellen möchten.

Begleitend zum Wein servieren wir Käse und Parmaschinken.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierungen.

25,- €/pro Person

Geppertstr. 16
77815 Bühl
Tel. 07223/9572844
Mobil 0176/29442704

– Terrasse geöffnet –

www.guttschaenke-da-lanzillotti.com



Besuchen Sie uns auch samstags auf den Wochenmärkten in Karlsruhe und Bruchsal!

Der Zuverlässige Partner in Sachen Trüffel & Trüffelprodukte

www.tarbiana.de



Herzlichen Glückwunsch!

Getränke Maushardt

77815 Bühl • Robert-Bosch-Str. 3
Telefon (0 72 23) 2 33 86 • Fax 8 33 86



STEUERBERATUNGS
GESELLSCHAFT MBH

Allerheiligenstraße 18
77855 Achern

Telefon 07841.67344-0
info@ach-achern.de
www.ach-achern.de