

GASTROTEL WEEKLY

Neueröffnung am Meer



Nelson Müller hat sein drittes Müllers Restaurant eröffnet ? diesmal im Boutiquehotel 1884 auf Norderney / Foto: Müllers

Nach fünf Jahren Umbauzeiten eröffnet das Boutiquehotel 1884 Norderney in der historischen Villa Mathilde auf Norderney. Neben einer modernen Ausstattung, 20 Zimmern und Suiten, Spa und Sonnenterrasse direkt am Meer erwartet die Gäste das hoteleigene Restaurant Müllers von Starkoch Nelson Müller, das eine abwechslungsreiche Küche bietet. Nach den Standorten in Essen und der Burg Schwarzenstein im Rheingau ist Norderney der dritte Standort für das Müllers.

„Ich war vor einem Jahr das erste Mal auf Norderney und habe mich sofort in die Insel verliebt. Durch meine Lehrzeit auf Sylt habe ich schon früh die Nordsee lieben gelernt. Norderney ist allerdings etwas Besonderes. Die Menschen hier und das Lebensgefühl haben mich überzeugt. Mit Betreiberin Anabel Malcher und den Eigentümern Daniela und John Landwehr des Hotels 1884 habe ich die richtigen Partner für meinen ersten Franchise-Standort gefunden. Zusammen wollen wir diesen Standort zu einem gastronomischen Leuchtturm auf der ostfriesischen Insel machen“, so Müller.

Das Müllers auf Norderney steht für vielfältige Speisen: Brasserie-Klassiker wie Tartar, Bouillabaisse bis hin zu Streetfood wie Burger und Currywurst finden sich ebenso auf der Speisekarte wie Wiener Schnitzel oder Rumpsteak mit Café de Paris Butter.

Dazu sorgen Kaviar, Austern, Krabben und täglich frischer Fisch für Genuss. Vegetarier und Veganer kommen ebenfalls nicht zu kurz. Für die passende Begleitung der Gerichte wartet das Restaurant mit einer gut sortierten Weinkarte vorwiegend deutschen Gewächsen auf. Die Philosophie des Restaurants beschreibt Müller so: „Zuhause am Küchentisch esse ich

am liebsten klassische Hausmannskost, genauso genieße ich es aber auch, es mir mal gut gehen zu lassen, mit gutem Champagner und Top Produkten. Inspiriert von meiner Jugend in Schwaben, in der ich oft in der Stuttgarter Markthalle gestöbert habe, habe ich im Müllers auf ein Angebot für alle Gemütszustände zusammengestellt. Denn Essen sollte vor allen Dingen eines: Die Gäste glücklich machen.?