

Sonne Ebersecken, Dorf 2 / LU

Niemand vermutet in diesem kleinen Weiler nahe der Strasse ein derart lauschiges Gärtchen, welches mit grosszügig angeordneten Tischen zum Geniessen einlädt.



Nach ein paar Schlückchen gehaltvollen **Vermentinos** wurden wir mit einem erfrischenden **Holunderblütenshot** eingestimmt.

Das sommerliche **Vitello Tonnato**, veredelt mit drei Scheiben **Thunfisch-Sashimi**, entpuppte sich dank luftig-leichter Sauce mit dezentem Zitronentouch als perfekt gelungener Auftakt in ein Lunch-Erlebnis der gehobenen Art.



Dann folgte ein würziges **Tomatenschaumsüppchen mit Bruschetta**, zu welchem wir mit einer roten Assemblage aus der **Côte de Luberon** der Hauswein-Empfehlung folgten, was sich sehr harmonisch vermählte.



Im Hauptgang wurden uns dann perfekt gegarte und schön aufgeschnittene **Lammfilet-Dreiecke auf Ratatouille** und umrandet von **Gnocchiperlen** serviert.



Und was bei Mehrgängern eher selten ist: Es folgte nochmals ein sehr **grosszügiger Nachschlag von Fleisch und Beilagen** und noch ein Pfännchen mit anmächlichem **Blattspinat**, wozu die Chefin meinte: Der Spinat ist ein „Muss!“.

Dazu gab es – wieder die Hausempfehlung – einen **kräftigen Rioja**, er passte ausgezeichnet!

Denn krönenden Abschluss bildete schliesslich ein **Trio vom Luzerner Chriesi mit Parfait, Mousse und Kompott**.



Als i-Tüpfelchen wurde zum Kaffee ein **frisch gemachtes Früchte-Küchlein** gereicht.

Wirtin und Personal waren sehr aufmerksam, wir verliessen den Garten hoch zufrieden!

Soll man nun einen solchen „**Geheimtip**“ weiter empfehlen? **Seinen Freunden unbedingt !!**

JH / 23.7.20