



1



2



3



4



5



6

Schepper's: Neuer alter Name für gastliches Traditionshaus im Ruwertal

Gutes wird noch besser!
In Anwesenheit von
zahlreichen Gästen,
Kunden, Geschäftspartnern,
Freunden des Hauses und Per-
sönlichkeiten der Region feier-
te Familie Morgen am 30.
September die Übergabe
der Eitelsbacher Weinstube
an Sohn Christian und den
Start des gastlichen Tra-
ditionshauses im Ruwertal
unter dem neuen Namen
Schepper's. So lautete der



8



7



9



10

Bild 1: Ehrung der DEHOGA für Familie Morgen, v.li.: Helmut Scheuring, Christine, Christian und H. Erich Morgen; **Bild 2:** Markus Krein (Fa. Rohde), Christian Morgen, Otmar Niederprüm (Bitburger Braugruppe), Ralf Klein (Vendis Getränkevertrieb); **Bild 3:** Evi und Heinrich Scholtes (Dachdecker Scholtes), Marianne Kiemes; **Bild 4:** Helga und Christoph Tyrell (Weingut Karthäuserhof); **Bild 5:** Bernd Schulz; **Bild 6:** Rainer Adams (Schreinerei Adams); **Bild 7:** Ralf und Elke Jakob (Elektro Esser); **Bild 8:** Gisela und Klaus Herres (Sektgut St. Laurentius), Sylvia Wels und Peter Geiben (Weingut Karlsruhle), Eहेleute Mertes (Weingut Reichsgraf v. Kesselstatt), Franz-Peter Schmitz (Weingut Römerhof), H. Erich Morgen; **Bild 9:** Irmgard Backes, Ortsvorsteherin Monika Thenot, Helmut Scheuring (DEHOGA), Egon Thenot, Willi Winkler, Jakob Backes; **Bild 10:** Eröffnungspräsent von Markus Krein: ein schicker Kinderstuhl der Firma Rohde.



Stühle, Tische, Bänke, mehr ...

Hohenzollernstr. 17, 54290 Trier, 0651-31061
www.rohdestuhl.de





Im neugestalteten Restaurant Schepper's heißen Christian Morgen und sein engagiertes Team die Gäste willkommen

Hausname der Eitelsbacher Weinstube schon zu seines Großvaters Zeiten, und Christian Morgen, 29, lässt ihn wieder aufleben.

Ein gastronomisches Highlight ist die Neugestaltung des Restaurants mit hochwertigem Interieur, schicker Raumgestaltung und mit Bezug zur Tradition. Hier verwöhnt Christian Morgen seine Gäste mit seiner gehobenen Küche und ausgesuchten Spezialitäten der sehr gut sortierten Weinkarte, auf der man sowohl hauseigene Weine und Sekte, aber auch die Erzeugnisse namhafter VdP-Weingüter findet.

Während man in der „alten“ Weinstube weiterhin die Kleine Karte, u.a. mit dem beliebten Stammgericht „geräucherte Blut- und Leberwurst“ oder die „Riesling-Weinsülze“ genießen kann, trumpft der kreative „Querkocher“ Christian Morgen im Restaurant Schepper's kulinarisch auf. Hier serviert man den Schepper's Hackbraten mit Trüffeln, die Riesengarnelen gleich als halbes oder ganzes Kilo, mit hausgemachten Pommes. Aber auch saisonale Gerichte wie Sauerbraten vom Eifel-Reh, Hirschkalbsmedaillons von heimischen Wäldern mit glasiertem Muskatkürbis oder die beliebte Aktion „Total wild auf Gans“, Bärlauch- und Spargelwochen stehen im Mittelpunkt. Ein Höhepunkt bei Schepper's: Sylter Austern Royal - untypisch, aber mit Riesenerfolg - im Sommer.

Das Restaurant Schepper's empfiehlt sich für Familien- und Betriebsfeste bis zu 60 Personen. Der aufmerksame, flinke Service trägt zum Wohlbefinden der Gäste bei. Kurz und gut: Das Restaurant Schepper's ist eine Bereicherung für unsere Region.



Das neugestaltete Restaurant Schepper's: Gaumenfreunden in schönem Ambiente



DAS RESTAURANT

Schepper's
by CHRISTIAN MÖRGEN

Eitelsbacher Straße 29
54292 Trier-Eitelsbach
Tel. 0651 - 52 253
info@scheppers-restaurant.de
www.scheppers-restaurant.de

geöffnet: tägl. ab 17 Uhr
sonntags: 12-14 Uhr, ab 17.30 Uhr
dienstags Ruhetag