



Beschattet von Weinlaub lässt man sich gerne auf der gemütlichen Terrasse verwöhnen. *Oben rechts:* Im neu und modern gestalteten Kaminzimmer etablierte Christian Morgen sein Schepper's Das Restaurant. Hat den Kopf voller Ideen: Christian Morgen mit einer Kreation aus lauwarm gebeiztem Gewürzlachs an Mango-Tomaten-Ragout mit einem Ravioli von europäischem Hummer und Petersilienschaum. *Rechts:* Lasagne vom St. Pierre mit Kürbiskernspinat, gebratener Gamba und Vanilleschaum.

SCHEPPER'S DAS RESTAURANT

## FRISCHER WIND in Eitelsbach

Das beschauliche Weinbaudorf Eitelsbach an der Ruwer gehört seit 1969 zum Stadtgebiet von Trier. Seit fünf Generationen ist die Familie Morgen dort ansässig und führt ein kleines Weingut. Vor 27 Jahren haben Hans-Erich und Christine Morgen den Betrieb übernommen und mit der Eitelsbacher Weinstube moderne Zeiten einziehen lassen. Seit ihr Sohn Christian 2004 in den elterlichen Betrieb einstieg und er bald das Küchenzepter übernommen hatte, flossen auch neue Ideen in die traditionell geprägte Speisekarte ein. Seit 1. Oktober 2010 ist der gelernte Koch und Hotelfachmann, der seine Fertigkeiten bei so renommierten Adressen wie dem Drei-Sterne-Restaurant des „Waldhotel Sonnora“ in Dreis, dem Gourmetrestaurant „Pfeffermühle“ in Trier oder im „Deidesheimer Hof“ in der Pfalz poliert hat, nun Herr über sein eigenes Restaurant: Schepper's Das Restaurant. Dazu musste er sein El-

ternhaus nicht einmal verlassen, denn es befindet sich im neu und modern inszenierten Kaminzimmer des Weinguts. Dort zelebriert der junge Hausherr eine ideenreiche Küche, die den Balanceakt zwischen gehobenem Genuss (Hummerravioli an Safranschaum; Lasagne vom St. Pierre mit Kürbiskernspinat und gebratener Gamba; Hirschkalbsmedaillons an Spätburgundersauce auf glasiertem Muskatkürbis und gratinierten Kartoffeln) und Bodenständigkeit (gebratene Blutwurst mit Apfelrotkraut, Kartoffelpüree und Zwiebeln; Rumpsteak in Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Salatteller) spielend schafft. Auch gibt Morgen Traditionellem durch den Einsatz „überraschender Zutaten“ neuen Pepp. Schepper's Hackbraten „spezial“ mit geriebenem Trüffel, Bio-Spiegelei und Bratkartoffeln ist der beste Beweis. Für Abwechslung auf der Karte sorgen die kulinarischen Aktionen wie die „Sylter Wochen“ im Juli und August oder „Total wild auf Gans“ von Oktober bis Ende Dezember. Christians Mutter Christine umorgt derweil die Gäste im Restaurant und auf der gemütlichen Terrasse mit einem herzlichen wie kompetenten Ser-

vice. Sie ist die „gute Seele“ des Familienbetriebs, hat stets ein Ohr für die Wünsche ihres gut durchmischten Publikums. Kenntnisreich berät sie bei der Auswahl des passenden Weines, der entweder vom eigenen Gut (auf 1,5 Hektar werden ausschließlich Rieslinge produziert) oder von der Mosel, sowie aus anderen Deutschen Weinanbaugebieten kommt. Gäste, die Appetit auf eine Kleinigkeit haben oder einfach nur dem Weingenuss frönen möchten, nehmen gern in der rustikalen Weinstube Platz. Familie Morgen vermietet außerdem vier sehr gut ausgestattete Zimmer in einem separaten Gästehaus. ■

Gastgeber: Christian Morgen  
Eitelsbacherstraße 29  
54292 Trier-Eitelsbach  
Telefon: 06 51/ 5 22 53  
Telefax: 06 51/ 5 60 62  
info@scheppers-restaurant.de  
www.scheppers-restaurant.de  
Öffnungszeiten Küche: Mo. u. Mi. – Sa. 17.00 – 22.00 Uhr (Terrasse ab 16.00 Uhr)  
So + Feiertage 12.00 - 14.00 Uhr und ab 18.00 Uhr, Ruhetag: Dienstag  
Zimmerpreise: ab 65 Euro inkl. Frühstück,  
Kreditkarten: Mastercard, Visa