

Tradition trifft Genuss: Das „Leev Marie“ in Lindenthal öffnet wieder!

Erfahren Sie alles über die Wiedereröffnung des historischen Gasthauses „Zum Marienbildchen“ in Lindenthal, Köln, am 7. Juni 2025.



Falkenburgstraße 21, 50935 Köln, Deutschland - Das Gasthaus „Zum Marienbildchen“ in Lindenthal, Köln, hat Anfang April als „Leev Marie“ wiedereröffnet und begeistert seine Gäste mit einer Kombination aus traditionellem Charme und neuester Ausstattung. Als das älteste Gasthaus in Lindenthal, das 1721 erstmals erwähnt wurde, hat dieses Gebäude eine lange Geschichte, die bis zu den Zeiten als Postkutschenhaltestelle zurückreicht. Mark Junglas, der für die Renovierung verantwortlich ist, hat darauf geachtet, den Charme des Hauses zu bewahren, während moderne Elemente integriert wurden. Der niedrige Bau mit Sprossenfenstern und der getünchten Backsteinfassade hebt sich im Straßenzug an der Aachener Straße bemerkenswert hervor, wie marienbild.de hervorhebt.

Die Speisekarte des „Leev Marie“ bietet eine Auswahl für jeden Geschmack. Sie umfasst zwei Vorspeisen, sechs Hauptgerichte (eins davon vegan), sechs Beilagen sowie zwei Gerichte für Kinder. Zusätzlich gibt es ein Wochenangebot mit vier Spargelspeisen und ein Dessert. Die Preise liegen im oberen Segment des gewöhnlichen Gaststätten-Niveaus, was durch die sorgfältige Auswahl lokaler Lieferanten wie Kartoffelkult, Metzgerei Esser und Heilandt Kaffee unterstützt wird.

Die kulinarischen Highlights

Die Gerichte im „Leev Marie“ variieren stark in Qualität und Geschmack. „Marki's Markklößchensuppe“ bietet drei Klößchen, bleibt jedoch geschmacklich hinter den Erwartungen zurück. Das Tatar vom Wagyrind wird für seine hervorragende Fleischqualität gelobt, leider fehlt jedoch eine Brotscheibe. Auch das Schnitzel vom Duress Freilandschwein überzeugt mit seiner Größe und Knusprigkeit, könnte jedoch in der Sauce und beim Püree deutlich mehr Salz und Butter vertragen.

Zusätzlich gibt es eine Reihe von Beilagen, die jedoch nicht immer überzeugen. So sind die Pommes oft nicht knusprig genug und der Rinderbraten vom Charolaisrind enttäuscht durch seine Zartheit und die wenig ausdrucksstarke Biersauce. Auch das Dessert in Form von Windbeuteln mit Vanillecreme und Erdbeeren erreicht nicht das gewünschte Niveau; der Vanillegeschmack ist schwach und die Erdbeeren sind nicht mariniert.

Getränke und Atmosphäre

Zum Essen können Gäste aus seven offenen Weinen (6,50 – 9 Euro für 0,2 l) sowie klassischen Biersorten wie Gaffel Kölsch und Bayreuther Hell vom Fass wählen. Es ist zu beachten, dass im „Leev Marie“ nur Kartenzahlungen akzeptiert werden.

Die Öffnungszeiten sind von Sonntag bis Donnerstag von 17 bis 23 Uhr sowie Freitag und Samstag von 17 bis 24 Uhr. Das

Gasthaus befindet sich in der Falkenburgstraße 21, 50935 Köln, und bietet somit eine ideale Gelegenheit für alle, die in der Umgebung sind, um die einzigartige Atmosphäre und die kulinarischen Köstlichkeiten zu genießen.

Details	
Ort	Falkenburgstraße 21, 50935 Köln, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.ksta.de• www.marienbild.de

Besuchen Sie uns auf: mein-leipzig.net