

# EAT & TRAVEL

ESSEN UND TRINKEN, RESTAURANTS

## Lu's: Küchentradition neu definiert



**S**chwungvoll, frisch und bunt – das ist das Mantra von Küchenchefin Luisa Jordan. Seit ungefähr einem Jahr hat sie das Zepter des Restaurants im familiengeführten Wellnesshotel Jordan's Untermühle in Köngernheim, nahe Mainz, übernommen. Seit Juni 2023 erstrahlt es unter ihrem Spitznamen "Lu's" und bezaubert Gäste mit dem Konzept des "Bunten Genusses" – einem vollständig neu konzipierten Ansatz zur kreativen, facettenreichen Küche.

## Von der regionalen Vielfalt zur internationalen Gaumenfreude

Luisa und ihr Team meistern die Kunst, hauptsächlich lokale Zutaten mit weltweit inspirierten Aromen zu verbinden. Sie kreieren leichte, köstliche Gerichte, wie beispielsweise Juwelenreis mit Kohlrabi, Erbsen, Röstzwiebeln und Tahinicreme oder Seeteufel mit Perlgraupen, Staudensellerie, Mango und Krustentiersud. Sie bereichern das Menü auch mit kreativen Interpretationen traditioneller Gerichte, wie Rinderrouladen mit Haselnusscreme und Romanesco.



## Ein neues Erlebnis: Die "Genussreise"

Lu's bietet das erneuerte "Genussreise"-Angebot bis Ende Oktober für 459 Euro pro Person an, welches zwei Übernachtungen im Doppelzimmer beinhaltet. Das Frühstücksbuffet, eine herzhaft-süße Nachmittagsjause, sowie ein Fünf-Gänge-Menü am Abend mit korrespondierenden rheinhessischen Weinen sind ebenso Teil dieses Pakets. Zudem bereichert ein Willkommens- und Abschiedsgeschenk aus Lu's Küche den Aufenthalt.

## Gastronomische Leidenschaft trifft auf Wellness

Luisa Jordan verbrachte ihre Kindheit im Hotel und in direkter Nähe zur Küche. Mit der Zeit entwickelte sie ihr eigenes Motto: "Gastronomie ist einfach geil". Ihre kulinarische Reise führte sie von Rheinland-Pfalz ins Gourmetrestaurant Luce D'Oro von Schloss Elmau und dem Zwei-Sterne-Restaurant Facil in Berlin. Ihre **Ausbildung zur Ayurveda-Köchin** und ihre Reiseerfahrungen prägen ihren Stil: ihre Gerichte sind nicht nur schmackhaft, sondern auch besonders bekömmlich.



30.07.2023

<https://eattravel.de/restaurant-lus/>