

Schleim deck dich

Gut essen in Solingen und Umgebung.



Unser Restaurant des Monats: Hitze-Frei

Luftig leichte Vorspeisekreationen, feurige Hauptgerichte von Wiesen, Wäldern und aus den Tiefen der Ozeane, eintauchen in die Welt der kühlen Drinks und Cocktails – all das ist möglich im Hitze-Frei der Familie Hitzegrad im Herzen von Ohligs. René und André Hitzegrad sorgen seit 2006 für gastronomische Höhepunkte im Hitze-Frei, das als Restaurant, Bar und Lounge perfekt funktioniert. Die neue Karte ab Februar 2011 korrespondiert mit den Elementen Luft, Feuer, Erde und Wasser. „Das fünfte Element ist unsere Liebe zum Beruf – verbunden mit unserem Anspruch, unsere Gäste mit kulinarischen Erlebnissen in entspannter Atmosphäre zu begeistern“, erzählen René und André Hitzegrad.

Ein besonderer Gimmick sind die den Sternzeichen zugeordneten besonderen Empfehlungen. Ein Zwilling beispielsweise mag abwechslungsreiche Küche und Gesellschaft beim Essen.



Die Hitze-Frei-Belegschaft freut sich schon auf die neue Speisekarte.

„Welches Gericht besonders zu ihm passen könnte, heben wir in der Speisekarte entsprechend hervor“, erklärt René Hitzegrad. Ansonsten bietet das Hitze-Frei die gesamte gastronomische Palette. Frühstück ist

bereits ab 1,99 Euro möglich. Es gibt diverse Vorspeisen-Variationen, Suppen im Brotlaib, lecker Salate, saftige Steaks, viele weitere Fleisch-Spezialitäten (natürlich auch Geflügel und Wild), Fisch, Pasta und Desserts. Mitttags-

büfett sowie Kaffee und Kuchen am Nachmittag komplettieren das Angebot. Platz finden im Hitze-Frei knapp 200 Gäste, die sich auch an tollen Sonder-Veranstaltungen erfreuen dürfen.