

## Wilder Biber am Mönnesee

Es gibt sie noch, die Ausflugslokale wie man sie sich wünscht: Schön gelegen, familiär geführt, mit hausgebackenem Kuchen, duftendem Kaffee oder auch einem frischen Pils. Dazu eine Speisekarte mit heimischen Produkten zu fairen Preisen. Am Mönnesee haben wir so eines gefunden.



ihrer Gäste, sei es mit dem Partyservice oder seit über 15 Jahren in dem Restaurant Kronen Am Zoo. „Wir sind immer bemüht Sie kulinarisch zu verwöhnen“, lautet das Familienmotto und diese Bemühungen sind erfolgreich, schaut man sich den Zuspruch und die Treue der Gäste an.

Der vor der Tür gelegene Trinkwassersee und die umliegenden Wälder bereichern die Speisekarte. Jetzt im Herbst stehen Wild und Pilze aus den heimischen Wäldern natürlich hoch im Kurs. Regelmäßig frisch und mit gesicherter Qualität beliefert, zaubert Familie Böer hieraus wunderbar herbstliche Gerichte. Mönnesezander und Forellen „von gegenüber“ sind tagesfrisch. Bekannt ist die Familie Böer aber auch für internationale Köstlichkeiten. Im monatlichen Wechsel werden jeden Freitag Themenbuffets, zur Zeit mit deutschen Spezialitäten von Flensburg bis Bergdesgaden angeboten. Diese sind immer Anlass in geselliger Runde mit Familie oder Freunden ausgiebig zu schlemmen und zu plaudern. Samstags trifft man sich zum Kaffeeklatsch und sonntags zum großen Familienbrunch.

Neben den kulinarischen Versuchungen hat der Mönnesee und seine Umgebung auch im Herbst seine Reize. Nachdem die Sommerhitze vorbei ist, kann man nun die sich bunt färbenden Wälder betrachten und die Ruhe genießen.

Restaurant und Café „Wilder Biber“  
Seeuferstraße 21  
59519 Mönnesee-Stockum  
Tel: (02924) 974 800  
www.wilder-biber.de  
info@wilder-biber.de



Hausgemachte Kuchen und Torten auf Konditorei-Niveau.



(links) Mutter Böer's hausgemachte Spezialitäten.  
(rechts) Klein aber fein: Der Grüne Salon.



Eigentlich nichts Besonderes, könnte man meinen. Doch viele Ausflugslokale werden heute mehr als Imbiss denn als Restaurant geführt und Preis-Leistung und Qualität bleiben oft auf der Strecke. Anders bei Familie Böer im Wilden Biber am Mönnesee. Der Name geht zurück auf den letzten Biber der hier 1840 gesichtet wurde. Ein Gedenkstein, direkt gegenüber des Lokals am Seeufer erinnert daran. Hier werden in einem kleinen aber feinen Restaurant die guten alten Gastgebertugenden gepflegt. Das Haus wird, unter Leitung von Alexander Böer, familiär mit Schwester und Mutter geführt. Die meisterhaften Kuchen und Torten auf Konditoreiniveau stammen aus dem eigenen Ofen, das sieht und schmeckt man. Oft fällt die Auswahl aus dem großen Kuchenbuffet nicht leicht. Dazu genießt man, aus dem Restaurant oder von der Sonnenterrasse,

den traumhaften Blick auf den Mönnesee. Der Biergarten des Hauses ist unter altem Baumbestand gelegen und bietet bei Bedarf auch ein schattiges Plätzchen im Grünen.

Wenn Sie mit 4-8 Gästen „unter sich“ sein möchten, reservieren Sie den grünen Salon. Das separate Zimmer bietet ein besonderes Ambiente und etwas Abgeschiedenheit für das private oder geschäftliche Gespräch bei einem guten Essen. Stilvoll eingerichtet und liebevoll dezent dekoriert, finden Sie hier Ihr kleines Separee. Überhaupt ist die Einrichtung des Lokals hell und freundlich und dabei dennoch gemütlich. Eine gelungene Verbindung aus Rustikalität und Moderne.

Der Name Böer ist vielen Schlemmerfreunden bereits aus dem Dortmunder Raum bekannt. Seit 45 Jahren kümmert sich die Familie um das leibliche Wohl