**AM HAFENWEG 26** Anzeigen-Sonderveröffentlichung · 17. Juni 2021

## Neueröffnung Spelunke – Bar & Holzfeuergrill

Großer Grill ist das Markenzeichen der Spelunke

## Ein Name mit Gesprächsstoff

Tisst Ihr nicht, dass der Name Spelunke eine negative Bedeutung hat", wurden Roberto Turchetto und Christian Huys schon gefragt. Die beiden Betreiber des neuen Ladens am Hafenweg 26 wollen mit diesem vermeintlichen Image spielen. "Die Leute sollen darüber reden. Der Name soll neugierig machen und ein Markenzeichen werden", sagen sie.

Denn im Inneren sieht die Spelunke ganz und gar nicht wie eine solche aus. Holz, Metall, ein Marmortresen, Designerlampen über dem Tresen, große Korblampen im Gastraum aus Italien, Stühle aus Akazienholz ebenfalls in Italien hergestellt -, alte Fliesen und Holzdielen sorgen für ein Ambiente mit Charakter.

Ein weiteres Markenzeichen ist der große Holzfeuergrill. "Fleisch, Fisch und Gemüse gibt er ein tolles Aroma", schwärmt Roberto Turchetto. Spezialität des Hauses ist das Pollo alla diavola, Hähnchen nach Teufels-Art. Dabei handelt es sich um ein kleines italienisches Hähnchen, das im Ganzen serviert wird. Bei der Zubereitung wird es aufgeklappt und mariniert, sozart und saftig ist.

"Nicht nur Fleischberge kommen in der Spelunke auf



Die Betreiber der Spelunke: Roberto Turchetto (Café Med) und Christian Huys (Hot Jazz Club) haben sich für den neuen Laden zusammengetan. Fotos (2): Jan-Philipp Jenke

Grillkäse und Salate.

Die Spelunke fängt zum freuen uns, wenn die Gäste

den Tisch", betont Christian Start mit einer kleinen Karte Huys: "Auch Vegetarier kom- an. "Dann entwickeln wir dass es nach dem Grillen men hier auf ihre Kosten." uns nach und nach weiter", Christian Huys ergänzt: "Wir

Innen bietet der Laden 70 Plätze. Die einladende Son-Beispiele sind Grillgemüse, so Roberto Turchetto. Und nenterrasse mit Blick auf den Hafen fasst noch einmal circa 100 Gäste. Draußen befindet sich auch Fritas Fritz, die Imbissbude mit südlän-

> alles handgemacht. Das Konzept der Spelunke richtet sich ebenso an Studenten wie auch an Rentner. "Ein lockerer Laden, in dem bis Samstag ab 17 Uhr sowie sonn-

frische Pommes und Frittier-

tes wie Calamari, Olivenbällchen oder Gemüse to-go -

uns dabei begleiten."

beide Betreiber.

Geplant ist, nach Corona den Innenbereich weiter auszubauen, ein entsprechender Bauantrag läuft. Damit soll das Bar-Konzept weiter entwickelt werden. Mit DJ-Bühne und vielleicht dischem Touch. Hier gibt es Live-Musik.

Seit einer Woche hat die Spelunke geöffnet. Eine richtige Eröffnungsfeier ist ebenfalls nach Corona ange-Jan-Philipp Jenke

■ Die Öffnungszeiten sind Montag man sich wohlfühlt", sagen tags und feiertags ab 12 Uhr.



Roberto Turchetto, Betrei- macht das Café Med die ber des Café Med, und Christian Huys, Betreiber des Hot Jazz Club, haben lief gut und immer bessich für die Spelunke zusammengetan. Seit etwa 15 Jahren sind sie mit ihren Läden Nachbarn im wurde, haben sie zuge-Hafen. Seit acht Jahren

Küche für den Hot Jazz Club. Diese Kooperation ser. Und da ihnen jetzt die Örtlichkeit in direkter Nachbarschaft angeboten griffen.



Die Sonnenterrasse mit Blick auf den Hafen bietet rund 100 Gästen



...da sind wir eiskalt!!! www.annegarn.de









Fleisch, Fisch und Gemüse werden auf dem großen Holzfeuergrill mit Buchenholz zubereitet. Dieser verhilft zu einem besonderen Aroma.

## SPELUNKE

Bar & Holzfeuergrill

Mediterranes frisch über Buchenholz gegrillt, dazu leckere Drinks von der Bar. Fisch · Fleisch · Vegetarisch

Geöffnet Mo - Sa ab 17 Uhr, So ab 12 Uhr · info@spelunke.ms · Hafenweg 26, 48155 Münster