

aus:



Deidesheim (Kreis Bad Dürkheim)



Freundstück

Ketschauerhofstr. 1

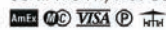
☒ 67146

☎ 06326-70000

www.ketschauer-hof.com

Di-Fr 12-14 Uhr u. 18.30 Uhr, Sa 18.30 Uhr,

So u. Mo RT, HG: 33-37, M: 72-110, ☑



Zimmerpreise: † 130-550 / †† 200-780

Applaus für Jens Fischer, der sich in seinem zweiten Jahr im Deidesheimer Freundstück nun offenbar frei entfaltet und das Niveau deutlich anhebt. Wir konstatierten im wunderschönen, modern und elegant designten Restaurant im Ketschauer Hof eine stark verbesserte Gesamtleistung mit einer deutlich feineren Abstimmung der Komponenten, schön herausgearbeiteten Produkten und Aromen sowie noch originelleren Ideen.

Eine ganz enorme Bandbreite vom Produkt Lachs präsentierte Fischer mit dem Viererlei aus limettenfrischem Tartar, einem soft gegarten Stück mit hauchfeinem Knusperrand, einer prima festen, gebeizten Variante und als dünne Schichttarte mit feinsüßem Teigboden und Fenchelmousse in der Mitte. Dazu dünn gehobelter Fenchelsalat, eine luftige Mayonnaise auf Traubenölbasis sowie die feine Säure von Sauerklee. Superb umgesetzt, glasklare Aromen, filigranes Handwerk.

Alles wunderbar harmonisch ausbalanciert auch bei der qualitativ herausragenden Langoustine mit einem Süßkartoffelpüree, in dem kleine, knackige Stückchen von der Süßkartoffel auflockernd wirkten. Dazu ein pointierter Zitronenschaum mit feiner Säureader sowie Zitronengelee mit angenehmer kontrastierender Bitternote und Passieralgen für ein knackig frisches Mundgefühl.

Tipptopp der Kabeljau mit grünem Spargel, Spargelcreme, pochierten Fel-

RHEINLAND-PFALZ

Deidesheim



Modern designte, großzügige Räumlichkeiten: Gourmetrestaurant Freundstück

senaustrern und La Ratte Kartoffeln — alles geschmacklich und qualitativ comme il faut, herzlich harmonisierend untermalt von einem milden Chorizoschaum. Ein rundum „leckerer“ Knaller dann das feinsinnig abgeschmeckte Rindertatar mit Sauce gribiche als fettes, feinsäuerliches Unterfutter und einem saftig-schmorwürzigen Ochsen-schwanzraviolo mit bester, punktgenau reduzierter Kalbsjus.

Kalb in erstklassiger Reinform bot dann das saftig-aromatische Kotelett nebst authentisch aromatischen Zunge und Bries, begleitet von einem mit roter Zwiebelcreme gefüllten Raviolo und gegrillter Lauchzwiebel. Dem Zwiebelig-deftigen stand eine mit prägnanter Säure durchzogene Rotweinsauce entgegen, die das Ganze in elegante Bahnen lenkte.

Etwas *strange* und aufgesetzt schmeckte das mit Savorasenf aromatisierte Beerensorbet mit weißem Schokoladenschnee, das einen unharmonischen, plakativen Eindruck hinterließ. Extraklasse aber das wunderbar vollmundige Schokoladencrèmedessert mit Schokoladeneis und Canache sowie Schokoladenraspeln, aufgelockert und erfrischt von hellem Pflaumenschaum, Pflaumenstückchen und Minze, die hier perfekt eingebunden war. Tief und fruchtig, rund, nicht abstrakt konstruiert — einfach zum genussvollen Auslöffeln.

Sommelière Sybille Herbst erfreute wie immer mit sehr guten, regionalen Weinempfehlungen, der Service durch unaufdringliche Präsenz und Aufmerksamkeit.



Freundstück-Küchenchef Jens Fischer startet in seinem zweiten Jahr voll durch