

Gault & Millau

Deutschland 2012

Der Reiseführer für Genießer





1.060 Restaurants
neu getestet und kommentiert
370 Hotelempfehlungen


Neu: 50 Seiten Südtirol Special



CHRISTIAN

 Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität

 Luxus

 Großer Luxus

DEIDESHEIM

Bad Dürkheim 14 – Saarbrücken 110

 **FREUNDSTÜCK**

 im Hotel Ketschauer Hof
 67146, Ketschauerhofstr. 1
 Tel. (0 63 26) 7 00 00
 info@ketschauer-hof.com
 www.ketschauer-hof.com
 Gastgeber: Sybille Herbst
 Küchenchef: Jens Fischer
 Geschlossen: Samstagmittag, Sonntag,
 Montag
 Menü € 85/139, à la carte € 64/89
 res.    



Der begabte Jens Fischer beeindruckt mit exzellenten Grundprodukten, kreativer Aromenharmonie und moderner, niemals überladen wirkender Präsentation und nicht nur als Streifen oder Pünktchen auf dem Teller vorhandener Sauce. Grandios zum Kalbsbries die Kaffeejus im schönen Kontrast zu roten Zwiebeln und Rettich oder zur Jacobsmuschel mit Salicorn die Sauce Bourride (auf Fischsud- und Aïolibasis), die sich im Mund aufzufächern scheint.

Bei manchen Gerichten, etwa bei der gezupften Kamtschatka-Krabbe mit Jacobsmuschel, Avocado und Arganol, hätten wir von den hervorragenden Hauptbestandteilen gern etwas mehr als daumennagelgroße Stücke genossen. Manch andere Kreation wünschen wir uns nicht nur interessant klingend und schön aussehend, sondern produktbewusster durchdacht: Beim Arrangement von Makrele und Sepia mit Gartengurke, Sesamcreme und Cedri-Zitrone blieb der Fisch plump und fettig.

Üppig hingegen das tadellose Entrecôte, sehr elegant der optimale Rehrücken mit samtiger Wacholdercreme, Spitzmorcheln und jungem

Kohlrabi (ihn al dente zu servieren, ist an dieser Stelle vielleicht nicht ganz so elegant). Beim Rücken und Frikandeau vom irischen Lamm mit gebackenem Brin d'amour, Paprika und Bohnen (als Brei und geschnippelt) fiel das Frikandeau recht trocken aus, was der entzückende Rücken und das höchst ansehnliche Anrichten wettmachten. Eine Wonne auch die Desserts wie Brombeeren mit Waldmeister und Gianduja-Schokolade oder in Vanille aromatisierte Kirschen mit Macae-Schokolade und Mandelöleis sowie die ausgezeichneten Pralinen zum Kaffee.

Der ebenso freundliche wie selbstbewusste und witzige Service trägt sehr zur angenehmen Atmosphäre in der Noblesse des Restaurants und der Pracht im Park bei. Sommelière Sybille Herbst empfiehlt einfühlend aus einem großartig sortierten Keller – auch wenn man nicht um die Pretiosen der zum Unternehmen gehörenden Güter Bassermann-Jordan, Buhl und Winning bittet.

KETSCHAUER HOF

67146, Ketschauerhofstr. 1
 Tel. (0 63 26) 7 00 00
 info@ketschauer-hof.com
 www.ketschauer-hof.com
 Gastgeber: Alexander Hess
 18 Zimmer € 130/160, € 200/230,
 App. € 355/780

Das Bassermann'sche Herrenhaus aus dem 17. Jahrhundert in ein modernes Luxushotel zu verwandeln, war keine leichte Aufgabe – Hausherr Achim Niederberger, seine Architekten und die Denkmalbehörde hatten eine Weile zu tüfteln. Nun kann man in unmittelbarer Nähe zum Weingut Bassermann-Jordan in Ruhe nächtigen. In den hochmodern in kühlem Weiß gehaltenen, im Obergeschoss hübsch verwinkelten Zimmern und Suiten (35-50 m²) mit luxuriösen Bädern fehlt es an nichts. W-Lan. Nobles Wellnesswesen. Alte Pracht ist noch im Holzgetäfelten Salon und am Treppenaufgang zu bewundern, das Sandsteingewölbe des Kellers beim Frühstück (25 €).