

Zweimal waren wir in diesem Restaurant, das als Zweitrestaurant im »Ketschauer Hof« gilt, das aber viel mehr eigenen Charakter aufweist, als Neuankommlinge vermuten. Nach wie vor ist Küchenchef Lars Wolf am Ruder, der seine schmackhafte, über die Grenzen von Deidesheim bekannte französisch-internationale Bistroküche zelebriert. Allen voran die Bouillabaisse, die es sogar aus der Dose für zu Hause gibt. Warum wir zweimal da waren? Nun, beim ersten Test gab es ein paar Kleinigkeiten, die uns zum Nachdenken gebracht haben. Beim zweiten waren wir ziemlich begeistert. Unter dem Strich also eine klare Empfehlung. Auch deshalb, weil die Weinauswahl spannend ist. Man serviert Sekt von Buhl, allerlei Weine von Bassermann-Jordan, aber auch andere spannende Tropfen. Und wer in die große Weinkarte mit vielen reifen und reifsten Pfälzern schauen will, kann das tun.

Doch zurück zum ersten Test. Der zunächst servierte Sekt wirkte nicht frisch und wurde schnell gegen solchen aus einer neu geöffneten Flasche ausgetauscht. Beim Überraschungsmenü war es leider nicht möglich, statt eines süßen Nachtisches etwas Herzhaftes zu bestellen. So entschieden wir uns für ein Essen à la carte. Als Gruß aus der Küche gab es das legendäre Bierbrot, im Töpfchen gebacken. Als Vorspeise kamen wir nicht umhin, die traditionsreiche Bouillabaisse mit der Sauce Rouille und den Comté-Crostini zu testen, wahrhaftig einzigartig, wie auch die Roastbeefstulle mit Wachtelei/Remoulade

und Essiggurke, die allerdings noch Luft nach oben ließ. Zum Hauptgang gab es beispielsweise Trüffelravioli mit Champagnersauce und Parmesan: ein vegetarisches Vergnügen.

Beim zweiten Besuch trafen wir auf eine herzliche Restaurantleiterin, die aus der Bretagne stammt und den Service eloquent anführte. Sie lotste uns von der Terrasse ins Innere, denn es begann zu regnen. Dort ist es freilich auch nett, auf zwei Räume verteilt. Gänseleberterrinen mit ausgezeichneter ge-toasteter Brioche, dazu Apfel- und Gänselebereis machten viel Spaß, die Ravioli fanden wir ein bisschen dick geraten, aber die Trüffelscheiben obenauf waren wunderbar frisch, und die Sauce vermittelte mediterrane Würze.

da/ca/wf

AUF EINEN BLICK

1718

Ketschauerhofstr. 1, 67146 Deidesheim
 ☎ (0 63 26) 7 00 00
 www.ketschauer-hof.com
 Inhaber: Jana Seeger & Peter Hüftlein-Seeger
 Küchenchef: Lars Wolf
 Öffnungszeiten: 18.00 - 21.00,
 Sa, So u. an Feiertagen 12.00 - 21.00
 Ruhetag: Mo, Di
 2 Gasträume, 45 Sitzplätze,
 40 Sitzplätze im Freien
M: 52,00 - 72,00 **H:** 16,00 - 34,00
F: 27,00 - 95,00 **O:** 3,50 - 8,00
 ☞ ab 195,00 ☞ ab 230,00
 Zahlungsarten: 


Küche	Ambiente	Service	Weine
***	****	****	*****



Das 1718 in Deidesheim ist für seine Bouillabaisse bekannt geworden