

Frankens wohl härtester Gastrottest

Swarg Indisches Restaurant

Frauenstr. 2

Das Restaurant Swarg könnte gemütlich wirken, stünden die Tische nicht zu eng und das Buffet nicht direkt im Türbereich. Die Musikuntermalung ist landestypisch, die Bedienung freundlich. Werktags ab 11.30 Uhr gibt es ein aus vier Hauptspeisen, Basmatireis, Suppe und Salat bestehendes All-you-can-eat-Angebot für 6,50 Euro. Wer lieber à la carte speist, kommt zumindest nominell mittags ebenfalls günstig davon – akzeptable Portionen ab 4,90.



Das Buffet bei unserem Test bot Gemüsesuppe, Hähnchenbrust in Currysoße mit Ingwer und Knoblauch, Lammfleisch mit Kartoffeln in scharfer Currysoße sowie zwei „verschiedene Gemüse“-Gerichte, eines mit orientalischem Spinat. Von der Karte probierten wir zudem Murg Tikka (Mariniertes Hähnchenbrustfilet, gegrillt, mit Sahnesoße) für 7,50 – das oberste Ende der Preisskala. Doch tatsächlich alle Soßen schmecken undefinierbar bis fade – die Currysoße vom Buffet war auch gleich die Sahnesoße fürs reguläre Hauptgericht. Viele Deutsche würden frischen Koriander nicht mögen, so der Betreiber, darum lässt er ihn weg. Auch hinsichtlich anderer wichtiger Gewürze der indischen Küche werden hier zu viele Abstriche an den Massengeschmack gemacht. Zudem war das Tellergericht, weil auf Salatteller angerichtet – die Brühe wurde getrennt serviert –, rasch kalt.

– Speisenqualität 2/5
– Service / Ambiente 2/5
– Preis / Leistung 3/5



texte: oliver renn



Café Esspress

Austr. 33

Sonntags ab 10 Uhr bietet das Esspress Frühstücksbrunch. Rührei, Bratwürstchen, Weißwürste, Bratkartoffeln, eingelegte Paprika und Auberginen, Lachs, Käse und Wurst, Müsli, Joghurt, Obstsalat, Waffeln, Honig, Nutella, verschiedene Baguette- und Brötchensorten stehen von Beginn an zur Verfügung und werden auch bei Andrang dank des umsichtigen Personals selbst nach Stunden nicht knapp. Die freundliche Crew hat auch im Griff, dass man nicht von Anfang bis Ende mit ein und demselben Teller auskommen muss, und verhandelt nebenbei unaufdringlich für nicht reserviert habende Gäste um freie Plätze – das Ambiente ist bis auf einen tonlosen Werbefildschirm am Buffet, der aber von keinem Sitzplatz aus weiter stört, tadellos.



Gegen 12 werden weitere warme Speisen bereitgestellt – bei unserem Test Krustenbraten mit Kloß und Kraut, Nudeln in Gemüsesoße sowie Broccoli und Blumenkohl in Bechamelsoße. Erfreulich: Im Pauschalpreis von 8,80 Euro steht nicht nur ohne Limit Kaffee aus der Thermoskanne zur Verfügung, sondern auch Marken-O- sowie Multivitamin-saft. Vom Geschmack her ist jetzt nichts dabei, was einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen würde oder wo man teuerste Bioqualität vermuten könnte, aber die Essensqualität als „nur“ solide zu bezeichnen, wäre untertrieben.

– Speisenqualität 3/5
– Service / Ambiente 4/5
– Preis / Leistung 4/5



De Vita

Obere Sandstr. 34

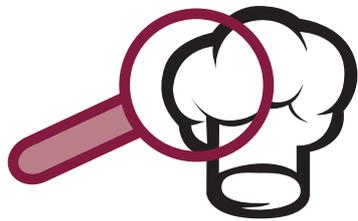
Das Ambiente im De Vita scheint zunächst gemütlich. Je mehr Gäste kommen und je öfter das Telefon hinter der Theke Stereo klingelt, desto unsichtbarer wird die Bedienung, die dem Wackeltisch, den wir zielsicher, aber unwissend ansteuern, schnell zwei Bierdeckel unter seine Beine verpasste und dem „Fliesenleger“ die Verantwortung zuschob. Peinlich für ein Restaurant dieser Preisklasse: Die überdies recht abgenudelt wirkenden, in Folien geschobenen Speisekarten sind auf jeder einzelnen Seite mit Werbung von irgendwelchen Gewerbetreibenden versehen, die nicht im Ansatz etwas mit Küche und Kochen zu tun haben.



Als Hauptgerichte probierten wir Scalloppine di vitello al Gorgonzola (Kalbslendchen in Gorgonzolasoße) für 15,80 und Filetti di Manzo el Pepe Verde (Rinderfilet in Pfeffersoße) für 21 Euro. Als Beilage gab es neben einem Durchschnittssalat Rosmarinkartoffeln, die fast allesamt zu lange in der Pfanne gelegen hatten. Das Fleisch war von der Portion und dem Geschmack her jeweils zufrieden stellend – aber auch nicht mehr. Das Filetsteak war zudem unangenehm färsig – keine Erklärung wieso. Als Nach-tisch Panna Cotta (4,50) und Tiramisu (4,20) – ebenfalls keine Offenbarung. Vor allem aber auf den geschmacklosesten Cappuccino seit Jahren hätten wir im Nachhinein gerne verzichtet.

– Speisenqualität 3/5
– Service / Ambiente 3/5
– Preis / Leistung 2/5





Frankens wohl härtester Gastrottest

Bolero Spanisches Restaurant

Judenstraße 7



Wer hier sonntags von 10 bis 14 Uhr brunchen will, sollte reservieren. Das Bolero ist meist ausgebucht, was sich an der Lautstärke und den teils zu eng stehenden Tischen bemerkbar macht, wodurch die Bedienungen – die ihren Job gleichwohl aufmerksam und professionell verrichten – Probleme haben, sich durchzuzwängen.



Das Buffet kostet 12,80 Euro, Filterkaffee und Tees sind unbegrenzt inklusive. Neben Käse- und Wurstaufschnitt sowie Rührei, Marmeladen, Müsli, Gemüse, Lachs, Garnelen und Krabbensalat wird von den hier sonst regulär verfügbaren Tapas weniger als ein Drittel angeboten: Oliven und Mozzarella etwa, von den warmen Kleinigkeiten Champignons in Knoblauch, frittierte Calamares, Hähnchenflügel, Kartoffeln mit Frischkäse und Pute in Curry-Ananas-Soße. Zudem standen u.a. Tortellini bereit. Krustenbraten mit Kloß wurde wie die geschmacklich insgesamt mauen Nachspeisen – Käsekuchen, Pudding, Obst und Pannacotta – später bereitgestellt. Das Nachlegen der durchweg frisch anmutenden Speisen funktionierte bis zum Schluss tadellos, geschmacklich ist alles solider Durchschnitt. Neben der Tatsache, dass nicht die erlesensten Zutaten zum Tragen kommen, fehlt aber leider der Mut, ein, zwei Dinge ab vom Mainstream-Geschmack anzubieten.

– Qualität / Geschmack 3/5
– Service / Ambiente 4/5
– Preis / Leistung 4/5



Asia Thai – Buffethaus Asiatisches Restaurant

Zollnerstr. 179



Jeden Tag außer feiertags, aber auch an den Wochenenden wartet hier von 11.30 bis 14.30 Uhr ein vielfältiges Mittagsbuffet: Erwachsene zahlen 6,30 Euro, Kinder unter 12 gar nur 4 Euro. Das Personal ist sehr aufmerksam und freundlich, die musikalische Berieselung dezent, das Speisenangebot nicht zu gedrängt dargeboten und generell ist das Ambiente im Lokal sehr angenehm und teils auch regelrecht originär: Unter den Glasplatten der Essentische finden sich hübsche Modelllandschaften.



Asia Thai - Buffethaus

Zum Einstieg kann man zwischen zwei unspektakulären Suppen wählen. Außer einem absoluten Ausreißer nach unten – die in Sesameig gebackenen Hähnchenstücke waren an unserem Testtag extrem ausgedorrt – und dem Obstsalat aus der Dose überzeugt das Speisenangebot voll und ganz: Neben Salat, Curryecken, Frühlingsrollen, gebratenen Nudeln oder Gemüserais gab es zum Beispiel Chickens wings, Acht Kostbarkeiten, Rindfleisch in Kokosnusssoße, im Teig gebackenen Fisch oder Gemüse mit Tofu. Für die Speisen, die nicht ihre eigene Kreation haben, stehen süßsauer, süßsauer, Erdnuss- und Hoisin-Soße parat. Als Nachtisch warten ein einfacher Pudding sowie äußerst schmackhafte gebackene Bananen. Schade nur, dass das Angebot inhaltlich über viele Monate exakt gleich bleibt.

– Qualität / Geschmack 3/5
– Service / Ambiente 4/5
– Preis / Leistung 4/5



Efendi Türkisches Restaurant

Urbanstr. 18



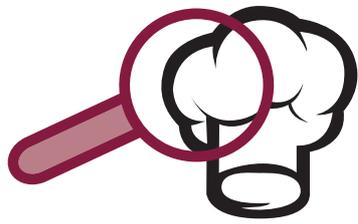
In den Kaiserdom-Stuben wird fernab von Imbissangeboten wie Döner und Pide neuerdings türkisch gekocht. Der Hauptraum wirkt spartanisch, aber dank der unkitschigen, großformatigen Fotografien aus der Türkei auf weißer Wand dann doch auch ansprechend.



Der von Holzelementen dominierte Nebenraum bräuchte, um das Ambiente zu vervollkommen, eine Auffrischung, der Kellner versprühte mit seiner hektischen Art ein wenig Ungemütlichkeit. Doch mit den ersten zwei Bissen – wir haben zunächst einen mittelgroßen gemischten Vorspeisenteller für 7,90 Euro bestellt – traten solche Gedanken in den Hintergrund. Denn was da mit frisch aufgebackenem Fladenbrot serviert wird, u.a. Knoblauchjoghurt mit Gurken, Humus, Auberginenpüree, weißer Bohnenalat, rote Linsenbällchen und gefüllte Weinblätter, schmeckte schon einmal tadellos. Aber der gemischte Grillteller für 17,90 Euro – nominell für eine Person, aber nach der üppigen Vorspeise auch für zwei fast zu viel – überbot dies noch einmal um Längen. Beileibe nicht nur quantitativ. Kalbspieß, Lammspieß, Hähnchenkotelett, Hackfleischspieß mit leicht scharfem Paprikapüree und Knoblauch-Joghurt-Soße sowie Reis und Bulgur haben uns restlos überzeugt: durchweg lecker gewürzt, auf den Punkt gegrillt und qualitativ hochwertig.

– Qualität / Geschmack 5/5
– Service / Ambiente 3/5
– Preis / Leistung 5/5





Frankens wohl härtester Gastrottest

Luitpold

Schönleinsplatz 4



Mancher ärgert sich über die laute Radio-beschallung oder dass das „Boulevardcafé“ tatsächlich keine Sekunde vor offiziellem Brunchbeginn (Sonntag 10 bis 14 Uhr) seine Türen öffnet. Uns stört(e) mehr, dass sich die Kellnerinnen vor den Gästen penetrant derb anraunzen. Das passt nicht zu den Erwartungen, die man an einen auf edel machenden Standort hat. Zumal das Personal an unserem Testtag jedwede Professionalität vermissen ließ. Zunächst fehlten am Buffet Servietten (an den Tischen lagen auch keine), im weiteren Verlauf wurden ausgehende Bestecke und Teller nur auf Nachfrage nachgelegt. Besonders ärgerlich: Bei den zur eigentlichen Mittagszeit nach zuvor nur fadem Rührei endlich aufgetischten weiteren warmen Speisen fehlten noch volle 15 Minuten nach „Startschuss“ wichtige Beilagen und die Suppe war noch nicht mal im Anflug, als der erste Fleischtopf schon leer war. Peinlich auch, wenn Gläser ausgehen und erst auf zweifache Nachfrage glühend heiße bereitgestellt werden – das bekommt dem inkludierten Apfel- und Orangensaft nicht wirklich.

Immerhin: Beim im Preis von immerhin 16,50 € pro Erwachsenen ebenfalls inbegriffenen Kaffee und Tee gab es nichts auszusetzen – auch Tassen standen stets ausreichend parat. Doch auch das Frühstücks-Buffet selbst ließ extrem zu wünschen übrig. Das Einzige, was vor 12 Uhr positiv heraussticht: eine frische, recht üppige Salatauswahl. Der Rest: sowohl geschmacklich als auch von der Auswahl her unter Durchschnitt.

– Qualität / Geschmack 3/5
 – Service / Ambiente 0/5
 – Preis / Leistung 1/5



Ristorante Dal Pelloni

Untere Königsstraße 6



Dem ehemaligen Dal Passatore haben der vor wenigen Wochen erfolgte Betreiberwechsel und der Aufstieg des zweiten Kochs alles andere als geschadet – was nicht heißen soll, dass bisher etwas im Argen war. Wobei die Atmosphäre sogar fast noch gemütlicher geworden ist – das Ambiente im Lokal wie auch auf der Sommerterrasse ist ohnedies geschmackvoll. Das reguläre Speisenangebot ist offensichtlich weitgehend gleich geblieben, wir wählten „Salmone al Prosecco“ (gebratenes Lachsfilet in Prosecco-Lauch-Creme) für 18,80 und „Filetto al Pepe“ (Rinderfilet in Pfefferrahmsoße) für 23 Euro. Bei der Beilage kann man zwischen Tagliatelle und Rosmarinkartoffeln wählen. Vorab werden Bruschetta aufs Haus und Salat gereicht, die Hauptgerichte selbst werden zusätzlich mit ratatouille-artig geschmorten Gemüestiften serviert. Das Essen war sehr fein, die Soße zum Fisch durch den Lauch angenehm, aber auch nicht zu scharf, das Fleisch auf den Punkt. Zum Abschluss bestellen wir noch Tiramisu für 4,60 Euro und „Vaniglie e Limone“ – wohl eine Neuheit: Vanilleeis mit Limetten-Olivenöl – für 4,20 Euro, auf der Karte definitiv nicht übertrieben als „überraschendes Geschmackserlebnis der besonderen Art“ angepriesen. Erstaunlich harmonisch und geschmackvoll. Ein nicht nur tadelloser, sondern wirklich herausragender Restauranttest, auch weil die Bedienungen ausgesprochen freundlich sind. Einer der Kellner – ein Franzose – sorgt mit seiner unkonventionellen Art gar für zusätzlich gute Stimmung.

– Qualität / Geschmack 5/5
 – Service / Ambiente 5/5
 – Preis / Leistung 4/5



Calimeros

Lange Straße 8

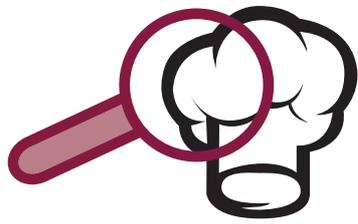


Dienstags ab 18 Uhr im Angebot: Spare Ribs „All you can eat“ für 7,77 Euro. Der Hinweis dazu ist nur draußen angebracht, auf der Speisekarte, auf den Tischen dazu kein Wort; im Web wird bei den Beilagen mit Pommes geworben und von einer „umfangreichen Salat- und Beilagenbar“ gesprochen. Tatsächlich gibt es am Ende des Lokals Salatblätter, Gurken, Tomaten, Mais, Kidneybohnen, zweierlei Dressing sowie saure Sahne und milde Salsasoße als Dip. Zudem locken solide bereitete Country Kartoffeln und in Teigmantel gebackene Zwiebelringe. Die warmen Beilagen standen erst zehn Minuten nach Servieren der ersten Spare Ribs bereit. Ärgerlicher: Die Fleischqualität selbst ist von Portion zu Portion extrem unterschiedlich, teils trocken und zäh, dann mal immerhin etwas saftiger, aber nie wirklich frisch und lecker anmutend! Bezeichnend, dass auch gleich an zwei Nachbartischen für den Nachschlag gebeten wurde, die als „einfach süchtig“ machend angepriesene „Special-Barbeque-Soße“ fortan nicht mehr übers Fleisch zu gießen respektive sie gleich ganz wegzulassen.

Da wir keine Sweet Nachos wollten, blieb als süßer Abschluss lediglich „Geeister Joghurt an Waldbeeren auf Honigmelonencarpaccio mit Kiwisoße“ für 2,50 Euro. Der mutmaßlich bereits tagelang gleich mitsamt den Beeren tiefgefrorene Joghurt war steinhart und optisch unappetitlich – dass die Kombination an sich harmonisieren könnte, war aufgrund des Kiwispiegels gerade noch zu erahnen.

– Qualität / Geschmack 2/5
 – Service / Ambiente 3/5
 – Preis / Leistung 1/5





Frankens wohl härtester Gastrottest

Ö drei

Österreichisches Restaurant
Obere Sandstr. 32



Auf den ersten Blick wirkt das Ö3 trotz aufdringlich angebrachter Eigenwerbung schick. Doch schon bei den Stühlen herrscht mehr Schein als Sein, die Enge der Toiletten und Garderobenecke irritiert und dann erste Kapriolen des Kellners: im nicht mal halbvollen Restaurant im Umgang mit nicht nach massig Umsatz „riechenden“ Gästen, die sich mit Kinderbuggy hereinwagten, oder einem Pärchen, das offenkundig mehr als 30 Minuten vergeblich auf bestellte Standardgetränke wartete. Die Speisen, die wir probierten – „Alt-Steirischen Schwammerlrostbraten mit geschenkten Kümmel-Erdäpfeln“ für 12,90 und „klassisches“ Wiener (Kalbs-)Schnitzel – waren geschmacklich ordentlich, aber auch nicht mehr. Portionsmäßig fiel Letzteres völlig durch! Nichts gegen hauchdünne Schnitzel, aber wenn man für gefühlt 50 Gramm paniertes Fleisch mit ein paar Preiselbeeren ohne Salatbeilage 13,90 berappen soll und noch Aufpreis abverlangt wird, wenn man die Kartoffelbeilage umbestellt? Die Pommes waren zudem ziemlich versalzen, teils halb roh, dazu wies etwa jede vierte schwarze Macken auf. Die Beschwerde dazu verhallte. Zum Nachtisch: Die Stücke am Tellerrand waren nur mehr lauwarm, als uns der „Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster“ für 5,90 erreichte, die heiße Trinkschokolade mit Sahne war ein Hohn. Als auch wir dann nach dreifacher Anmahnung unseres Wechselgeldes den Chef sprechen wollten, tauchte dieser nicht auf – dafür kriegte man aus der Küche mit, wie prallig und arrogant der Steirer sein kann.

– Qualität / Geschmack 3/5
– Service / Ambiente 0/5
– Preis / Leistung 0/5



Piccola Roma

Italienisches Restaurant
Luitpoldstraße 46



Um in Bambergs kleinstem Feinschmeckerlokal einen Tisch zu bekommen, sollte man unbedingt reservieren. Im Sommer bietet der Innenhof zwar ein paar zusätzliche Ausweichmöglichkeiten, diese sind aber, wenn man sich halbwegs in Normallautstärke unterhalten will, nur bedingt empfehlenswert: Obwohl der Bereich von der Luitpoldstraße abgegrenzt scheint, ist man teils ziemlich starkem Verkehrslärm ausgesetzt. Dazu hatten wir bei unserem Besuch ziemlich lange Wartezeiten auf Bestellung und Bringen der Getränke. Immerhin: Dem sehr freundlichen Kellner war das sichtlich unangenehm. Von der Standardkarte wählte unser erstmals in Triostärke angetretenes Testkommando Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter, kleinem Salat und Pommes (alt. wären u.a. Rosmarinkartoffeln und Krokettchen möglich gewesen) für 15,90 Euro sowie Gnocchi mit Gorgonzola für 6,50. Von der Tagesgerichtetafel sollten es Ravioli mit Steinpilzen und Trüffel gefüllt in Trüffel-Sahne-Soße für 9,80 Euro sein. Dazu noch Pizzabrot. Die Hauptgerichte schmeckten tadellos, außer der Pommes-Beilage: Die Kartoffel-Stifte waren alles in allem eher mittelmäßig, etwas fettig. Die Gnocchi dagegen butterweich, aber dennoch mit Biss; das sehr zarte und sehr schmackhafte Filet nahezu auf den Punkt und auch die Ravioli in der dargebotenen Kombi eine Empfehlung wert. Als Dessert bestellten wir Tiramisu, das uns allerdings weniger überzeugte – in der Mischung Mascarpone mit Eischnee (!) ging der typische Geschmack ziemlich unter.

– Qualität / Geschmack 4/5
– Service / Ambiente 3/5
– Preis / Leistung 4/5



Aposto

Italienisches Restaurant
Geyerswörthstraße 5a

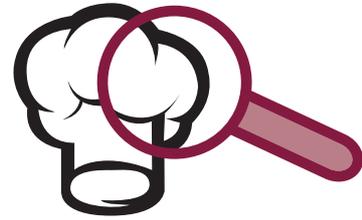


Aufgrund originärer Bauweise, großzügiger Außenterrassen sowie offener Showküche macht der Laden zunächst einen guten Eindruck. Weniger die Bedienung: Nach unangemessen lang dauernder Bestellannahme und dem Unding, dass von vorherigen Gästen herumstehendes Geschirr erst im dritten leeren Vorbeigehen abgeräumt wurde, kam die junge Frau, als wir mit dem Essen rechneten, mit dem Hinweis, das von der Standardkarte gewählte Saltimbocca alla Romana „ist aus“. Auf unseren Fragezeichen werfenden Blick hin „korrigierte“ sie genervt: „Na, in einer halben Stunde können wir das anbieten – wollen Sie so lange warten?“ Wir wollten und die mit Prosciutto Crudo und Salbeiblatt gefüllten Kalbschnitzel vom Grill an Weißwein-Soße für 12,60 Euro ohne jedwede Beilage kamen zum dann angekündigten Zeitpunkt, zeitgleich mit einem zweiten Essen. Geordert von der Tagkarte hatten wir Steinofenpizza mit Sauerrahm, Pfifferlingen, Zwiebel und Speck für 9,50. Doch gereicht wurde eine nicht mehr wirklich heiße Pizza mit Tomatensoße und Pfifferlingen. Die Bedienung hielt es nicht für nötig, sich für diesen völlig verfehlten Mix, der weitere Wartezeit zur Folge hatte, zu entschuldigen. Immerhin: Die dann irgendwann auftauchende richtige Pizza war extrem lecker, die zum Fleisch zusätzlich geordneten Rosmarinkartoffeln für 2,60 wunderbar – die mediterran angehauchten Schnitzel jedoch nur Durchschnitt. Selbes galt für das hausgemachte Tiramisu, welches allerdings herrlich angeordnet wird.

– Qualität / Geschmack 4/5
– Service / Ambiente 2/5
– Preis / Leistung 3/5



Frankens wohl härtester Gastrottest



Restaurant Opatija

Kroatisch-Internationale Küche
Nürnberger Straße 14



Auf den ersten Blick erscheint der Laden von einem Teil der Hausfassade ausgehend nicht übermäßig einladend. Doch innen wirkt das schlichte Ambiente der familiengeführten, auf Balkan-Küche spezialisierten Kneipe dann durchaus gefällig. Vor allem geht es sauber und unaufgeregt zu. Bei gutem Wetter kann man im kleinen Innenhof, der auch als Kundenparkplatz dient, draußen speisen. Während die Chefin in der Küche steht, kümmert sich der Betreiber mit launigen Sprüchen um die Gäste. Die Karte ist reichlich, aber kaum für Vegetarier – das Bier kommt von Glossner. Wir bestellten als warme Vorspeise Omelette „Jägerart“ mit Champignons und Geflügelleber für 5,50 – sehr schmackhaft und bei kleinem Hunger fast schon ausreichend. Als Hauptgang probierten wir nicht zuletzt durch den netten Namen verlockt „Lustigen Bosnjak“: mit Fetakäse gefülltes Rumpsteak, dazu Pommes, Gemüse (Erbsen, grüne Bohnen, Möhren) sowie Salatschale für 14,50 Euro. Als „Hauspezialität“ kam uns „Pleskavica“ für 9 Euro auf den Tisch: ein mit Fetakäse vermischter, gebackener Hackfleischlaib mit Reis, milder Paprika-Paste und ebenfalls buntem Salatmix. Die Portionen waren mehr als üppig. Geschmacklich darf man keine Gourmet-Küche erwarten, aber nur solide wäre untertrieben, wenngleich es hier und da, auch beim Salat, ein wenig würziger zugehen könnte. Der Chef bedient zudem ebenso schnell wie aufmerksam und spendiert nach dem Essen Slivovic oder eine Tasse Mokka nach Balkan-Art.



Casa Italia

Italienisches Restaurant
Dominikanerstr. 3



Die Trattoria im Sand bietet als Mittagskarte 22 verschiedene Pasta- und Pizza-Gerichte für je 4,90 Euro. Unsere Tester bestellen Pizza Bolognese sowie Spaghetti Alla Puttanesca mit Oliven, Sardellen, Oregano, Knoblauch und Kapern. Das Essen kommt recht schnell, der Kellner ist ausgesprochen umsichtig, das Ambiente schlicht, aber gemütlich. Während es an den Nudeln nicht viel auszusetzen gab, diese aber auch nicht als Weisheit letzter Schluss gelten sollten, war der Teig der Pizza nicht richtig durchgebacken, der Käse stellenweise kaum zerlaufen. Der Grundgeschmack der wenig supptigen Hackfleischauflage indes mehr als solide. Als bei einem der ersten Bissen aber auch noch ein kleines Plastikstückchen zwischen die Zähne geriet, sahen wir uns endgültig bemüßigt, den ehrlich betroffen wirkenden Kellner zu „verständigen“ – er identifizierte das harte Teilchen als „Käsehaut“, die wohl aus Versehen mit reingerieben worden sei. Er bemerkte jetzt auch selbst den Gesamtzustand der Pizza, entschuldigte diesen und bot von sich aus an, umgehend eine neue Speise kredenzen zu lassen. Der zweite Pizzaversuch kommt auch tatsächlich recht zügig, diesmal zwar mit zerlaufenem Käse, aber mit kräftig verbranntem Rand. Nach drei Bissen fischt unser Unglückstester zudem noch ein knapp 15 Zentimeter langes Haar aus seinem Gericht. Der Appetit war vergangen. Hoffen wir mal, dass in der Küche fortan weniger „Unpässlichkeiten“ zusammenkommen, denn Potential ist fraglos da.



Rincon

Sog. Erlebnis-Gastronomie
Ludwigstr. 25



Nimmt man Straßenlärm und etwa auch das Gewusel rund um den nebenan befindlichen Pseudo-Biosupermarkt in Kauf, kann man bequem draußen sitzen. Bis jemand auftaucht, Getränkewünsche aufzunehmen, vergingen wie dann auch beim Ausliefern eines Biers und einer Apfelschorle jeweils rund 15 Minuten. Dazu stressten die drei Kellner, die ohne jegliches Konzept durcheinanderbedienten, obwohl der Laden nur ein Viertel voll war, auch noch mit ihrer offenkundigen Unwissenheit. Schlimm genug, dass im Ausgang vor dem Lokal diverse Essen stehen, die sich auf der (speziellen?) Abendspeisekarte leider nicht wieder finden, aber für das Personal scheint das ebenso normal wie die „ungenauen“ Angaben zu den Happy-Hour-Cocktailpreisen.

Vergleichsweise banal: Spanische Kartoffelstücke und Westernkartoffeln entpuppten sich als ein und dasselbe wenig würzige, leicht angekockelte Einerlei. Bestellt hatten wir „Spanischer Teller“ – ein angeblich zartes, gegrilltes Filet in immerhin tatsächlich würziger Pfeffersauce und Kräuterbutter mit gegrilltem mediterranem Gemüse für 11,40 Euro – und „Westernsteak“ – ein ca. 200-Gramm-Rumpsteak mit Kräuterjus, Kräuterbutter und Salat für 14,90 Euro. Inkludiert war je eine der besagten Kartoffelbeilagen. Beide Hauptgerichte waren geschmacklich wie auch von der Fleischqualität her absolut unterdurchschnittlich. Gutes Besteck, schöne Teller und eine Einrichtung aus Stein, Holz und modernen Elementen allein reichen nicht!



Frankens wohl härtester Gastrottest



Restaurant Kürbiskern

Vegetarische Küche
Kunigundenruhstr. 1



Im Unterschied zur Internetseite dieses kleinen, spartanisch, aber nicht ungemütlich erscheinenden Familienbetriebs – er schmeißt den Service, sie wirkt primär in der Küche – verrät der Aushang vorm mit Zutaten aus naturnahem Anbau operierenden Lokal gut die Hälfte dessen, was drinnen geboten wird. Trotz des kleinen Raums sind die Tische frei zugänglich, in keiner Ecke müssen sich Gäste irgendwie gezwängt fühlen. Im Sommer gibt es zusätzliche Tische im Garten. Wer auf Dämmerlicht und loungig steht, ist hier falsch. Die Speisenauswahl ist nominell zwar nicht sehr groß, bietet aber trotzdem einen interessanten Querschnitt an vegetarischen, teils gar veganen Gerichten. An unserem Testtag wählten wir zunächst eine Kürbissuppe für 4,20 Euro. Sie schmeckte gut,

war formal betrachtet aber einen Ticken zu dünn geraten. Die Frühlingsrollen mit pikantem Chutney für 5,50 Euro als weitere Vorspeise hingegen waren lecker – dass hier Frische großgeschrieben wird, merkte man auch im weiteren Speisenverlauf: Als Hauptgang sollten es Spaghetti nach Art des Hauses (mit Sahnesoße, frischem Knoblauch, schwarzen Oliven und Basilikum) für 8,40 Euro sowie mit Frischkäse gefüllte Auberginenschnitzel mit Tomatensoße und Reis für 9,50 Euro sein. Während die Spaghetti geschmacklich nur durchschnittlich waren, überzeugten die Auberginen auf ganzer Linie. Der Chef ist stets freundlich und aufmerksam, berät gern und wortreich – wenn man ihn fragt, also keineswegs aufdringlich.

- Qualität / Geschmack 4/5
- Service / Ambiente 4/5
- Preis / Leistung 4/5



Restaurant Plückers

Internationale Küche
Mußstr. 7



Das Ambiente könnte aufgrund des an sich schönen Gastraums angenehm sein, wäre da nicht unter anderem ein Zuviel an aufdringlichen Werbeschildern. Extrem billig wirkt, dass das Besteck mit einer kleinstgefalteten Papierserviette in einer mit Gerstensafreklame verunstalteten Papphülle gereicht wird. Das Personal ist durchweg freundlich, aber langsam und wenig kompetent. Die Karte bietet Suppen, Salate, fränkisch Angehauchtes, Tapas, diverse Flammkuchen und noch mehr Steaks, aber auch Vegetarisches und Saisonales. Wir bestellten als Vorspeise warmes Panini mit frischen Champignons, roten Zwiebeln, Käse und gebratenem Knoblauch für 5,30 Euro – tadellos. Die Hauptgerichte hingegen waren bestenfalls Durchschnitt: Als Überraschungsplatte „Hungry Man“ für 13,90 Euro wurde ein riesiges Tablett mit üppig Pommes, buntem Salat, viel Gemüse, grünen Bohnen sowie einem Gläschen mit rotem Dip, einem Anflug von Bechamelseoße und drei verschiedene kurzgebratene Fleischstücke, teils mit Kräuterbutter, und ein Bockwürstchen aufgetischt. Zum Sattwerden allemal genug, aber wenn das Essen in der Küche zu lange auf Abholung wartet, hilft es wenig, die Speisen am Tisch auf Warmhalteplatten zu stellen. Beim zweiten Test – Wildgulasch in Rotweinssoße mit gebratenen Waldpilzen und kleinem Salat für 13,10 Euro – schmeckten die zugehörigen Kartoffelwaffeln gar zu sehr nach Fett. Das neben Markeneiskreationen einzig angebotene Dessert – Blaubeermousse auf Zabaione für 4,80 Euro – hingegen war zwar sogar für einen ziemlich klein, aber fein.

- Qualität / Geschmack 3/5
- Service / Ambiente 1/5
- Preis / Leistung 2/5



Anzeige

NACHHALTIGE KÜCHEN UND LEBENSÄRÄUME

QUALITÄT
Sich für SCHMIDT entscheiden, bedeutet ein langlebiges Produkt zu genießen.

GESUNDHEIT
Sich für SCHMIDT entscheiden, bedeutet Ihre Gesundheit zu schonen.

SICHERHEIT
Sich für SCHMIDT entscheiden, bedeutet ein Produkt aus kontrolliertem Holzanbau zu erwerben.

UMWELT
Sich für SCHMIDT entscheiden, bedeutet zum Erhalt der Wälder beizutragen.

WIRTSCHAFTLICHKEIT
Sich für SCHMIDT entscheiden, bedeutet eine dauerhafte qualitativ hochwertige Dienstleistung ohne Mehrpreis zu erhalten.

Qualität

Umwelt

Sicherheit

SCHMIDT Küchen by Neuss
Biegenhofstr. 13 • 96103 Hallstadt • Telefon 0951-7004515

www.schmidt-kuechen.de

texte: oliver renn