

Hauptgerichte € 13-39



KONZEPT: Legeres Strandrestaurant mit kreativer, regional verwurzelter Küche.

KÜCHENSTIL: Mario und Sina Büsch haben bei Neustadt eine einladende Adresse für abwechslungsreichen Genuss eröffnet. Beide haben, bevor sie sich hier niederließen, in namhaften Häusern gearbeitet. Das Duo ist Mitglied im Netzwerk Feinheimisch und bezieht Produkte aus der Region und von Biohöfen, die in den Gerichten genannt werden. Auf der „Meddaadskart“ steht etwa Glückstädter Matjes von der Fischmanufaktur Plotz mit dunklem Kartoffelbrötchen Romanasalat und roten Zwiebeln (€ 7,90) und Bolognese vom Galloway von der Bioland-Fleischerei Burmeister aus Viöl mit der Spiralnudel „Trulla“ vom Hof Mohrkirch, Deichkäse vom Backensholzer Hof und Rucola (€ 14,90). Abends wird es ambitionierter und noch ausführlicher bei „Surf & Turf“ Tatar vom Viöler Galloway von der Bioland-Fleischerei Burmeister und gebratener Kieler Förde Garnele mit Kartoffel-Petersilien-Rösti, Limettenschmand von der Meierei Horst, Tomaten-Speck-Marmelade und Wildkräutern (€ 22,90). Gutes vegetarisches und veganes Angebot.

GETRÄNKE: Biere von Czernys Bio Küstenbrauerei, Klüver aus Neustadt. Sogar Weine aus Schleswig-Holstein sind auf der kleinen Weinkarte aufgeführt – dazu eine Auswahl aus Frankreich und Italien.

ATMOSPHERE: Helle Räume im Skandinavienstil – schöne Sommerterrasse.

Nonnweiler

C 21, S. 202

Landgasthof Paulus & Der Laden

OT Sitzerath, Prälat-Faber-Str. 2-4,
66620 Nonnweiler,
Tel. 06873-910 11

www.landgasthof-paulus.de

Mi-So mittags und abends geöffnet

Hauptgerichte € 25-33



KONZEPT: Traditionsreicher Gasthof in Familienhand mit gehobener Küche im Menü ab drei Gängen (€ 47,50), à la carte und mit außergewöhnlicher Weinkultur. Hausherrin Sigrune Essenpreis bildet auch Sommelier aus. Alles Hausgemachte sowie Weine können im „Laden“ bestellt werden.

KÜCHENSTIL: Handwerklich, regional, dem Slow-Food-Gedanken verpflichtet. Ländliche Gourmetkultur im besten Sinne. Gäste können sich aus der Karte ihr individuelles Menü zusammenstellen: als Vorspeise etwa Schwarzwurzelflan mit Radicchio-Birnen-Salat (€ 15) oder geschmorte Schweinebäckchen mit Majoransoße und geräucherter Krautsalat an Linsenvinaigrette (€ 15). Kreativ ist das vegetarische Hauptgericht Artischocken, in Olivenöl und Weißwein mit Giersch gedünstet, dazu Kichererbsen-Reis (€ 27,50), ein Klassiker der Sauerbraten (14 Tage eingelegt, im Steinbackofen geschmort), mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen (€ 27,50). Lorbeer-Crème-Caramel mit in Fichtenspitzensirup marinierten schwarzen Johannisbeeren, Apfel-Zimtstreusel-Tarte mit Apfel-Ingwer-Sorbet und Apfel-Chutney (€ 11).



„Landgasthof Paulus“: Mousse von Ziegenquark und Meerrettich mit Salat aus Wildpflanzen und Blüten

GETRÄNKE: Die Weinkarte mit rund 100 Positionen ist international bestückt, mit einigen Bioweinen. Die separate Digestifkarte ist fast ebenso umfangreich. Der gute Kaffee kommt von Pauli Michels aus Weiskirchen.

ATMOSPHERE: Das Innere ist behutsam renoviert – es gibt den Wintergarten mit mediterraner Atmosphäre, ein elegantes Esszimmer und die Stube. Bei Sonne und an lauen Abenden zieht es die Gäste auf die Weinterrasse mit Blick auf den Bauerngarten.

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

Top 500 Restaurants für jeden Tag 2022



F

Getestet & bewertet: **500** Tipps in Deutschland
Legere Bistros, Szenelokale, gemütliche Gasthäuser