



## SCHWARZER HAHN

im Hotel Deidesheimer Hof

67146, Am Marktplatz 1

Tel. (0 63 26) 9 68 70

info@deidesheimerhof.de

www.deidesheimerhof.de

Gastgeber: Andreas Weber

Küchenchef: Stefan Neugebauer

Geschlossen: Mittags, Sonntag, Montag,  
1. Januar bis 3. Februar

Menü € 65/110, à la carte € 47/85

res.



Hatten wir Stefan Neugebauer im vergangenen Jahr wegen mangelnden Feinschliffs kritisiert? Nichts mehr davon zu spüren, das nobelste und beste Kellerlokal an der Weinstraße bot heuer Höchstform. Es scheint, als ob die kräftig aufgerüstete Konkurrenz um die Ecke den Schwarzen Hahn beflügelt und anspricht.

Beispielsweise zum siebengängigen Menü Gemüse, das mit Erdbeere anfängt und Melone als Pré-Dessert vor Erbse mit Yuzu bietet. Es lässt Fisch und Fleisch die Rolle der Edelkomparsen und stellt das Gemüse in jeweils drei Konsistenzen in den Mittelpunkt des Ganges: als Biskuit, Bonbon, Creme, Coulis, Fond, Gelee, Konfekt, Köpfe, Kristall, Küchlein, Most, Mousse, Royale, Schaum, Sprossen oder Strudel sowie gebraten, geeist, gefüllt, geschmort oder mariniert – Chapeau!

Zuvor gibt's als Amuse-bouche neun Kleinigkeiten, bei denen uns vor allem eine vierfache Variation von Kumquat in besonders angenehmer Erinnerung blieb: Feinste Kombinationen mit Rindercarpaccio, Steinbutt und Fenchel, Chili con carne oder Wildkräutern demonstrieren den schier allumfassenden Nutzen der exotischen Zitrusfrucht für die Große Küche.

Danach konnte die Erdbeere als Crème, Fond und Konfekt demonstrieren, wie ihre fruchtige Finesse der Feinheit der Leber schmeichelt. Die sehenswert verspielte Kreation aus rotem Spitzpaprika in verschiedenen Rottönen mit Carabiniere erhielt Bindung und Harmonie durch einen zarten Paprikaschaum. Bei einer weiteren glanzvollen Dreieinigkeit umspielten Pfefferlinge eine Bressepoularde. An die Grenze des reinen Vergnügens kam das insgesamt beeindruckende Gemüseallerlei beim Dessert mit mutig ins Zentrum gerückten Erbsen: eine sehr hübsche, gelbweiß geometrisch angeordnete Schaum-Mousse-Biskuit-Fingerübung mit Yuzu, aber geschmacklich eher merkwürdig.

Das im Vergleich fast klassisch anmutende Menü Schwarzer Hahn wollen wir nicht vergessen, vor allem weil auch hier mit dem palisadenähnlich dekorierten Törtchen von Seeteufelbäckchen, Tamarillo und Erdnusscreme oder mit dem asiatisch angehauchten Königsfisch mit Wasabisatz und sehr konzentrierter Sojasauce zwei herausragende 18 Punkte-Gerichte gelangen. Kaum schwächer zeigt sich Neugebauer bei perfektem, ungewöhnlich zartem Rehfilet mit Kirschen, Sellerie und pleffrigem Portweinsabayon. Erwähnen wollen wir, dass auch hier bei einem der acht Gänge eher der Mut als der Geschmack gelobt werden darf: Eine Art Törtchen aus Stopfleber, Bime, Aal und Erbsen hatte erstaunlicherweise nicht bei Aal-Gänseleber seine Schwachstelle, sondern bei der harten Bime, die mit rustikalem Geschmack und Konsistenz die Harmonie störte.

Das Serviceteam um den ständig präsenten, aber unaufdringlichen Andreas Weber ist sehr aufmerksam, die hervorragende Weinkarte bietet sehr vergnügliche Lektüre – ein Who's who des pfälzischen Weinbaus, erweitert um eine Weltreise von Bordeaux bis Australien.



## DEIDESHEIMER HOF

67146, Am Marktplatz 1

Tel. (0 63 26) 9 68 70

info@deidesheimerhof.de

www.deidesheimerhof.de

Gastgeber: Artur Hahn

28 Zimmer € 95/150, € 125/200,

App. € 225/290, Hp. € 50

8 km 8/90

