Neustadt-Diedesfeld

GRÜNWEDEL'S RESTAURANT

Drei Dinge erheben diese gute Adresse weit über die pfälzische Landgasthofszene: Dominik Grünwedels zeitgemäß leichte und herzhafte Küche, Tina Grünwedels Charme sowie der herrliche Blick von der Hofterrasse auf das Hambacher Schloss – Symbol der deutschen Demokratiebewegung. Demokratisch ist auch der Küchenstil Grünwedels: Aufgrund seiner Erfahrungen in der Sternegastronomie und in seiner früheren Wirkungsstätte, dem Restaurant »Prinz« in Forst, beherrscht er den Spagat zwischen regionaler Spezialitäten- und mediterraner Küche mit der gleichen Leichtigkeit wie die »Inspirationsreisen« zu den Küchen der Welt. Nur in einem Punkt kennt er keine Kompromisse: bei der Frische und der Qualität der Zutaten.

Draußen wie im leider etwas in die Jahre gekommenen, aber dennoch schmucken, liebevoll dekorierten Kreuzgewölbe-Restaurant werden bereits beim Amuse-bouche die Ambitionen des Küchenchefs deutlich: Die mit Möhren und Blumenkohl angesetzte Gemüseterrine auf einem fein gewürzten kalten Spargelsalat grüßte paukenschlagartig und ließ uns die Sinne schärfen auf das, was da noch komme. Nachdem wir alle wach waren, kam als Vorspeise lauwarm marinierter Pulpo mit Kartoffeln, frischem Koriander und Tomaten – reichlich dimensioniert und überaus delikat. Die perfekt gegarte Seezunge mit Bärlauchrisotto und feinem Gemüse war ebenfalls zum Zungeschnalzen.

Als Referenzgerichte in diesem Kontext boten sich Carpaccio von Wildlachs und Jakobsmuscheln, Dry-Aged-Rinderrückensteak unter einer Bärlauch-Meerrettich-Kruste und Rücken vom nordfriesischen Salzwiesenlamm an. Wer es asiatisch liebt, der wählt bei Grünwedel vielleicht eher einen Thunfisch in der Sesamkruste mit Wasabipüree. Die Karte wechselt monatlich, das fünfgängige Menü sogar wöchentlich, außerdem werden mittägliche Business-Menüs und ein Fünf-Gang-Vegetarier-Menü angeboten. Die Weinkarte überzeugt mit guten Produzenten zu fairen Preisen. Sie hält sich weitestgehend an Winzer der näheren Südpfalz und einige bekannte Weingüter der Mittelhaardt. *fe*

AUF EINEN BLICK

Grünwedel's Restaurant
Weinstraße 507
67434 Neustadt
☏ (0 63 21) 21 95
www.gruenwedels-restaurant.de
Inhaber: Dominik Grünwedel
Küchenchef: Dominik Grünwedel
Öffnungszeiten: 11.30 - 14.00; ab 17.00
Ruhetag: Mi, Do
Betriebsferien: 2 Wo. im Februar
1 Gastraum, 50-100 Sitzplätze,
50-100 Sitzplätze im Freien
M: 32,00 - 52,00 **H**: 17,00 - 27,00
F: 17,50 - 97,50 **O**: 3,80 - 5,90

Küche	Ambiente	Service	Weine
▪▪▪▪	▪▪▪	▪▪▪▪	▪▪▪

FAZIT

Wer bietet schon ein vegetarisches Menü in fünf Gängen und daneben trocken gereiftes Rindfleisch? Dominik Grünwedel! Der junge Koch arbeitet mit gewohnter Dynamik, lässt gute Weine servieren.

Grünwedel's Restaurant in Neustadt-Diedesfeld steht für Frische und Qualität