



Mit frischen Farben und reichlich kulinarischen Ideen verwöhnt das Restaurant „Zum kleinen Prinz“ ein bunt gemischtes Publikum.

Nicht immer ist Handfestes gefragt: Der Thunfisch in der Sesamkruste mit Wasabipüree, frischem Gemüse und Rucolaschaum tut auch der schlanken Linie gut.

ZUM KLEINEN PRINZ

## JUNGE GASTGEBER mit *Charme*

Nur einen Steinwurf von Deidesheim entfernt schmiegt sich das Weindorf Forst in die fruchtbare Landschaft. Es wird umgeben von den besten Weinlagen der Pfalz, darunter weltbekannte Spitzenlagen wie Kirchenstück, Freundstück, Ungeheuer oder Jesuitengarten. Ein schönes Fleckchen Erde, um sich selbständig zu machen. Das dachten auch Dominik und Tina Grünwedel auf ihrer Suche nach einem geeigneten Gastronomieobjekt. Der gelernte Koch und die Restaurantfachfrau überlegten nicht lange als ihnen vor zwei Jahren das Restaurant „Zum kleinen Prinz“ angeboten wurde. Die perfekte Lage inmitten des Ortskerns direkt an der Weinstraße, die lauschige Weinlaube davor, die gemütliche Stube mit der rustikalen Sandsteinmauer als Blickfang – all das und ein kleines Gästehaus obendrein überzeugte das junge Paar. Und so wurde im Sommer 2007 Eröffnung gefeiert. Seitdem erfüllen nicht nur sommerlich frische Farben und die gute Laune der zierlichen Gastgeberin das alte Gemäuer, sondern vor allem die feinen Aromen aus Dominik Grünwedels Küche. Engagiert schafft der gebürtige Pfälzer den Spaghat zwischen regionaler Spezialitäten- und leichter, mediterraner Mittelmeerküche. Ob Bratwürste auf Rieslingkraut, Leberknodel mit Bratenjus und



Ist mit Herzblut und Können bei der Sache: Küchenchef und Gastgeber Dominik Grünwedel auf der Mauer seiner Weinlaube.

Holzofenbrot oder mit Sauernagen gefüllte, gebratene Maultaschen in Dornfelder-Vinaiquette – Liebhaber deftiger Traditionsküche werden zufrieden sein. Die Wurst- und Fleischspezialitäten bezieht Grünwedel übrigens vom Metzger Hambel aus Wachenheim, dem Haus- und Hofschlächter von Altkanzler Helmut Kohl. Wer's leichter liebt, erfreut den Gaumen vielleicht mit einem Salat von Pulpo und Tomaten an Koriander-Zitronenmarinade, einer Maispouardenbrust auf Pfifferlings-Risotto oder einem zarten Thunfisch in der Sesamkruste. Im Kleinen Prinz kommt jeder zu seinem Recht. Ein intensiver Kontakt zu den Top-Winzern am Ort garantiert den Gästen feinste Gewächse

wie den 2007-er Forster Ungeheuer, ein Riesling Kabinett vom Weingut Eugen Müller. Wer ein paar Tage länger die Vorzüge des Weindorfes erleben möchte, quartiert sich in einem der drei schmackhaften Gästezimmer des Hauses ein. Sie bieten toskanisches Flair mit viel Ruhe, Dusche, WC und Sat-TV. ■

*Inhaber: Dominik Grünwedel  
Weinstraße 50a, 67147 Forst  
Tel.: 0 63 26 / 70 16 47, Fax: 0 63 26 / 70 15 82  
Internet: [www.zum-kleinen-prinz.de](http://www.zum-kleinen-prinz.de)  
Öffnungszeiten Küche: 11.00 – 14.00 Uhr und 17.00 – 21.30 Uhr  
Ruhetage: Mittwoch Abend, Donnerstag  
Zimmerpreise: 48 – 62 Euro inkl. Frühstück,  
Kreditkarten: Mastercard, Visa, Ec-Karte*