

Gault&Millau Restaurantguide Deutschland 2021: Die 500 besten Restaurants Deutschlands – und 500 ausgezeichnete Empfehlungen

Wirtz, Christoph

RESTAURANTS 2021

Schwarzer Hahn 17 | 20 67146 Deidesheim, Am Marktplatz 1 T + 49 (0) 6326 96870
www.deidesheimerhof.de Gastgeber Andreas Weber Küchenchef Stefan Neugebauer
& Felix Jarzina Sommelier Andreas Weber
Geschlossen Mi, Do, Fr, Sa, So mittags, Mo, Di ganztags
Menü 85 / 149 € Vorspeise 24 / 37 € Hauptgang 45 / 55 €

Teamwork ist das richtige Wort, um den Schwarzen Hahn zu charakterisieren. So war es schon immer, und so ist es erst recht jetzt. Stefan Neugebauer und Felix Jarzina in der Küche sowie Andreas Weber im Service spielen so gut zusammen, dass es fast schade wäre, begäbe sich der Gast nicht komplett in die Hände der Mitarbeiter. Menü plus Weinbegleitung, das ist hier der Schlüssel zum Erlebnis, denn erstens kocht Neugebauer neugieriger denn je, während Weber immer erstaunlichere Kreationen aus den Kellern der Pfälzer Winzer gräbt. Grüner Veltliner zum Sashimi von Loup de mer mit Gartengurke, Zitronenverbene, Crème fraîche und erstklassigem Kaviar, Chenin Blanc zur Foie gras, der seltene Grünfränkisch zur Aubergine und sogar ein Grenache aus der Umgebung zum Lamm. Exzellente Flaschen gibt es im Deidesheimer Hof noch und nöcher, die Karte ist dick, aber nicht beliebig. Auch bei den Süßweinen, anderswo vernachlässigt, herrscht im Hahn Vielfalt. Auch in der Küche nimmt man sich Freiheiten, agiert mal mediterran, mal klassisch. Dass man ein Stück vom Atlantik-Seeteufel nicht nur im Feigenblatt garen, sondern auch ein knuspriges Blatt dazu servieren kann, ist nicht selbstverständlich, aber logisch. Dazu die mit herrlich lockerer Farce gefüllte Zucchini-Blüte, die dezente Süße vermittelnde Feige und eine mit Vanille verfeinerte, ausgezeichnet passende Sauce. Ein Teil des folgenden bretonischen Hummers steckte in der Kartoffel, der Rest lag daneben, alles profitierte von grandioser Sauce, einer Spur Zitruszeste und einem Hauch Estragon. Die Auberginenvariation – eine dicke saftige Scheibe, eine etwas langweilige Piccata, eine Baby-Aubergine – wurde mit zupackenden Würzmitteln aufgepeppt: Miso, Sesam, Zatar, Joghurt, Koriander. Beim grandios saftigen Müritzer Lamm war es dann erneut die Sauce, die Maßstäbe setzte: eine Salzzitronen-Jus, die sich ein wildes Spiel mit Rote-Linsen- und Mohncreme lieferte. Allein das Dessert blieb ein wenig blass, weil Nougat, Kokos-Sud, Butterstreuseleis und gegrillte Zwetschge nicht recht zusammenfinden wollten. Die Macarons danach trösteten darüber locker hinweg, so wie zuvor bereits das ausgezeichnete Brot von Peter Kapp, die drei Sorten Butter und das aus zwei erfrischenden kalten Süppchen bestehende Amuse-Bouche den richtigen Ton getroffen hatten. So stimmig und spannend isst man auch in der verwöhnten Pfalz nicht überall.