

Deidesheim

SCHWARZER HAHN

NEU

Auch Klassiker gehen mit der Zeit: Im Frühling 2019 öffnete der »Schwarze Hahn«, eine Deidesheimer Gastro-Institution, nach aufwändiger Umbauphase wieder seine Pforten. Großzügiger, entspannter, moderner sollte es werden – dafür versetzte man Wände, legte neue Böden und gewährte ab sofort einen Blick in die verglaste Vinothek, die Inneneinrichtung ist ebenfalls komplett neu und verbreitet urbanen Style. Mit dem Neustart will die Betreiberfamilie Hahn künftig neben dem großen Stammpublikum auch die junge Gästegeneration stärker in das Thema hochwertige Küche ziehen.

Und die darf sich freuen, denn kulinarisch und weintechnisch wartet die Topadresse des »Deidesheimer Hofes« mit einigen News auf. Das Team um Küchenchef Stefan Neuge-

bauer bietet mit der neuen Karte bewusst mehr Einzelgerichte und somit mehr Spielraum. Nicht immer, so Stefan Neugebauer, passe ein großes Menü noch in den Zeitplan der Gäste, und gerade unter der Woche sei es oft attraktiver, nur einen oder zwei Gänge zu essen. Das Konzept scheint aufzugehen, denn beim Testbesuch stellen sich die Tische um uns herum tatsächlich sehr oft ihre zwei, drei Gänge selber zusammen.

Wir bleiben ganz bewusst beim Menü, um einen Gesamtüberblick der aktuellen Küchenphilosophie zu bekommen, ordern aber darüber hinaus auch zwei Kleinigkeiten aus der neuen Kartenrubrik »Flotte Teller«, die stets im Duett serviert werden. Schon diese beiden Gerichte verraten viel über die Koch-

Idee Neugebauers: frankophil, mit zeitgemäßem Twist (wie bei der Crêpinette vom Zicklein mit Zimt-Couscous, Limette, Mangold und Sherry-Honig-Sauce), zugleich gern auch deutlich die Pfälzer Heimat zeigend (Saumagen mit Trüffel, Foie gras und Spitzkohl). Qualitativ hält die Brigade das hohe Niveau, ohne sich in Kleinigkeiten oder Schäumchen zu verlieren. Im Mittelpunkt stehen klar aufgebaute Aromen- und Texturzusammenspiele, mal leichter und frischer (etwa Salzwassergarnele mit wildem Brokkoli, Risottocreme und Amalfi-Zitronensauce), mal intensiv-kräftig (Schwarzfederhuhn mit grünem Spargel, Kumquat-Karotte, Raviolo und Trüffelhollandaise). Vieles beim Alten also, aber Anlass zu einer kulinarischen 180-Grad-Kursänderung hat es ohnehin nicht gegeben.

Frischen Wind gibt es dafür im Weinbereich, denn Maître Andreas Weber erhält Unterstützung von Sommelier Iiro Lutter, der zuvor beispielsweise im Münchner Zweisterner »Werneckhof« aktiv war. *cn*

FAZIT

Nicht alles ist neu im »Schwarzen Hahn«, aber das Konzept wurde überarbeitet. Die Lockerheit freut uns, zumal man auch weiterhin ein umfangreiches Menü verspeisen kann.

AUF EINEN BLICK

Schwarzer Hahn

Am Marktplatz 1, 67146 Deidesheim
☎ (0 63 26) 9 68 70

www.deidesheimerhof.de

Inhaber: Familie Hahn

Küchenchef: Stefan Neugebauer & Felix Jarzina

Öffnungszeiten: 18.00 - 22.00,
an Feiertagen 12.00 - 15.00; 18.00 - 22.00

Ruhetag: So, Mo, Di

Betriebsferien: Januar

2 Gasträume, 45 Sitzplätze

M: 65,00 - 120,00 **H:** 35,00 - 49,00

F: 21,00 - 130,00 **O:** 4,50 - 9,50

☞ 95,00 - 145,00 ☞ 155,00 - 200,00

Zahlungsarten:

Küche	Ambiente	Service	Weine
♦♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦



Schwarzer Hahn in Deidesheim: neues Konzept, altes Qualitätsbewusstsein