Rouladen & Knödel am Kachelofen: Landwehrstübchen

Ein schöner Zufluchtsort

für kalte Tage

Ein solches Knusperhäuschen kennt man eher aus Märchen. Kachelofenbehaglichkeit breitet sich aus. In der Stadt gibt es kaum einen schöneren Zufluchtsort für Herbst und Winter. Das Wohnzimmerlokal wurde liebenswert eingerichtet und wird genau so auch von Peyman Far geführt. Seit fünf Jahren nunmehr. Das Landwehrstübchen ist ein wahres Hideaway, denn es liegt etwas versteckt am Rand von Sachsenhausen. Unbedingt mit Navi starten.

Das Landwehrstübchen war einst das zweite Wohnzimmer von Verleger Vito von Eichborn und ist schon seit jeher Stammsitz vieler Lerchesbergbewohner. 60 Jahre existiert das kleine Lokal nun schon, war aber nie so hübsch und gut wie in den letzten Jahren. Der Platz mit dem Lampenschirm aus Messern, Gabeln und Löffeln ist besonders beliebt, der am Kachelofen aber auch. Gerne gebucht werden außerdem die zwei Plätze an der Theke. Die Sommer-Terrasse, auf die sich

schon alle wieder freuen, ist ein Schmuckstück.

Peyman Far wirbelt als freundlicher Gastgeber durchs Stübchen, die meisten Besucher kennt er seit langem persönlich. Unterstützt wird er im Service von der zauberhaften Nazi (Nāsi gesprochen, bedeutet im Persischen die Niedliche, Süße). Neu im Team ist Oliver Selzer (zuvor Biancalani, Walhofs, Gickelschlag, Villa Merton), der sich auf französische Klassik und deutsche Gasthausküche versteht. Die Speisekarte vermag Lust zu machen. Auf Rinderroulade hat man oft Gusto, Wiener Schnitzel kann es immer geben. Gebratene Blutwurst ist auch etwas Schönes, und gebratener Pulpo animiert genauso wie Serviettenknödel mit Waldpilzen. Handkäs variiert das Landwehrstübchen immer wieder, derzeit kommt es mit krossem Brot, Birne, roten Zwiebeln, Soja, Limette und Chili gut gewürzt an den Tisch. Die mürbe geschmorte Rinderroulade duftet schon wunderbar weihnachtlich und wird mit Kürbispüree, Rotkohl und Cranberry serviert. Auf einer separaten Snack-Karte kann man leckere Kleinigkeiten als Vorspeise, Zwischengericht und auch als Beilage wählen oder als eigenständiges Essen Happen für Happen zusammenstellen, beispielsweise Stübchens Grüne Soße mit grobem Meersalz, Rettichsprossen; Tafelspitz, kalt gepresstes Kürbiskernöl und geschrotete Kürbiskerne; Garnele in Tempura-Wasabi-Teig mit Miso und Wasabi getoppt; Süßkartoffel-Pommes mit einer Trüffelmayonnaise.

Eine Weinkarte gibt es (noch) nicht, bislang fehlte dafür die Zeit. Im Keller liegen rund 80 verschiedene Sorten, die immer wieder ergänzt werden. Peyman Far gibt die sprechende Weinkarte, empfiehlt und lässt gerne probieren, bevor das Glas gefüllt wird. Fast jede Flasche ist im offenen Ausschank zum bekommen. Riesling, Grauburgunder und Weißburgunder sind hier gut trinkbare, leicht zugängliche Weine, die keinen geschmacklich oder finanziell überstrapazieren. „Ich schenke nur das aus, was auch mir selbst gefällt“, mein Peyman Far, „zumal ich das auch besser erklären und verkaufen kann.“ Neu im Sortiment ist ein Arneis von Ugo Lequio aus dem Piemont, der kraftvoll, leicht kräuterwürzig und säurearm den Trinkfluss geschmeidig hält.

Pulpo

Peyman Far kocht selbst auch, und zwar so gut, dass er als Caterer sehr gefragt ist und in seinem eigenen Lokal die kleine Küche anderen überlassen muss. Falls aber sein Küchenchef Oliver Selzer mal abwesend sein sollte, kann er

einspringen. Jetzt beginnt die Zeit des Gänsebratens, wofür das Landwehrstübchen wie geschaffen ist.

Ludwig Fienhold

Peyman Far

Landwehrstübchen, Frankfurt, Sachsenhäuser Landwehrweg 371, Tel. 069 635440.

Mittwoch – Samstag 17.30 – 24 Uhr, Sonntag 17.30 – 23 Uhr. Montag und Dienstag geschlossen. Keine Kreditkarten.

Preise: Vorspeisen 7,90 – 18,90 €, Hauptgerichte 16,90 – 29,90 €,

Desserts 8 – 13,90 €. Snack-Karte 4-6 €.

Photocredit: Barbara Fienhold