

Penthouse-Restaurant 360 Grad in Limburg: Zehn Jahre at the top

**Mit Sterne-Küche
und guten Weinen
dem Himmel ganz nah**

Von Ludwig Fienhold

Fotos Barbara Fienhold

Das Penthouse-Restaurant bewegt sich nicht nur wegen seiner Lage mit Panorama-Blick auf der Höhe, die Küche bietet seit zehn Jahren Spitzenleistungen. Eine gute Weinkarte und der beschwingte Service lassen die Gäste in nonchalanter Atmosphäre eine unbeschwerte Zeit erleben. Mit dem Zug fährt man fast vors Lokal, was angesichts der vielen guten Weine besonders einladend wirkt.



Natürlich sind die Preise auch in diesem Restaurant gestiegen, doch es wird viel geboten. Beim 4-Gänge

-Lunch für 82 € sind die Snacks around the World und die Sweet Souvenirs, allesamt kleine Köstlichkeiten, ebenso inklusive im Preis enthalten, wie das fabelhafte Sauerteigbrot mit Salzbuttermilch und unwiderstehlicher brauner Butter. Das gleiche gilt für das Dinner (145 – 195 € für 4 – 6 Gänge). Serviert werden zum Einstieg Delikatessen en miniature, etwa schön gewürztes Rindertatar mit Zwiebelmusröllchen und Avocado-creme mit Krabbenfleisch und Koriander im Körbchen. Auch der japanisch inspirierte Nabemono-Tontopf mit Hummer, Dim Sum, Garnele und Chawanmushi-Eierstich im Krustentier-Sud ist so gut, dass man es gerne als Hauptgericht hätte.



Tristan Languste

Gänseleber, Hummer oder Mieral-Ente gehören zum Repertoire, das aber nicht vom bloßen Luxus bestimmt wird. Die Küche wagt sich auch an heimatlichen Handkäs, wobei dieser so cremig, leicht und gut ausfällt, wie wir das noch nie erlebt haben. Alexander Hohlwein und sein Team stehen für eine finessenreiche Hochküche, die mit ausdrucksvollen Aromen und intelligenter Herzhaftigkeit überzeugt. Die Tristan-Languste, ganz leicht auf Holzkohle gegrillt und in einem luftigen Schaum von Kokos und Zitronengras nach thailändischer Tom Kha Rezeptur umweht, ist von einer lustvollen Souplesse. Die Languste hat einen ganz zarten Biss und ist von süßlich-nussigem Aroma. Sie gehört zu den begehrtesten Leckerbissen

der Welt, man findet sie meist als Sashimi in den besten japanischen Restaurants. Inzwischen hat sie aber den Weg von der britisch-portugiesischen Atlantikinsel Tristan de Cunha zu uns gefunden – schockgefrostet. Und verliert bei schonendes Garung und selbst roh nicht ihr feines Aroma.



Gänseleber Rum, Traube, Nuss

Wann immer Gänseleber-Gerichte auf der Karte stehen, sollte man zugreifen, sie gelingen außergewöhnlich gut. Die Gänseleber „Rum, Traube, Nuss“ ist ein grandioses Potpourri aus marinierter und pochierter zartcremiger Gänseleber mit Walnuss, Muskateller-Trauben und Walnuss-Brioche. Besser und vor allem leichter kann man Gänseleber kaum zubereiten. Längst

zum Signature Dish geworden, erinnert „Rum, Traube, Nuss“ an die Lieblingsschokolade von Alexander Hohlwein.



Madeleines



Dessert Bee Happy

Zu den Desserts kommen wir auch deshalb oft nicht, weil sie den Wein stören. Im Restaurant 360 Grad sind sie jedoch ein Must-have. „Bee Happy“ ist ein Medley aus dem Bienenwachs von Bienen auf der eigenen Terrasse, Vanille-Mousse, Honig-Eis und Darjeeling-Sud. Großartig. Auch die hausgemachten Madeleines mit Zitronencreme sind köstlich.



Alexander Hohlwein

Küchenchef Alexander Hohlwein, der sich mit seiner Lebensgefährtin Rebekka Weickert vor zehn Jahren in Limburg selbständig machte und mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, hatte große Lehrmeister wie Christoph Rainer (2 Sterne), wo er als Souschef arbeitete. Rebekka Weickert ist der verlängerte Arm der Küche im Service und auch deshalb gut in der Abstimmung zum Wein, weil sie den Aufbau der Gerichte ihres Partners bestens kennt. Auf der Weinkarte stehen über 150 Positionen, darunter viele offene Weine und auch bezahlbare Flaschen. Mit einem zitrus-frischen Gutswein-Silvaner von May aus Franken gelingt ein guter lebendiger Einstieg. Dem Weinhimmel sehr nah kommt man mit dem Grünen Veltliner von Emmerich Knoll, Smaragd 2024, Ried Loibenberg, aus der Wachau. Dieser kristallklare, salzig-mineralische und kräuterwürzige Spitzenwein erreicht Weltklasse-Niveau.



Rebekka Weickert

Vom Pfälzer Philipp Kuhn gibt es einiges Gute auf der Karte, der Blanc de Blancs (Brut Nature) gefällt uns ganz besonders.

Dieser deutsche Ausnahmesekt perlt elegant und ist sehr dicht und cremig. Zitrusfrische und saline Mineralität erzeugen einen enormen Trinkfluss. Rebakka Weickert zwingt dem Gast keinen Lehtag auf, sondern versucht mit Lebensfreude den Wein kurzweilig und sinnvoll einzusetzen. Wie schön, dass es solche Restaurants noch gibt, sie werden immer seltener.



Sweet Souvenirs

Restaurant 360 °, Limburg an der Lahn, Bahnhofsvplatz 1A,

Tel. 06431 21 13 360. Mittwoch – Samstag 12 – 13 Uhr und 18.30 – 20 Uhr (Küchenannahmezeiten). Sonntag, Montag, Dienstag geschlossen.

