Restaurantkritik: Le Cerf im Schlosshotel Friedrichsruhe

Grandioser

Gänseleber-Gugelhupf

und Old School Klasse

Allerorten werden die Tische noch enger gestellt, um mit mehr Gästen mehr Umsatz zu generieren. Welch ein angenehmer Luxus ist es, im Restaurant Le Cerf mit generösem Abstand zu tafeln, ohne belauscht zu werden und den Ellenbogen des Nachbarn schon auf dem eigenen Teller zu spüren. Entspanntes Genießen steht für das ganze Schlosshotel, doch besonders für das 2-Sterne-Restaurant Le Cerf.

Boris Rommel

Le Cerf ist beileibe kein Flüstertempel. Spätestens wenn Küchenchef Boris Rommel mit Schiebermütze und Sportschuhen ins Restaurant kommt, um seine Gerichte persönlich zu servieren, merkt man, das Lässigkeit und Luxus keine Gegensätze sind. Die Küche von Boris Rommel ist energiegeladen, im fliegenden Wechsel mal lyrisch zart, mal muskulös, vor allem bei den stark einreduzierten Saucen. Eine instagram-taugliche Pinzettenküche mit Schäumchen und pürierten Klecksen mag er nicht und will vor allem „viel Geschmack und Emotionen“ vermitteln. Dies entspricht auch Rommels grundsoliden Stationen à la Bareiss, Schlosshotel Bühlerhöhe, Villa Hammerschmiede oder Colombi in Freiburg, wo er bei Alfred

Klink in die Kunst der Saucen eingeweiht wurde.

Gänseleber-Gugelhopf

Boris Rommel versammelt unter seiner Mütze ganz viel Gescheites und ebenso viel Schalk. Amuse gueules werden gerne auf einem Hirschgeweih präsentiert. Die an der Karkasse

gegarte Mieral-Taube kommt mit Herz und Leber im Raviolo, über Holzkohle gegrillter Keule und Taubenjus sowie Taubenkralle à part auf den Tisch. Das soll niemand erschrecken, sondern demonstrieren, dass die Küche bevorzugt das ganze Tier verarbeitet.

Kalbsfilet in Madeira-Sauce

Zum ersten Mal steht eine Bio-Gänseleber auf der Karte und wird gleich zum Highlight des Dinners. Der Gänseleber-Gugelhupf wird mit weißem Portweingelee ummantelt und von Cashewnusscreme, eingelegten Zitrusfrüchten, Salbeiperlen und lauwarmer Brioche begleitet. Die Zitrusaromen geben sehr viel Frische und Finesse ab und lassen das Gericht erst so richtig

glänzen. Die ungestopfte Gänseleber stammt von einer Farm aus Österreich. Wie Boris Rommel erklärt, wird die Gans die letzten drei Monate mit Datteln gefüttert, das Futter wird auf 36 Grad erwärmt, damit die Gans alles besser und schneller verarbeiten und die Leber von allein fett werden kann.

Sören Weiland

Beim perfekt rosa gebratenes Kalbsfilet, eingepackt im kross ausgebackenen Tramezzinimantel, ist wieder die Sauce der Star, hier eine mit Madeira abgeschmeckte. Wie schön, dass es im Restaurant zum guten Ton gehört, den Gästen mit einer Sauciere das Nachlöffeln leicht zu macht. Old School vom Besten: Morchel-Essenz mit geröstetem Kalbsbries, ganz intensiv mit Tiefenschärfe und dem erdigen Geschmack Waldboden und Pilzen. So etwas machen die jungen Köche nicht mehr.

Mieral-Taube

Schon die Amuse zum Start sind detailverliebt und aufwendig inszeniert: Ei gefüllt mit Räucheraal; Hefeteig-Berliner gefüllt mit Gänseleber und Birne; famoses Egg Benedict vom Wachtei-Ei auf krossem Toast, Joselito-Schinken, Sauce Hollandaise; erstklassiger flüssig gebeizter Langostino mit dezentem Wasabi und Yuzu-Praline. Ein Reigen von süßen Delikatessen zum Schluss, die weiße Schokoladenschnitte mit Babyananas, gerösteten karamellisierten Pistazien nebst Pistazien-Eis ist geschmeidig und streichelt den Gaumen, ohne beim Menü den Magen zu überlasten.

Dessert

Die exzellente und bei großen Weinen oft in die Tiefe gehende Weinkarte scheint auf der ganzen Welt zu Hause zu sein, wir bleiben jedoch auch hier wie meist eher in der Region. Es warten viele erstklassige und bezahlbare Tropfen aus Württemberg und Baden: Weißburgunder Untertürkheimer Gips von

Aldinger, Riesling Besigheimer Wurmberg von Dautel, Spätburgunder Simonroth von Schnaitmann, Lemberger Steinkreuz von Drautz Able. Und es gibt einige wunderbare Neuentdeckungen, wie das Wein & Sektgut Hirschmüller aus Lauffen am Neckar. Von dort kommen außergewöhnliche gute flüssige Leckerbissen, wie der Chardonnay 2019 und der Pinot Meunier Blanc de Noirs 2018.

Boris Rommel & Tochter Marlene

Bemerkenswert ist auch die Tischkultur. Skulpturen aus Besteck als Tischschmuck, Tischdecken mit eingewebten Hirschen. Der Hirsch ist ja das Wappentier des Restaurants und in allen Größen und Formen irgendwo sichtbar. Die wahren Platzhirsche

aber sind Restaurantleiter Sören Weiland und Sommelier Max Johne, die einsatzfreudig und sachkundig durch den Abend führen und erst vor einigen Monaten im Schlosshotel antraten. Durch besonderer Grazie und Gastfreundlichkeit fällt eine junge Mitarbeiterin auf – wie wir später erfahren, ist es Marlene, die 18 Jahre alte Tochter von Boris Rommel.

Text: Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold

Wellness-Oase von Weltklasse, private Spa-Suite mit Kamin-Lounge, großer Innenpool mit Kamin, ein Top-Restaurant, weitläufige Liegewiese im hoteleigenen Park. Geht noch mehr? Selbst in der Wellness-Oase erlebt der Gast Wein-Feeling. Die kosmetischen SanVino Produkte wurden aus den Trauben der Hohenloher Weinberge entwickelt und muten geradezu lecker an. Das Spa ist nicht nur irgendein Bereich, sondern ein Haus neben dem Hotel mit eigener Spa-Suite, vielen Wellness-Abteilungen und großem

Innenpool, der sich bis in den Hotelpark und seine große Liegewiese zieht. Die Atmosphäre im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe ist sehr entspannt. Über allem liegt ein Klang der Stille.

Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe, Zweiflingen-Friedrichsruhe, Kärcherstr. 11, Tel. 07941 6087 0.

www.schlosshotel-friedrichsruhe.de

Restaurant Le Cerf, *Menü mit 6 Gängen 198 €.*

Dessert

Sommelier Max Johne

Bretonische Rotbarbe