

bis 50 €

## Speisekammer

63579 Somborn, Vogelsbergblick 30, Tel. 06055/7558, www.restaurant-speisekammer.jimdo.com, ☺ Mo/So Ruhetage, Di-Sa 17.30-24 Uhr, 💳 ec-cash, 📍 Somborn Karlstraße: Bus 31/MKK52/MKK53/MKK60

➦ **viele vegetarische Gerichte,**  
**Reservierung erforderlich**

Wir nehmen auf der kleinen, aber feinen Terrasse Platz und werden auf der Stelle von der Dame des Hauses bewirtet. Zunächst einen Crodino Bitter als Aperitif (0,25 l/3,50 €), dann kommt auch schon frisches selbst gebackenes Brot mit dreierlei Aufstrich (Kräuterbutter, Thunfisch, Avocado). Das Brot ist samtweich und köstlich, ebenso die ebenfalls selbst gemachten Aufstriche. Danach erreicht uns ein sehr schmackhafter Gruß aus der Küche, eine Mozarella-Kugel mit Pesto und Tomate. Als Vorspeise wählen wir Salzwassergarnelen im Knuspermantel mit Ingwer-Chili-Sauce (15 €), die Garnelen sind frisch und gut gegart, die Sauce verbindet Ingwer und Chili in wunderbarer Weise. Hauptgerichte werden das argentinische Rinderfilet (28,50 €) und der Wolfsbarsch (27 €). Das Rinderfilet wird mit frischen Steinpilzen, Burgundersauce und Kürbis-Kartoffel-Rösti serviert. Das Fleisch kann gleich zweifach punkten: Einerseits durch hochwertige Qualität, Andererseits, weil der Koch sein Handwerk versteht und das Fleisch auf den Punkt gart. Die frischen Steinpilze und die Rotweinsauce begleiten das Fleisch ideal, und der Kürbis-Kartoffel-Rösti rundet das Ganze herzhaft ab. Der Wolfsbarsch kommt mit Pfifferlingen und selbst gemachten Gnocchi an den Tisch. Anstel-

le der Vanillekarotten wählen wir allergiebedingt mediterranes Gemüse. Auch hier bewegen sich sowohl alle Zutaten als auch die Zubereitung auf sehr hohem Niveau. Der Barsch taufrisch und saftig, das Gemüse frisch und bissfest, ebenso die Pfifferlinge. Dazu passt Rosato Ciró Librandi (0,2 l/5 €) ein leichter, trockener Rosé, genau das Richtige an diesem heißen Sommertag. Zum Nachtisch wählen wir – natürlich selbst gemachtes – Cassis- und Mango-Sorbet (jeweils 3 €). Die Sorbets sind ein Genuss, viel Frucht, wenig Zucker. *Markus Schaub*

► Wetterau & Vogelsberg/  
Die Landgasthöfe (Rang 2)