

Restaurant Goldberg in Bissersheim, Pfalz: Ein kleines kulinarisches Juwel

*** Das Goldberg hat leider aus privaten Gründen geschlossen

*** Ob es noch einmal öffnen wird, ist unklar ***



Neuli

ch war ich zusammen mit meinen Eltern das zweite Mal zu Gast im [Restaurant Goldberg](#) in Bissersheim und ich war so begeistert von allem, dass ich euch von diesem Genussort berichten muss!



Im

Goldberg wird man nicht nur herzlich und individuell bewirtet, sondern auch großartig bekocht. Das kulinarische Juwel – oder sollte ich Goldnugget sagen? – hat nur am Wochenende geöffnet. An diesen Tagen stecken die Besitzer dann aber ihr ganzes Herz in ihre Gerichte und die hübschen Räumlichkeiten, in denen man sich als Gast sofort wohl fühlt. Im Sommer kann man in einem wunderschönen Garten sitzen, drinnen hat man die Wahl zwischen einer Art Kellergewölbe und dem Raum unterm Dach. Beide sind ansprechend gestaltet und liebevoll eingedeckt und dekoriert.



Begrü

ßt wird man meist von einem grauen Hund, der scheinbar den halben Tag lang vor der Tür des Restaurants liegt und nach

draußen schaut. Wartet er auf seine Spaziergänge? Wir fanden ihn jedenfalls ganz herzallerliebste.



Serviert werden saisonale, „gehobene aber nicht abgehobene“ Gerichte mit mediterranem Touch. Kreativ ist auch die Anrichtung auf dem Teller. Man hat Kunst für die Augen vor sich und ab dem ersten Bissen Geschmackskunst auf der Zunge. Im Goldberg wird ohne künstliche Zutaten gekocht, mit viel frischen Kräutern, reinen Gewürzen und frischen, saisonalen Zutaten. Das Gemüse sei fast ausschließlich Bio-Gemüse, verrät uns der Koch. Das konventionelle schmecke einfach nicht so aromatisch. Der Fisch kommt aus nachhaltiger, MSC-kontrollierter Fischerei und das Fleisch nicht aus Massentierhaltung. Man merkt, dass die Güte der Rohstoffe hier eine wichtige Rolle spielt, was ich persönlich großartig finde, denn genauso denke und kaufe auch ich.



Und

dass hier gute Zutaten verwertet und mit Passion verarbeitet werden, schmeckt man!

Die Gemüse-Quiche als Gruß aus der Küche ist der leckere Auftakt. Dann folgen Feldsalate mit und ohne Speck an leichtem Joghurtdressing mit Baguette, gefolgt von unseren Hauptgerichten: Lamm und Fisch (jeweils mit mediterranem Gemüse und goldgelben Bratkartoffeln) sowie ein vegetarisches Risotto mit Pilzen.

Ich denke, die Bilder sprechen für sich: So wie es aussah, so hat es geschmeckt.



Das

große Finale bildete der Dessertteller für zwei, von uns

dreien verspeist bis auf den letzten Krümel. (Beweis auf den Fotos: Vorher – Nachher =)) Traumhafte Schokomousse, Gewürzkirschen mit genialem Walnussparfait und fruchtiges Himbeersorbet mit Prosecco. Wir waren im Himmel.



Wenn ihr ebenfalls himmlisch speisen wollt und in der Pfalz unterwegs seid – oder dort lebt – dann kann ich euch dieses herzliche und köstliche Restaurant nur ans Herz legen. Ich wünsche ihm, dass es jedes Wochenende aus allen Nähten platzt! =)

Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith ♥



Bis

bald, Goldberg! =)