

# Vom Neujahrsurlaub und ein Streifzug durch München



Ich wünsche euch allen ein frohes, gesundes und glückliches Jahr 2017 mit ganz viel Genuss! Auf dass viele Wünsche sich erfüllen, neue Wünsche entstehen und ihr am Jahresende zufrieden auf alles Erlebte zurück blicken könnt!

Mein Jahresende und -beginn war sehr schön und ruhig. Naschkater und ich verbringen Weihnachten immer getrennt bei unseren Familien und haben dort jeweils entspannte Tage verlebt. Gegen Jahresende fuhren wir zusammen nach Bayern, an den Ammersee, wo wir in einem schönen Hotel direkt am Wasser eine Woche Seeblick, Sauna und Schmankerl genossen haben.

Leider wurde ich in der letzten Nacht so richtig fies krank, so dass ich mich nach der Reise erst mal kurieren musste – der Grund für meine digitale Abwesenheit hier.



Zu Silvester gab es ein hervorragendes Menü im [Ammersee Hotel](#), ansonsten gingen wir im Ort Herrsching oder der Umgebung essen.

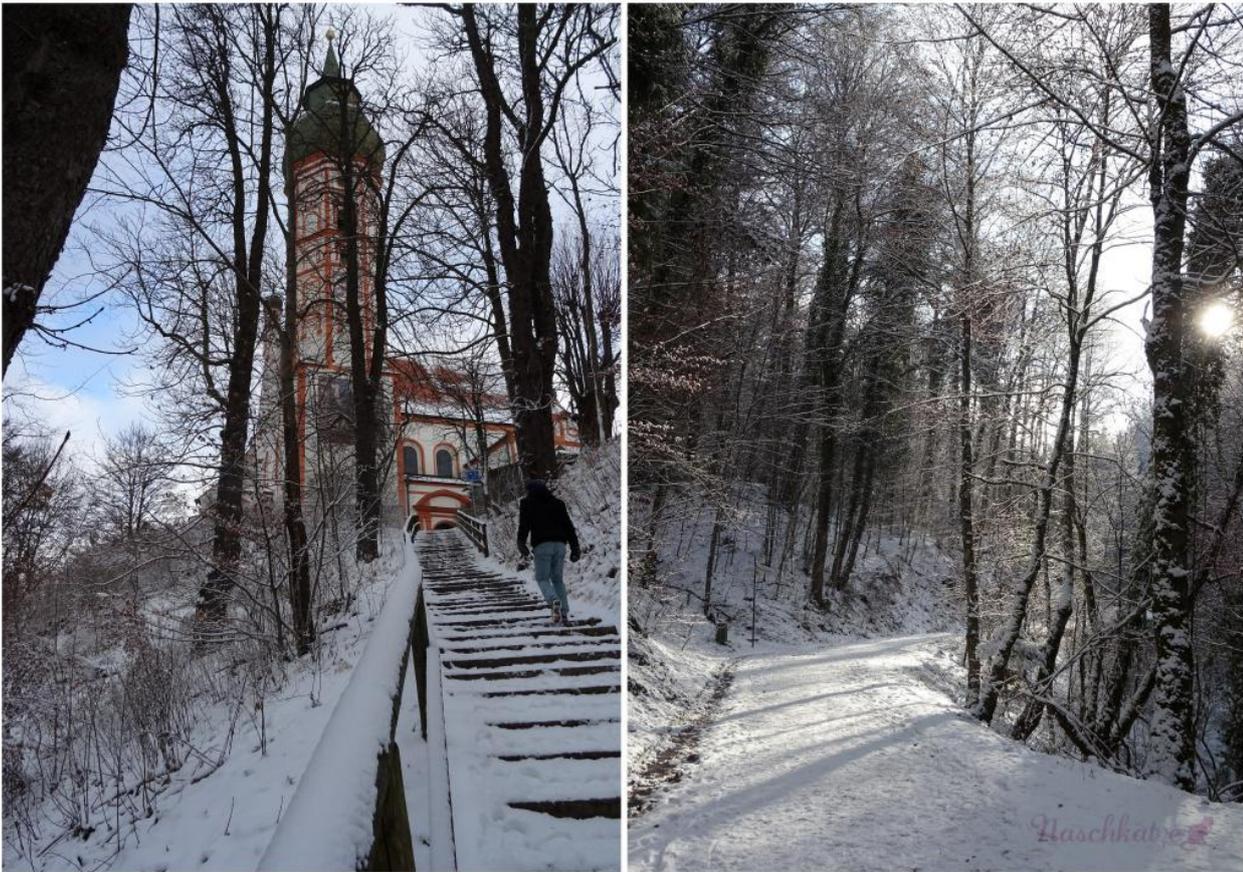
Sehr zu empfehlen ist in **Herrsching** der [Seehof](#), ein Hotel am Dampfersteg, wo man gute bayerische Hausmannskost, aber auch leichtere Sachen und Salate bekommt. Im Winter gibt es vor dem Hotel sogar Eisstockschießen.

Gleich daneben liegt die [Pizzeria La dolce vita](#), wo wir einen typisch italienischen Vorspeisensalat und gute Pizzen bekamen. Es gab sogar Pizzen mit ungewöhnlichem Belag, von denen ich eine probierte: Crème fraîche, Birne, Gorgonzola, rote Zwiebel bzw. Crème fraîche, Apfel, Walnüsse, rote Zwiebel. Mal was ganz anderes und sehr lecker. Auch die Tagesangebote auf der Karte sollte man beachten, alles las sich sehr viel versprechend.



Nur ein Stück von Herrsching entfernt, am Pilsensee, liegt das [Schloss Seefeld](#). Dort findet man nicht nur kleine Läden mit allerhand Kunsthandwerk sowie ein kleines Kino, sondern auch das [Schloss Seefeld](#), in dem man hervorragend essen kann. Jedes Mal, wenn wir am See sind, fahren wir dorthin und können uns jedes Mal nicht entscheiden, weil die gesamte Karte so gut klingt. Dieses Mal hatte ich nach einem Vorspeisensalat einen Schweinebraten mit Knödel und Krautsalat (einmal muss es dann doch sein) und Naschkater wählte Ochsenbraten mit Semmelknödel und Rotkraut. Da ich klugerweise eine kleine Portion bestellte, schaffte ich noch Quarkknockerl zum Nachtisch. Alles war wie immer köstlich!

In Seefeld gibt es übrigens auch ein tolles **Outlet** für Shoppinginteressierte: [Codello](#) hat dort einen Fabrikverkauf, wo man die Schals und Tücher mitunter deutlich günstiger bekommt als im Laden und eine wirklich große Auswahl vorfindet. Fährt man mit der S-Bahn, kann man von der Haltestelle bequem in 5-10 Minuten hin laufen.



Von Herrsching aus kann man in etwa 1 Stunde zum [Kloster Andechs](#) wandern, wo man sich durch das vielfältige Angebot der Klosterbrauerei trinken oder auch herzhaft bayerische Klassiker schmausen kann.

Da die S-Bahn von unserem Ort direkt bis nach **München** durch fährt, nutzten wir das für einen Ausflug in der Landeshauptstadt. Ich bin immer gerne in München. Im Sommer lässt es sich herrlich durch den Englischen Garten laufen, der Viktualienmarkt ist immer einen Besuch wert und die vielen Museen und Galerien bieten reichlich interessante Abwechslung. Dieses Mal spazierte ich durch die Maxvorstadt, einen Stadtteil, in dem viele kleine Cafés, originelle Läden und Restaurants zu finden sind. Vielleicht auch aufgrund der Nähe zur Uni. Auf jeden Fall sind dort keine Touristenströme zu finden, dafür aber gemütliche Gastronomie mit bodenständigen Preisen, die sich auch Studenten leisten können.

Eher zufällig stieß ich auf das außergewöhnliche [Café Sobiccoco](#), in dem die gesamten Wände mit Fotos behängt sind

und alte Möbel Gemütlichkeit erzeugen und wo man neben Kuchen auf herzhaftes Tramezzini oder Piadini sowie Pastas, Salate, Frühstück und vieles mehr bekommt und herzlich bedient wird.

Viel schöne Gastronomie fand ich in der **Türkenstraße**, durch die ein Bummel sich auf jeden Fall lohnt. Sehr speziell und sehr im Trend ist das [Café Katzentempel](#), ein Katzencafé, das ich nicht besucht habe, das jedoch sehr gut besucht war, als ich vorbei lief. Dort gibt es übrigens rein **veganes** Essen! Wer Burger liebt, findet dort bei **Hans im Glück** sicher seine Gaumenfreude, oder – wie wir – bei **Ruffs Burger**. Nur ein Stück weiter an der Ecke befindet sich das **Café Paulo**, wo man gemütlich in schönem Ambiente einen guten Kaffee trinken, auf die Straße blicken und Zeitung lesen kann.

Biegt man von der Türkenstraße ab in die **Schellingstraße**, kommt man an einer Pizzeria, einer Boulangerie und einem Gemüsekebab vorbei. Begeistert hat mich hier jedoch vor allem der **verpackungsfreie Supermarkt OHNE**. Hier ein Auszug von der Homepage:

*„Kurze Wege und transparente Wertschöpfungsketten sind uns wichtig. OHNE ist **Biozertifiziert** und wir achten sehr darauf, unsere Produkte so **regional** wie möglich zu beziehen. Unser stetig wachsendes Sortiment bietet eine schöne Auswahl an regionalen Köstlichkeiten und auch Besonderheiten wie z.B. vegane Nussmilch im Pfandglas. Diese wird im Herzen Münchens in liebevoller Handarbeit hergestellt.*

*Mit einigen unserer regionalen und lokalen Lieferanten haben wir **Mehrweglieferwege** etabliert. Das heißt die Ware kommt schon „verpackungsfrei“ bei OHNE an.“*

Ganz tolle Sache und ein wichtiger Beitrag zur Müllvermeidung, der hoffentlich Zukunft hat! Schade, dass es so etwas noch nicht in jedem Ort gibt!

Eine Ecke weiter, in der **Barerstraße**, wo auch die Straßenbahn vorbei fährt und die ein paar Blocks weiter zu den Pinakotheken führt, entdeckte ich eine Bar wieder, in der ich vor vielen Jahren schon einmal war: Die [Barer47](#). Ich konnte

sie nicht testen, aber ich erinnere mich, dass wir draußen saßen und es ein sehr schöner, lustiger Abend war.

Aber auch im Zentrum, direkt beim Viktualienmarkt um die Ecke, fanden wir ein leckeres Abendessen. Bei **Vietsoup** gibt es leckeres, frisches vietnamesisches Streetfood. Probiert haben wir den grünen Papayasalat mit Garnelen (Foto) und die zwei vegetarischen Gerichte mit gebratenem Tofu und Gemüse. Auch traditionelle Reisbandnudelsuppen gibt es in großer Auswahl. Wer in München schnell, günstig und trotzdem frisch und gesund essen möchte, dem sei dieser kleine Laden in der Westenriederstraße empfohlen.



Ich finde, es lohnt sich in jeder Stadt, die ausgetretenen Touristenpfade zu verlassen und in andere Viertel einzutauchen. Man entdeckt dann nicht nur so viel Spannendes, sondern man findet dort auch – in meinem Fall – das wahre Leben, authentische Atmosphäre und echtes, gutes Essen.

In diesem Sinne starte ich das neue Jahr mit neuen Pfaden, die euch hoffentlich neugierig gemacht und gefallen haben und

wünsche euch eine genussvolle Woche!

Eure Judith

---

## Food and the City 2 - 2 Wochen in NY (Teil 2)



Wie schon in [Teil 1](#) klar wurde, haben wir während der 2 Wochen New York fleißig gefuttert, denn man muss die Zeit ja nutzen und viel Neues probieren und kennen lernen. Schon zuhause freute ich mich auf den Besuch im [Katz's Deli](#), wo man wie Harry und Sally im gleichnamigen Film sitzen und ein Pastrami-Sandwich essen kann (was genau die beiden im Film essen, weiß ich gar nicht – kann da jemand helfen?). Beim Foodtruck-Fest in Freiburg kam ich bereits das erste Mal in den Genuss von Pastrami, nämlich bei "[Frachtgut Brooklyn](#)", die ganz hervorragendes Pastrami-Sandwich haben und dazu auch noch köstliche Kartoffelecken! Wir kamen zwei Mal an einem Tag zu diesem Truck, es schmeckte einfach zu genial.



Umso gespannter war ich natürlich, das Original vor Ort zu kosten und so machten wir uns an einem Tag auf ins **Katz's Deli**. Der Laden ist innen überraschend groß und ganz offensichtlich ein Pilgerziel von Genussmenschen. Man sucht sich vielleicht am besten gleich einen Platz an den Tischen, die nicht zusätzlich bedient werden und stellt sich dann bei einem "Cutter" an, wo man ein Pastrami ordert. Wenn ihr zu zweit seid, teilt euch eins! Diese Dinger sind riesig und trotz großen Hungers schafften wir nur eine Hälfte! Man wird gefragt, ob man Roggenbrot haben möchte, das ist wohl das Klassische, und man bekommt immer Gewürzgurken dazu. Diese sind anders gewürzt als in Deutschland und man bekommt eine lang eingelegte, die sehr intensiv schmeckt, und eine intensiver grüne, die weniger intensiv schmeckt. Reste werden kommentarlos eingepackt, wenn man sie über die Theke links im Raum reicht, wo die Getränkekühlschränke stehen. Man hat also gleich noch den Snack für den nächsten Tag und verschwendet nichts – so was macht mich immer glücklich.



Noch

ein **Tipp**: Man kann ja in Amerika jeden Minikram mit Kreditkarte zahlen und auch im Katz geht das natürlich – allerdings an der Einpacktheke, nicht am Ausgang, wo man sonst seinen Bestellzettel abgibt und bar zahlt. Außerdem schlug die Kartenzahlung mit einer extra Gebühr zu Buche! Es lohnt sich in diesem Fall also, etwas Kleingeld dabei zu haben (18 Dollar für ein Pastrami sollte man einkalkulieren zuzüglich Geld für Getränke oder Pommes oder oder oder).

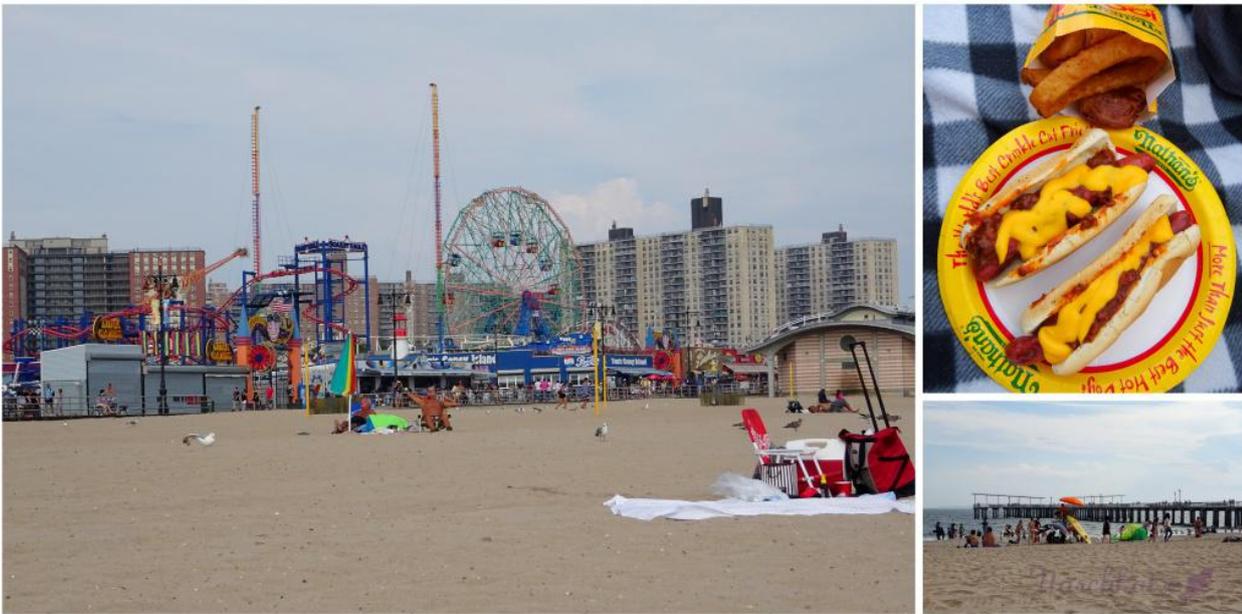
Aber was ist Pastrami überhaupt, fragen sich nun sicher viele! Pastrami kam aus dem Rumänischen über die jüdische Küche nach Amerika und ist ein stark gewürztes, gepökelt und leicht geräuchertes Fleisch (Rind), das in dünne Scheiben geschnitten und in sagenhafter Höhe zwischen zwei Brotscheiben gestapelt wird. Mit Senf und Gewürzgurken ein absoluter Genuss!



Mit unseren Gastgebern, die uns zwei Wochen bei sich aufnahmen, wollten wir diesen Klassiker natürlich auch einmal teilen und holten uns zum Mittagessen bei [Pastrami Queen](#) zwei Sandwiches und Pommes frites. Dieses Mal waren wir schlauer und nahmen ein Sandwich für 2 Personen, was völlig ausreichend war, zumal wir die French fries hatten – die man sich auch besser zu zweit teilt. =)

Bei der **Pastrami Queen** schmeckte mir persönlich das Pastrami noch besser! Es war noch dünner geschnitten und saftiger. Man erreicht diesen Laden auch etwas leichter, denn er liegt ganz nahe einer U-Bahn-Station, direkt auf der Lexington Avenue. Auch die anderen Sachen, die dort in der Auslage zu sehen waren und auf der Karte standen, sahen sehr lecker aus – ein Besuch lohnt sich also sicher nicht nur einmal.

Wie beim [letzten Mal](#), als ich in New York war, kam ich auch wieder am Le Parker Meridien Hotel vorbei. Wenn man dort ist, sollte man unbedingt in die große, schlichte Empfangshalle hinein laufen! Geht man an der Rezeption vorbei, die sich links an der Wand befindet und biegt direkt dahinter links ab, dann sieht man den [Burger Joint](#), wo man in einem kleinen, urigen Raum sehr gute Burger essen kann – ein wahrer **Geheimtipp**, denn ohne davon zu wissen, würde man diesen Laden niemals finden!



Eine weitere Institution, die es nun schon seit über 100 Jahren gibt, ist [Nathan's](#) auf **Coney Island**. Dorthin fahren die New Yorker, wenn sie sich an den Strand legen oder Achterbahn fahren wollen, denn sowohl Sandstrand als auch Vergnügungspark finden sich dort direkt nebeneinander. Sobald man aus der U-Bahn-Station tritt, sieht man an der Ecke gegenüber das **Nathan's**, wo von Anfang an die Badegäste mit **Hot dogs** versorgt wurden. Die Dogs sind Frankfurter Würstchen und ich war angenehm überrascht. Die rote Wurst ist herzhaft und würzig und mit etwas Senf oder Sauerkraut schmeckt sie sicher großartig. Der Klassiker bei Nathan's ist offenbar Hot dog mit Hackfleischsoße und einer gelben "Käsesoße", die den Namen nicht verdient und aus der Tube kommt (Was drin ist, will ich besser nicht wissen). Mein Naschkater hielt diese beim Kauf für Senf, was es leider nicht war. Wer solch künstliche Soßen auch nicht mag, sei somit vorgewarnt und nehme lieber einen klassischeren Hot dog mit Senf oder Pickles oder was es dort auch immer gibt. Die Würstchen selbst kann ich jedoch sehr empfehlen, wie auch die frittierten Zwiebelringe, die wir ebenfalls getestet haben.



Am zweiten Wochenende fuhren wir nicht nur zum zweiten Mal an den Strand (diesmal mit unseren Gastgebern samt Nachwuchs, den wir mit diesem Ausflug sehr glücklich machten), sondern auch zum **Flushing Meadows Corona Park**, wo gerade die US Open ausgetragen wurden. Der Park liegt direkt neben dem Tennis-Gelände und nachdem wir den Trubel hinter uns gelassen hatten, entdeckten wir den großen Park, der offenbar gerne von Einheimischen genutzt wird – und einen wunderschönen Weltkugelbrunnen aus Zeiten der Weltausstellung. Unsere Gastgeberin wünschte sich schöne Fotos von diesem Monument und so knipste ich munter drauf los.

In diesem Park snackten wir zur Mittagszeit bei einem kleinen mexikanischen Foodtruck, von dessen Sorte es dort mehrere gibt. Naschkater und ich probierten frittierte Teigtaschen eine gebackene Kochbanane mit Käse. Kochbananen findet man in New York häufiger als bei uns, zum Beispiel in Form von Chips im Supermarkt (Plantane Chips) oder eben als Gericht. Es lohnt sich, sie mal zu probieren, es ist einfach mal eine neue und andere Erfahrung für den Gaumen und gleichzeitig Kartoffeln gar nicht soo unähnlich.



Ein sehr schöner Ausflug war unser Besuch im **Café Astor**, das im ruhigeren **Astoria** etwas abseits und östlich von Manhattan liegt. Hier geht alles gelassen zu, leider auch in der Küche. Wir warteten seeehr lange auf unser Essen – waren jedoch schon vorgewarnt und somit vorbereitet. Ich muss aber sagen: Es lohnte sich. Wir orderten Burger Astor und Süßkartoffelpommes und beides war sagenhaft gut. Das Burgerfleisch war belegt mit köstlichem Schweizer Käse, den man sonst in New York lange suchen muss, und herrlich frischem Pflücksalat, den ich bisher ebenso wenig gesichtet hatte. Die Sweet Potatoe Fries waren ebenso großartig. Leider waren wir danach auch gut satt und konnten von der schönen Kuchenauswahl in der Vitrine nichts mehr probieren. Dort standen Carrot Cakes, Red Velvet Cakes und weitere amerikanische Klassiker – ich hätte mich schwer entscheiden können.

Ist man etwas länger in NY oder wohnt in der Nähe von Astoria, lohnt sich ein Ausflug in dieses Café auf jeden Fall. Nur Zeit und etwas zu lesen sollte man mitbringen – und keinen Riesenhunger bei Ankunft – dann wird es ein entspannter und vor allem leckerer Besuch, bei dem man sich unter all den Anwohnern, die dort herein schneien, für eine Weile wie ein New Yorker fühlen kann.



Ein bisschen durften wir das in unseren zwei Wochen dort auch, denn wir wohnten ja bei (zumindest 3-Jahres-)New Yorkern, gingen in Supermärkten einkaufen und bekamen kleine Einblicke ins Alltagsleben dieser überwältigenden Stadt. Es war ein großartiger Besuch und wir kommen gerne wieder, wenn wir dürfen!

Falls ihr noch Tipps oder Vorschläge für einen weiteren New York-Besuch habt oder auch nur Fragen für eine eigene Reise, dann schreibt mir einfach! Ich freue mich über eure Kommentare!

Eure Judith

---

**Blauer Himmel, blaues Meer:  
Streifzug entlang der Côte  
d'Azur durch Nizza und Cannes**



Es

waren paradiesische Tage. Blau wohin man blickte, der Himmel, das Meer. Die Sonne schien auf kleine Küstenorte mit ockergelben Häusern und glitzernden Buchten. Bougainvillea tupfte pinke Farbkleckse in pittoreske Straßenzüge.

Nach vielen Jahren hatten meine Brieffreundin Anika und ich es endlich geschafft, einmal wieder gemeinsam wegzufahren. Früher hatten wir das einmal im Jahr getan, es war sozusagen unser Jahrestreffen, während wir uns die restliche Zeit über nur schrieben. Dieses Jahr wollten wir es nicht nur schaffen, sondern auch ein Ziel mit Schönwettergarantie. Mit Nizza lagen wir da goldrichtig.

Vier ganze Tage hatten wir Zeit, um zum ersten Mal die Côte d'Azur zu erkunden. Bisher hatte ich zum Land Frankreich lediglich Paris, die Bretagne, die Normandie und das Elsass im Kopf, nun kam ich endlich in den ersehnten Süden.

Schon nach zwei Tagen wussten wir, hierher fahren wir noch einmal! Die Küste, die Örtchen, das Klima – alles ist wunderschön! Nicht zu vergessen das Essen!



In

Frankreich kann man generell sehr gut essen, egal in welcher Region und welche Spezialitäten. Nizza war früher italienisch und ich finde, das merkt man der Region an. Erstaunlich viele Restaurants sind italienisch oder bieten Pasta und Pizza an. Auch Eis gibt es reichlich. Wenn ihr in Nizza seid, müsst ihr unbedingt bei [Fenocchio](#) ein Eis essen! Diese Eisdiele hat eine unvorstellbar große Eistheke mit den verrücktesten und spannendsten Sorten, die ich je auf einem Haufen gesehen habe. Da gibt es Klatschmohn, Rosmarin, Salzkaramell, Schoko-Ingwer (sehr empfehlenswert), Avocado (nicht sonderlich aromatisch, aber mal was anderes), Schwarze Olive, Tomate Basilikum, Lavendel, Rose, Jasmin,... ich könnte ewig weitermachen.

Abends haben wir gerne einen Salat gegessen und natürlich musste auch mal ein Nizza-Salat sein. Einen sehr guten bekamen wir in der [Brasserie Le Gambetta](#). Auch der Italienische Salat mit Antipasti und Melone war sehr lecker und ebenso der Nachtisch. Wir wollten Crème brûlée haben, es gab jedoch nur Crème brûlée- Eis. Es war köstlich.



Eine weitere Spezialität der Region ist das Pan bagnat, was man wohl als „nasses/aufgeweichtes Brötchen“ übersetzen könnte. Es ist rund und mit Nizzasalat gefüllt. Wir haben uns eins mitgenommen für den Trip ans Cap Ferrat und es am Strand gegessen. Leider ist es eine leicht fettige Angelegenheit, so dass ans Fotografieren nach dem Auspacken nicht zu denken war.



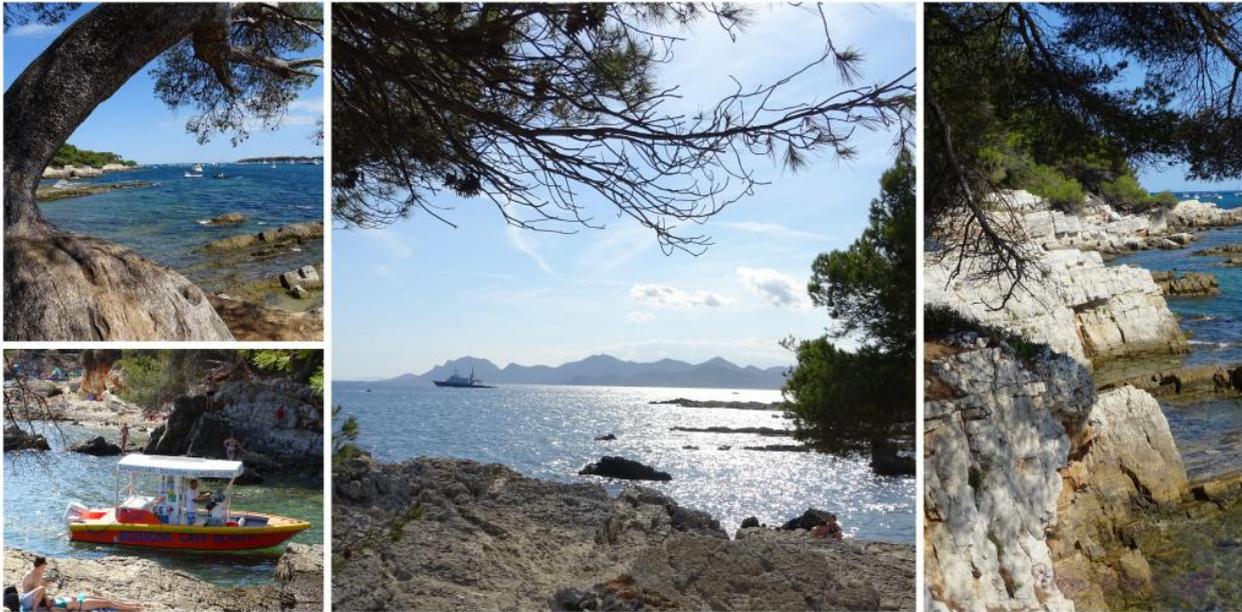
Einen Tag fuhren wir mit dem Zug nach Cannes. Die Stadt eignet sich gut zum Shoppen und essen gehen, große Attraktivitäten, die man sich ansehen kann, bietet sie jedoch nicht. Der überdachte Markt ist sehr schön und dort gibt es auch Socca, eine Spezialität aus Kichererbsenmehl. Daraus wird auf

einer großen Metallplatte eine Art Crêpe gebacken, der in Stücke geschnitten wird. Leider haben wir es nicht geschafft, Socca zu probieren. Aber wir werden ja wieder kommen. =)

Unser Marco Polo Reiseführer empfahl eine kleine Crêperie im Zentrum, wo es auch Galettes, also Buchweizencrêpes, gibt. Dort aßen wir zu Mittag und ich kann La Galette de Marie sehr empfehlen. Diverse herzhaft gefüllte Galettes erschweren die Wahl und wer zum Dessert noch einen süßen Crêpe möchte, hat es nicht leichter. Dazu ist natürlich eine Karaffe Cidre ein Muss, der in den traditionellen Tassen serviert wird. In französischen Restaurants kann man übrigens immer eine kostenlose Karaffe stilles Wasser (une caraffe d'eau) bestellen! Dann kann man sich ein Weinchen oder ein bisschen Cidre zum Essen gleich nochmal so gut gönnen! ;)



Vor Cannes liegt die [Insel Sainte Marguerite](#), die auf jeden Fall einen Besuch wert ist. Sie ist unbewohnt und die vielen Touristen und Einheimischen, die jeden Tag mit der Fähre übersetzen, verlaufen sich in den Kiefernwäldern, so dass man dort Ruhe abseits des Trubels finden kann. Außerdem gibt es zauberhafte Badebuchten mit Felsen, Kiefern und sogar Versorgung: Ein kleines Bötchen fährt die Küste entlang und verkauft vom Boot aus Eis, Getränke und Kaffee an die Badenden.



Ein Highlight war für uns auch der letzte Tag, an dem wir noch einmal zum Cap Ferrat fahren. Dort liegt die [Villa Ephrussi de Rothschild](#) auf einem Hügel mit Rundumblick aufs Meer und umgeben von einem der schönsten Gärten, die ich je gesehen habe. Neun Gärten vereint dieser Park, darunter ein japanischer, ein florentinischer und ein spanischer Teil. Im Wasserbecken vor dem Haus gibt es musikbegleitete Wasserspiele und das Haus selbst platzt fast vor lauter Kunstwerken, Möbeln verschiedener Epochen und Sammlungen von Porzellan, chinesischer Seide und Wandteppichen. Die Baroness Béatrice de Rothschild ließ dieses Anwesen als Sommerresidenz erbauen und brachte darin viele Kunstwerke unter, die sie während diverser Reisen erwarb. Wer sich für Architektur, Stilepochen, Kunst und Gärten interessiert, muss dieses Anwesen einmal gesehen haben! Ich werde auf jeden Fall noch einmal hinfahren.

Mit diesen Eindrücken aus Südfrankreich konnte ich euch hoffentlich etwas über diese Region erzählen, das ihr noch nicht wusstet oder kanntet und ordentlich Reiselust und Appetit auf Südfrankreich machen. Als Reiseziel lohnt sie sich!

Habt eine genussvolle Zeit, ihr Lieben,  
eure Judith

---

# 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 \*\*\*



Neulich 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! =)