

OUR FAB FOUR IN SUMMER

Fabelhaft einkehren, speisen und die erstaunlichen Weine der Region genießen, das kann man im Land der tausend Hügel ohne Zweifel. Der VARTA-Führer empfiehlt aktuell 64 Gastronomien. Lauter gute, bekannte Adressen sind darunter, und doch überbieten wir diese Auswahl in VivArt bereits in der 17. Folge von »Reinschmecken, Rheinhessen« locker! Dies sind unsere Fabelhaften Vier für Ihren lukullischen Sommer in Rheinhessen!



GENUSSWERKSTATT MENGES, FLOMBORN

Armin Menges haben wir mit unserer Frage: »Und was gibt es bei dir im Sommer?« in Verlegenheit gebracht. Viele versprechen saisonale Küche, aber Armin weiß wirklich nicht, was ihn am nächsten Markttag anlacht. Ganz sicher wird er im Juni Schweinebraten auf der Karte haben. Und was für einen! Das Bio-Schwein aus Freilandhaltung ist bestellt, dazu wird er Speckknödel machen, den Speck dafür im eigenen Räucherofen räuchern. Kongenial dazu passt der 2014er Feuerberg Spätburgunder trocken »im Barrique gereift« vom Bio-Weingut Bernhard-Räder. Ansonsten sollte man sich von der Genusswerkstatt überraschen lassen. Auch davon, was es von den Flomborner Weingütern ins Glas gibt!

www.genusswerkstatt-menges.de

Foto: privat

VIS-À-VIS, OSTHOFEN

Einen Ausflug in Rheinhessen unternehmen und zum Mittagessen in der Toskana sein? Ganz ähnliche Erfahrungen machen in der schönen Sommerzeit die Gäste der Familie Spiess im Restaurant Vis à Vis in Osthofen. Denn hier können Sie auf der von Palmen beschatteten Sonnenterrasse eine exotische Küche mit rheinhessischen Elementen genießen. Zu leichten Gerichten mit fruchtigen Saucen, knackfrischen Salaten, kalten Suppen und erfrischenden Sorbets werden die einzigartigen Weine der Spiess-Weinmacher ausgeschenkt. Ob drinnen oder draußen, im Restaurant Vis à Vis und dem angeschlossenen Weingut ist Rheinhessen in einem ganz mediterranen Licht zu erleben.

www.visavis-osthofen.de



Foto: privat



FETZER'S LANDHOTEL & LINDENHOF, INGELHEIM

Das Landhotel Fetzer in Ingelheim bietet die herzliche Wohlfühlumgebung eines familiengeführten Privathotels. Thilo Fetzer und sein Vater führen es heute gemeinsam. Im Sommer empfehlen wir hier die gebratenen Medallions vom Hunsrücker Milchkalbsfilet mit sautierten Pfifferlingen, Sauce béarnaise, Bratkartoffeln und Blattsalaten mit Himbeerdressing. Dazu passt ideal der 2017er Chardonnay & Weißburgunder vom Weingut Braunewell in Essenheim. Als Dessert rät Thilo Fetzer zu Mille Feuille von Blätterteig und Buttermilchcreme mit marinierten Beeren und erfrischendem Minzeis. Bestens begleitet von der 2015er Scharlachberg Riesling Auslese vom Appenheimer Weingut Bischel.

www.fetzersgastro.de

Foto: privat

WEINGOLD, GUNTERSBLUM

An lauen Sommerabenden ist es im »Weingold« besonders einladend; da nimmt man im erfrischend grünen Innenhof Platz und lässt sich von Gastgeber Dirk Löb und seinem Spitzenteam verwöhnen. Diesmal empfiehlt er unseren Lesern einen schönen karamellisierten Honig-Ziegenkäse auf buntem Salatteller mit Weintrauben – dazu einen fruchtigen Weißen Burgunder Classic vom Weingut Burghof Oswald aus Guntersblum. Für den großen Appetit rät er zum zarten Tafelspitz vom Kalb mit Folienkartoffel und frischer grüner Soße. Dazu macht Sie Dirk Löb mit dem herrlich kühlen Chardonnay vom Weingut Schauf Katharinenhof, ebenfalls aus Guntersblum, bekannt.

www.weingold-guntersblum.de

Foto: privat

