

# Kulinarische Ausflüge mit MICHELIN Restaurants

## Deidesheim in der Pfalz - ein Paradies für Gourmets und Gourmands

Giselle Chaumien für MICHELIN Restaurants



Die Pfalz ist immer eine Reise wert: Pfälzerwald und Weinberge laden zu Ausflügen ein, und auch an vielfältigen Einkehrmöglichkeiten fehlt es nicht. In Deidesheim hat der Besucher die Qual der Wahl, denn die Kleinstadt mit rund 3.700 Einwohnern bietet für jeden Geschmack und Geldbeutel interessante Adressen. Das mediterran anmutende Klima lässt Feigen, Mandeln, Bitterorangen, Zitronen, Kiwis, Walnüsse und Edelkastanien gedeihen, die auch in den Restaurantküchen verarbeitet werden, ganz zu schweigen von den Trauben, die in den ansässigen Weinböden zu edlen Tropfen werden. Das Restaurantportal MICHELIN Restaurants stellt Ihnen hier einige Restaurants vor.

Unten: Der Deidesheimer Hof beherbergt das Sternerestaurant Schwarzer Hahn und das mit dem Bib Gourmand ausgezeichnete St. Urban.

Mitte: Die gemütliche Geißbockstube im St. Urban

Rechts: Paillard vom Rinderrücken mit Spargel im »St. Urban«



### Schwarzer Hahn

Das seit 1990 mit einem MICHELIN Stern ausgezeichnete Restaurant Schwarzer Hahn begrüßt seine Gäste in einer noblen Umgebung. Im imposanten Kreuzgewölbe des Deidesheimer Hofes erwartet den Gast ein Feuerwerk an zum Teil ungewöhnlichen Produkten wie Perlhuhnbackchen, Hahnenkämme und Lammzungen sowie verführerischen Aromen.

Küchenchef Stefan Neugebauer verbindet das unverwechselbare



Flair der Region mit hoher Kochkunst und lässt sich bei seinen Kreationen vom Nachbarland Frankreich inspirieren, ohne jedoch die französische Küche zu imitieren. So wird der Saumagen mit Gänseleber und Trüffel geadelt, und der Hamachilbauch mit Sesam

Im Noriblatt mit Erdnuss, Chili und jungen Bohnen sorgt für die japanische Note. Zum Dessert verzaubert die Küche beispielsweise mit der himmlischen Tarte Tatin. (Schwarzer Hahn, Am Marktplatz 1, 67146 Deidesheim, Tel.: 06326/96870)



Karte © Michelin

### St. Urban

Wer traditionelle Pfälzer Landhausküche mit Pfiff in gemütlichem Ambiente vorzieht, besucht das zweite Restaurant im Deidesheimer Hof, das St. Urban. Hier zeigt Küchenchef Till Gerwinat, dass Pfälzer Küche weit mehr ist als der weltberühmte Saumagen, der im St. Urban nicht nur klassisch mit Kartoffelbrei und Sauerkraut, sondern auch als Carpaccio



Alle Fotos © Deidesheimer Hof

mit Schnittlauchvinaigrette und Croûtons kredenzt wird. Außerdem wartet das mit einem Bib Gourmand\* ausgezeichnete Restaurant mit leckeren authentischen, saisonabhängig wech-

\* **Bib Gourmand:** Die Auszeichnung empfiehlt Gasthäuser, die sorgfältig zubereitete Mahlzeiten zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Ein 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) ist bereits für 35 Euro erhältlich.

*Rechts: Bison im Heu gegart mit Kartoffelrisotto im Schwarzen Hahn  
Mitte: Der moderne Gastraum im Restaurant Freundstück im Ketschauer Hof*

selnden Gerichten auf wie Reh-  
rücken aus heimischer Jagd mit  
Preiselbeerbirne, Rahmwirsing  
und Spätzle oder Egli-Filets aus  
dem Bodensee mit Kapern-Zitro-  
nenbutter, Blattspinat und Peter-  
silienkartoffeln. Die Weinauswahl  
umfasst gute Tropfen von über  
50 Weingütern der Region, wobei  
das Sortiment vom soliden Pfälzer  
Schoppenwein bis zum großen  
Gewächs reicht.

(St. Urban, Am Marktplatz 1, 67146  
Deidesheim, Tel.: 06326/96870)

#### Gasthaus zur Kanne

Das seit 1160 aus einem Pilgerhos-  
piz der Zisterzienser-Abtei Eu-  
berthal entstandene Gasthaus zur  
Kanne gilt nach eigenen Aussagen  
als das älteste Gasthaus der Pfalz.  
Im September 2004 haben Florian  
und Karin Winter die gastrono-  
mische Leitung übernommen, seit  
Februar 2010 sind sie Inhaber. Das  
Bib Gourmand-Restaurant\* ver-  
fügt über mehrere Räume - von  
der rustikalen Weinstube über die  
mit antiken Fayence-Öfen ausge-  
stattete Geißbockstube bis zur  
mediterran anmutenden Kan-  
nenstube. In diesem historischen  
Ambiente verwöhnt das Inhaber-  
paar seine Gäste mit der typischen  
Pfälzer Herzlichkeit. Saisonale  
Produkte aus dem Umland, von  
Küchenchef Winter handwerk-  
lich gut verarbeitet, prägen den  
Küchenstil. Auf der Speisekarte  
findet sich sowohl Klassisches  
wie der Steinpilz-Saumagen vom  
Donnersberger Wollschwein mit  
Kartoffel-Rahmkohlrabi als auch  
Kompositionen, die nicht aus dem  
Pfälzer Repertoire kommen, wie  
zum Beispiel die Piccata Milane-  
se aus der Wollschweinkeule mit  
karamellisierter Ochsenherztomate  
und Polenta. Das ansprechende  
Weinangebot mit Gewächsen aller  
herausragenden Pfälzer Weingüter  
sowie weiterer deutscher Weinan-  
baugebiete rundet das Ganze ab.



(Gasthaus zur Kanne, Weinstraße  
31, 67146 Deidesheim,  
Tel.: 06326/96600)

#### Freundstück

Mit dem im Ketschauer Hof beher-  
bergten Restaurant Freundstück  
steht ein weiteres kulinarisches  
Highlight auf der gastronomischen  
»Must-be«-Liste von Gourmets.  
Den Gast erwartet in dem Sterne-  
restaurant Genuss pur in stilvollem  
Ambiente. Seit Januar 2014 steht  
die Küche unter der Leitung von  
Daniel Schimkowitsch, der aufge-  
schlossenen Gourmets kreative  
Perfektion und perfekte Kreati-  
vität zugleich auf herausragen-  
dem Niveau bietet. Dass Kochen  
für den experimentierfreudigen  
Küchenchef »nichts anderes als  
Leidenschaft sein kann«, versteht  
sich nicht nur von selbst - der  
Gast, dem die Wahl zwischen  
dem Kalbsbries Berliner Art mit  
Lauch, Malz und Calvadosjus  
oder Schimkowitschs Signature  
Dish, Carbonara, Eigelb, Schinken,  
Royal Kaviar und Parmesan, sicher  
schwerfällt, schmeckt es förmlich.  
Das Freundstück verwöhnt mit  
Köstlichkeiten der besonderen  
Art, bei denen Schimkowitsch alle  
Register der französischen Haute  
Cuisine zieht. Er beherrscht das  
diffizile Spiel mit Texturen und  
Aromen sowohl optisch als auch  
geschmacklich hervorragend.

(Freundstück, Ketschauerhofstr. 1,  
67146 Deidesheim,  
Tel.: 06326/70000)



© Freundstück

#### Beste Empfehlungen

Rund 13.000 Restaurants,  
darunter über 2.200 aus dem  
Guide MICHELIN, finden Sie auf:  
[www.restaurant.michelin.de](http://www.restaurant.michelin.de)  
Hier finden Sie immer das passen-  
de Restaurant - ganz nach Ihrem  
Geschmack und für jeden Geld-  
beutel. Die kostenlose App für Ihr  
Smartphone zeigt alle Tipps ganz  
einfach auch unterwegs. Per App  
als auch auf der Website  
können Sie in einigen  
Restaurants kostenfrei  
einen Tisch reservieren.



#### LandYachting Stellplatz-Tipp:

In oder nahe Deidesheim:  
1) Weingut Herbert Gießen Erben,  
Weinstr. 3, 67146 Deidesheim  
Tel.: 06326 391  
2) An der Sporthalle  
67149 Meckenheim  
Tel.: 06326 219  
3) Sonnenhof  
67149 Meckenheim  
Tel.: 06326 5077  
Weitere Informationen unter:  
[www.deidesheim.de](http://www.deidesheim.de) unter  
Reisemobilstellplätze