

LOKALTERMIN: LANDGASTHOF »ZUM ENGEL« IN RÖMERBERG-BERGHAUSEN

Gemütlich speisen im ältesten Haus



Denkmalgeschütztes Anwesen: Landgasthof »Zum Engel«.

Prächtig steht es am Straßenrand, das alte Fachwerkhaus, das Mitte des 17. Jahrhunderts erbaut worden sein soll, als das älteste des Ortsteils Berghausen gilt und in dem Wolfgang Müller zusammen

Nicht alltäglich

mit seiner Frau Ingrid seit Februar vergangenen Jahres den Landgasthof »Zum Engel« führt. Der Küchenmeister mit schweizerischen Wurzeln hat zuvor in verschiedenen Betrieben gearbeitet, zuletzt im Speyerer »Halbmond«. Er ist froh, nun endlich sein eigenes Restaurant führen zu können,

einen echten Familienbetrieb, in dem auch noch sein 20-jähriger Sohn Sascha mitwirkt. Gerade wurden ein paar Renovierungsarbeiten in dem alten Gebäude abgeschlossen, um das sich viele historische Anekdoten ranken, die den Genussmenschen aber eher nur am Rande interessieren. Denn der will in gemütlicher Atmosphäre gut speisen – zu Preisen, die angemessen und nicht überteuert sind.

Im »Engel« können Gäste das getrost erwarten. Wolfgang Müller bereitet seine Kreationen handwerklich gekonnt mit frischen Zutaten zu. Er legt Wert auf hausgemachte Produkte, wie etwa selbst gemachte Spätzle, die das zarte

und saftige Kalbsrückensteak begleiten, das in einer leicht würzigen Kräutersahne auf den Tisch kommt – als großzügig bemessene Portion, die fast keine Vorspeise zulässt. Neugierige kommen aber nicht umhin, beim freundlichen und agilen Service eine zu ordern. So zum Beispiel den gratinierten aromatischen Ziegenkäse unter der Kräuterkruste oder die gebratenen Feigen mit Cognac flambiert auf Rucola mit gehobelem Pecorinokäse, die ein wenig die Vorliebe des Küchenchefs für Mediterranes offenbaren. Auf der Speisekarte, die der 48-jährige einmal im Jahr wechselt und durch Spezialitäten je nach Saison ergänzt (von 20,3. bis 10.4. gibt es allerlei vom Lamm), finden sich

auch Pfälzer Gerichte wie Tafelspitz mit Meerrettich, Schlachtpfanne mit Sauerkraut, gekochtem Schweinebauch, Blut- und Leberwurst oder gebratene Saumagenmaultaschen. Zum Repertoire gehören ebenso Wiener Schnitzel und Cordon bleu – beide vom Kalb – oder Rumpsteaks und Schweinemedallions mit Champignons. Auch für Fischfreunde gibt es etwas und allergenarme Gerichte werden ebenfalls angeboten. Für Vegetarier interessant: hausgemachte, mit Spinat und Ricotta gefüllte Ravioli in Butter, dazu Rucola und Parmesan. Geschmackvoll!

50 Gäste haben im gutbürgerlichen Ambiente des Landgasthofes Platz, weitere 60 im Biergar-

ten, der im Mai öffnet. Im Nebenzimmer für bis zu 50 Gäste ist man im »Engel« für Feierlichkeiten gerüstet. Auch in Sachen Wein: den Müller von Pfälzer Winzern bezieht, die sich in der Region und darüber hinaus einen Namen gemacht haben, stimmt die Versorgung. | Markus Grifflorn

INFO

Landgasthof »Zum Engel«, Berghäuser Straße 36, 67354 Römerberg-Berghausen, Telefon: 06232 8543890, Internet: www.zumengel.de, Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 11 - 14.30 und 18 - 22 Uhr, Sonntag 11.30 - 14.30 und 17.30 - 21.30 Uhr, Montag Ruhetag, Biergarten geöffnet von Mai bis Oktober

Weitere Lokaltermine gibt es auch in zwei LEO-Büchern. Mehr Informationen und Bestellmöglichkeit unter www.rheinpfalz.de/buchshop.

Hinweis: Die LEO-Serie »Lokaltermin« umfasst die Kategorien »Typisch Pfälz«, »Nicht alltäglich«, »Voll Familie« und »Ganz Gourmet«. Entsprechende Logos zeigen auf den ersten Blick, um welche Art von Gastronomie es sich handelt. Alle »Lokaltermine« werden anonym von der Redaktion wahrgenommen. Die Testessen bezahlt LEO. Anhand von Kriterien wie Speisenangebot oder Preis-Leistungs-Verhältnis werden die Lokale ausgewählt.



Leichte, frische Vorspeise: Gebratene Feigen mit Cognac flambiert auf Rucola und gehobeltem Pecorino.

| Fotos: Lenz

Dieses Bild ist urheberrechtlich geschützt. Quelle für Artikeltextdarstellung: Artikeltext oder Artikel- und Ganzseitendarstellung. Dargestellter Bildtyp: 'article'

Quelle:
Verlag: LEO
Publikation: LEO Vorderpfalz Nord A
Ausgabe: Nr.10
Datum: Donnerstag, den 10. März 2011
Seite: Nr.10
Präsentiert durch DIE RHEINPFALZ Web:digiPaper