DER VARTA-FÜHRER - Restaurant der Woche: Kulinair in Kirchheim

DER VARTA-FÜHRER - Restaurant der Woche: Kulinair in Kirchheim

Ostfildern, den 14.08.2012. Die Redaktion des Varta-Führers kürt auf ihrer Website www.varta-guide.de wöchentlich das Hotel bzw. Restaurant der Woche. Die Auswahl erfolgt anhand aktueller Prüfergebnisse unserer Experten. Die Nennung im Varta-Führer hängt allein von der Leistung der Betriebe ab. Vergeben werden Varta-Diamanten und Varta Tipps für besonderes Ambiente, erstklassige Küche oder für aufmerksamen Service.
Kirchheim unter Teck ist eine schöne Kreisstadt, doch würde man dort als Unwissender trotzdem keine solch geschmackvolle kulinarische Adresse vermuten, wie sie den Gast im "Kulinair" erwartet. Nachdem die jungen Gastgeber Karsten Wettberg und Ange´lique Hajiw die schmucken Räumlichkeiten im Herbst des vergangenen Jahres vom damaligen Betreiber Willi Djurich übernommen haben, hat sich das Lokal zu einem echten Geheimtipp gemausert.
Wer beim Essengehen großen Wert auf Atmosphäre, guten Service und ein individuelles Ambiente legt, dem sei dieses Lokal wärmstens empfohlen. Die eigentlich eher nüchterne Architektur des in der Alleenstraße gelegenen Gebäudes wird von geschmackvollen Gestaltungselementen und warmen Farben geschickt kaschiert. Das behagliche, fernöstlich angehauchte Interieur sowie die liebevoll dekorierte Sommerterrasse animieren auf Anhieb zum längeren Verweilen.
Es ist Samstag Mittag, wir kommen ausnahmsweise ohne vorherige Tischreservierung, stehen aber nur wenige Momente etwas verloren im Raum. Danach ein Willkommen par excellence: Restaurantleiterin Ange´lique Hajiw begrüßt uns freundlich und begleitet uns zum Platz. Unser zaghafter Wunsch nach einem lauschigen Terrassenplatz wird selbstverständlich erfüllt und auf die Speisekarte müssen wir nicht lange warten. Die Omnipräsenz sowie die offene und sympathische Art der gebürtigen Ulmerin tragen ganz entscheidend dazu bei, dass man sich hier zu jeder Zeit bestens umsorgt fühlt.
Chefkoch Karsten Wettberg bietet eine einfallsreiche Cross-Over-Küche, die sowohl konservative Esser als auch experimentierfreudige Genießer fest im Blick hat. Insgesamt basieren die dargebotenen Gerichte auf klassischer Grundlage, mal französisch angehaucht, wie bei den zweierlei Fischfilets a la Bouillabaisse mit Rettich-Apfel-Stroh und Safrangraupen, mal asiatisch inspiriert, wie bei der Zitronengras-Curry-Suppe mit mariniertem Hühnerfleisch und Chiliöl, und auch mal mediterran, wie im Falle des Carpaccio vom Oktopus mit Sesam-Limonen-Vinaigrette und sautierten Flußkrebsschwänzen. Alles ist rund abgeschmeckt, handwerklich sauber zubereitet und optisch sehr gut präsentiert. Durchaus fein auch das niedergegarte Medaillon vom Norwegerlachs unter der Kräuterhaube mit geschmortem Gurkengemüse - allenfalls die dazu gereichten Buttertagliatelle wirkten hier etwas bieder. Desserts wie Berliner Weiße Sorbet in geliertem Apfel-Holunder-Süppchen, Creme Brûlée mit hausgemachtem Himbeer-Eis oder Schokoladenbrownie mit confiertem Rhabarber runden das sehr gute Speisenangebot wunderbar ab.
So ambitioniert wie die Küchenleistung ist auch die Weinkarte, die durch ein bemerkenswertes Facettenreichtum glänzt. An feinen Tropfen bester deutscher und internationaler Winzer (auch im offenen Ausschank) besteht kein Mangel. Unser Wissensdurst nach der Harmonie der Weine zu den Gerichten wird von der charmanten Ange´lique Hajiw bestens gestillt. Und einmal mehr wird deutlich: Sie versteht ihr Handwerk ausgezeichnet.
Auf die Rechnung müssen wir nicht lange warten, sie kommt prompt, obgleich wir es in diesem angenehmen Restaurant durchaus länger ausgehalten hätten. Und auch die Tatsache, dass wir mit Kreditkarte bezahlen, verzögert nicht, wie leider schon oft erlebt, den gewünscht raschen Aufbruch nach einem Business-Mittagessen. Von der Minute des Eintretens bis hin zur Verabschiedung gibt es an der Serviceleistung nichts auszusetzen. Wir kommen gerne wieder.
Kontakt:
Restaurant Kulinair
Alleenstraße 79
73230 Kirchheim
Tel. (07021) 7374888
Fax: (07021) 7734889
E-Mail: geniessen@kulinair-kirchheim.de
Web: www.kulinair-kirchheim.de

Über den Varta-Führer:
Der Varta-Führer gehört zu den wenigen unabhängigen Hotel- und Restaurantführern im Land. 1957 hatte die Buchausgabe Premiere und bis heute zählt der Varta-Führer zu den Marktführern in Deutschland. Er erscheint jedes Jahr im Oktober beim Verlag MAIRDUMONT. Die Hotels und Restaurants des Varta-Führers sind auch im Internet erreichbar. Über die täglich aktualisierte Website www.varta-guide.de können direkt Hotelverfügbarkeiten abgefragt und Übernachtungen gebucht werden. Restaurants können angefragt und sogar Tische online reserviert werden. Der Varta-Führer beschäftigt sich nicht ausschließlich mit der Spitzengastronomie und -Hotellerie. Er dient allen, die gerne reisen und Wert auf gutes Schlafen und Essen legen als nützliches Nachschlagewerk.

VARTA-Führer GmbH
Redaktion
Zeppelinstraße 39
73760 Ostfildern
Tel. (0711) 45 02 182
Fax: (0711) 45 02 185
mailto: varta-fuehrer@mairdumont.com <br /> www.varta-guide.de
<img src="http://www.pressrelations.de/new/pmcounter.cfm?n_pinr_=504417" width="1" height="1">

Pressekontakt

VARTA-Führer GmbH

73760 Ostfildern

Firmenkontakt

VARTA-Führer GmbH

73760 Ostfildern

Der Varta-Führer gehört zu den wenigen unabhängigen Hotel- und Restaurantführern im Land. 1957 hatte die Buchausgabe Premiere und bis heute zählt der Varta-Führer zu den Marktführern in Deutschland. Er erscheint jedes Jahr im Oktober beim Verlag MairDumont.Die Hotels und Restaurants des Varta-Führers sind auch im Internet erreichbar. Über die täglich aktualisierte Website www.varta-guide.de können direkt Hotelverfügbarkeiten abgefragt und Übernachtungen gebucht werden. Restaurants können angefragt und sogar Tische online reserviert werden. Der Varta-Führer beschäftigt sich nicht ausschließlich mit der Spitzengastronomie und -Hotellerie. Er dient allen, die gerne reisen und Wert auf gutes Schlafen und Essen legen als nützliches Nachschlagewerk.