

Enkenbach-Alsenborn

KÖLBL

Mitten im Pfälzerwald, ein regenfreier Juliabend, aber dem Wetter ist nicht ganz zu trauen, und so lassen wir uns von einer Legende des Hotel-Restaurants »Kölbl«, nämlich von Oberkellner Arno, vom schönen Innenhof aus an einen Tisch im heimeligen Gastbereich führen. Seit 40 Jahren ist Arno nun für das Haus tätig, die letzten 19 Jahre mit der Familie Kölbl gemeinsam, und was das Beherrschen seines Handwerks angeht, muss man schon lange nach jemandem suchen, der es mit ihm aufnehmen könnte.

Aus der Küche, in der Peter Kölbl höchstpersönlich den Kochlöffel schwingt, erhalten wir zunächst seinen freundlichen Gruß in Form von frischem Brot, Kräuterquark und Radieschen und genießen dabei die Empfehlung des Hauses, einen Blanc-de-Noir-Sekt aus der Pfalz.

In der Vorspeisenrunde lassen wir ein klassisches Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan gegen die vegetarische Variante, nämlich Rote-Beete-Carpaccio mit Waldorfsalat, antreten. Einen Gewinner gibt es nicht. Beide sind fein angemacht; besonders hervorzuheben ist der zitronig-frische Waldorfsalat mit Äpfeln und Nüssen.

Claudia Kölbl rät uns getränketechnisch zu Pfälzer Weißburgunder, der ganz hervorragend zur kross gegrillten Dorade mit knackigen Zuckerschoten, gebratenen Kartoffeln und Safransauce passt. Es schmeckt wunderbar. Als Gegenprogramm bekommen wir dann ein auf den Punkt gebratenes Rib-

Eye-Steak mit Pommes frites und Salat. Eine schöne Kruste hat das Fleisch und ist dennoch innen zart: die Kölbls haben offensichtlich eine gute Bezugsquelle. Der Beilagensalat, der ja manchenorts ein stiefmütterliches Dasein fristet, wird hier übrigens liebevoll mit frischen Kräutern, Radieschen und Mais hergerichtet: sehr gut!

Eigentlich sind wir schon ganz schön satt, denn die Portionen sind ordentlich bemessen, aber die Speisekarte offeriert uns eine sehr gute Idee: Neben den flambierten Erdbeeren mit Pfeffer, Vanilleeis und Sahne bestellen wir Panna cotta, Mousse au Chocolat und Crème brûlée als Minidesserts im Gläschen. Perfekt. *nm*

AUF EINEN BLICK

Kölbl

Hauptstr. 3, 67677 Enkenbach-Alsenborn
☎ (0 63 03) 30 71
www.hotel-restaurant-koelbl.de
Inhaber: Claudia Kölbl
Küchenschef: Peter Kölbl
Öffnungszeiten: 11.30 - 14.00; 18.00 - 22.00,
Sa nur abends von 18.00 - 22.00
Ruhetag: Mo, Di,
2 Gasträume, 60 Sitzplätze,
40 Sitzplätze im Freien
M: 32,00 - 65,00 **H:** 12,00 - 36,00
F: 15,00 - 55,00 **O:** 4,20 - 6,00
☛ 70,00 - 90,00 ☛ 100,00 - 120,00
Zahlungsarten:   
           

Küche	Ambiente	Service	Weine
★★★★	★★★	★★★★	★★★



Das Kölbl in Enkenbach-Alsenborn ist für frische Küche bekanntgeworden

FAZIT

Kein kulinarischer Schnickschnack, sondern hohe Qualität und reelles Handwerk. In der familiären Atmosphäre des Restaurants fühlt man sich wohl und schlichtweg gut aufgehoben.