

Freude läßt gar nicht nach, denn der Fisch ist von prächtiger Qualität und bestens gegart, verfügt außerdem über eine dezente, aber wirksame Wacholder-Parfümie-



Rechnung Nr. 29 vom 19.2.2004

Rechnung
Tisch Nr. 17

1 x File Lachsvariation à 12,00 EUR	12,00 EUR
1 x Rieatonia Pesto à 10,50 EUR	10,50 EUR
1 x Lammkarree à 19,50 EUR	19,50 EUR
1 x Weis à 15,00 EUR	15,00 EUR
1 x Anollineris silence à 2,20 EUR	2,20 EUR
1 x Yolumba Chardonnay à 6,30 EUR	6,30 EUR
1 x Torrelonares à 5,20 EUR	5,20 EUR
1 x Heidesleer Hof à 5,00 EUR	5,00 EUR
2 x Espresso à 2,00 EUR	4,00 EUR
1 x Dessortvari	

... rung, ein zurückhaltendes Senf-Aroma und wird begleitet von leicht bissfesten Gemüsestücken in genau der richtigen Größe sowie – nicht nur Experten werden das zu schätzen wissen – von Spinat, der

in bester Technik („zusammenfallen lassen“) nur ganz leicht erhitzt wurde und deshalb noch knackig und voller Geschmack ist. Bei diesem Teller stimmt einfach alles: von nichts zuviel, von nichts zuwenig – und das für 15 Euro! Hat da etwa jemand das Geheimnis für ein ideales Preis-Leistungs-Verhältnis gelüftet? Es scheint fast so, obwohl der Koch Jens Kommerau beruflich auch nicht anders sozialisiert wurde als viele seiner Kollegen. Passend dazu tritt das Servicepersonal ungestellt und freundlich auf, klappern die Stühle auf dem Steinfußboden und (wir sind eben in Worpswede) weht die eine oder andere Pfeifentabakswade durch den Raum. Aber das verstärkt eher noch den Eindruck einer angenehmen Kombination aus lockerer Atmosphäre und gutem Essen.

Um das Glück komplett zu machen, besticht auch das „Lammcarree mit Kräuterkruste auf Balsamico-sauce mit feiner Ratatouille und Feta-Röllchen“ (19,50 Euro) durch eine beachtliche Qualität (und

Menge), den Verzicht auf verkrampte kulinarische Zwischentöne, durch saubere Garung und sogar durch auffällig gute Würzung – so etwas bekommt man selbst in den besten Häusern eher selten. Nicht einmal das Dessert ist eine Enttäuschung, hatte man in der Küche bei der Herstellung der „acht Dessertvariationen ‚Kaffee verrückt‘“ (9 Euro) nämlich den Zukereinsatz unter Kontrolle. Dem, von den Einheimischen als „Kaffee⁰⁵ verrückt“ titulierten Haus kann man eigentlich nur wünschen, daß dies der Normalzustand bleibt und allenfalls noch ein paar Weine ins Sortiment aufgenommen werden, die etwas besser passen als etwa der (keinesfalls schlechte) fruchtige 2002er Chardonnay „Unwooded“ von der Yolumba Winery in Südastralien (0,2 Liter für 6,30 Euro) zur Pasta und den Lachsvariationen.

Kaffee Worpswede, Lindenallee 1, Worpswede. Telefon 0 47 92/10 28. Montags und dienstags geschlossen. Küche von 11.30 bis 14.30 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr.