


**KAFFEE WORPSWEDE****27726, Lindenallee 1****(0 47 92) 10 28 @ res.** 

www.kaffee-worpswede.de

**Susanna Kommerau**

Geschlossen: Montag, Dienstag

**Menü 15/30 L, ab 32 D,****à la carte 21/42**

Das ungewöhnliche, 1925 erbaute Haus mit der Holzskulptur »Weltenesche« unter der bizarren Kuppel, wird von Einheimischen noch heute »Kaffee verrückt« genannt. Den Namen verdankt es der verwirrenden architektonische Formensprache des Bildhauers Bernhard Hoetger, von dem auch die Statue eines Buddha im Garten des Restaurants stammt. Der hält sich lachend seinen dicken Bauch, als wolle er sein Wohlbehagen ausdrücken über die kulinarischen Meisterleistungen, die im Haus hinter ihm vollbracht werden.

Küchenchef Jens Kommerau, ein gebürtiger Worpsweder, schlägt gekonnt einen Bogen von leichter regionaler Küche zu mediterranen Spezialitäten und verschließt sich auch asiatischen Ideen nicht. Tadellos seine Kreationen für den Suppenteller, ob geeister Melonen/Gemüse-Gazpacho mit Flusskrebssen oder Brunnenkressesüppchen mit Krabben und Lachsrose. Der gebratenen Kalbsleber mit gebackenen Zwiebeln, dem Hausmannskost-Klassiker schlechthin, gewinnt er mit süß-saurem Spitzkohl und einem raffinierten Kartoffel/Senf-Püree neue Seiten ab. Beim Fisch dagegen feiern wir ein Wiedersehen mit der guten alten Stampfkartoffel (es muss ja nicht immer Püree sein!), eine nostalgische Beilage zum Zanderfilet, das bestens zubereitet mit einer Kruste von getrockneten Tomaten und leicht bissfestem Kohlrabigemüse auf den Tisch kommt.

Puristen mögen bei seiner Neuinterpretation einer klassischen italienischen Vorspei-

se den Kopf schütteln, aber auch ihnen dürfte das mit gebratenen Scampi und Tomatenmousse veredelte Vitello tonnato sehr gut schmecken. Originell auch die Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolakruste auf gebratenen Pilzen, marinierter Paprika und Bohnenmelange, begleitet von originellen Spinatzigarillos. Als zu guter Letzt auch die köstlichen Dessertkreationen das hohe Niveau des Abends halten, durch den uns ein sehr freundlicher und aufmerksamer Service führte, bleibt uns nur, zufrieden unser kleines Bäuchlein zu streicheln und uns zu freuen, dass die Rechnung von geradezu buddhistischer Bescheidenheit zeugt.

