

ausschließlich eher schlichten jungen Südeuropäer auch gern bei der Weinbegleitung gehabt.

Ludwigsburg

■ D 46, S. 351

Alte Sonne **FF**○○○

Innenstadt, Bei der Katholischen Kirche 3
PLZ 71634

Tel. 07141/643 64 80

www.altesonne-durst.de

Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 17-35

Chefkoch: Laurent Durst

EC **M** **T** **U**

In geschmackvollem klassisch-modernem Ambiente sitzt man bei Patron Laurent Durst. Bei der Qualität der Produkte für seine saisonale Küche, die elsässische Tradition modernisiert, macht er keine Abstriche. Die Bouillabaisse „à la Laurent“ mit verschiedenen See- und Süßwasserfischen ist ein tiefaromatischer Genuss – unbedingt probieren, wenn sie auf der Karte steht. Aber auch die Fleischgerichte wie das 24 Stunden geschmorte, herrlich zarte Schaufelstück vom Rind mit Spätburgunder-Jus, Tomaten und Bohnen gelingen gut. Dazu gibt es das ambitioniertere „Gourmet-Menü Alte Sonne“ mit Hummer & Co. Deutsch-französische Weinkarte mit 250 Positionen.

Ludwigshafen am Rhein

■ D/E 35, S. 345

NEU **Atable** **FF**○○○

Welslerstr. 25, PLZ 67063

Tel. 0621/68 55 65 65

www.atable.lu

Mo mittag, Sa mittag, So geschl.

Hauptgerichte € 28-34

Chefkoch: Swen Bultmann

AmEx **EC** **MASTER** **VISA** **M** **T** **U**

Ludwigshafen tat sich als Genuss-Standort bisher nicht hervor. Sybille Herbst und Swen Bultmann wollen das ändern – mit dezentschickem Interieur ihres neuen Restaurants und französisch-mediterraner Küche mit Produkten aus der Region. Die überschau-

bare Karte garantiert Frische, der Stil ist konzentriert. Zu der zart gebratenen Entenleber serviert Swen Bultmann süßliche Dörraprikosen und feibitteren Kakao, zum Kalbsbries kombiniert er Blumenkohl und Pumpernickel. Feinsalzig war die bretonische Rotbarbe auf wunderbar cremigem Rucola-Risotto mit gebratenen Artischocken, weißer Tomatenschaum steuerte einen Hauch frische Säure bei. Saftig und zart war das Filet vom Simmentaler Rind mit knackig gebratenem Spargel und Pilzpolenta. Kleines, feines Käseangebot von Affineur Tourette aus Straßburg. Beim Wein dominiert die Pfalz.

Lüneburg

■ F 5, S. 335

Zum Heidkrug **FF**○○○

Innenstadt, Am Berge 5, PLZ 21335

Tel. 04131/241 60

www.zum-heidkrug.de

Di mittag, So, Mo geschl.

Hauptgerichte € 27-30

Chefkoch: Michael Röhm

EC **MASTER** **VISA** **M** **T** **U**



„Zum Heidkrug“: Lüneburgs beste Küche

Seit nunmehr 13 Jahren arbeitet Patron und Chefkoch Michael Röhm in der Innenstadt und sichert Lüneburg einen Platz auf der kulinarischen Landkarte. Seine Küche richtet sich nach den Jahreszeiten: Wenn's Bärlauch gibt, serviert er ihn, hat der Spargel Hochsaison, wird er angeboten, natürlich aus der nahen Heide. Seine ganze Köchekunst, Fantasie und ein perfektes Aromenspiel zeigt er aber beim Hummer mit Inoki-