

# Speisen in „Insellage“

Das „Abendroth“: Seit Dezember neu am Othmarscher Bahnhof – und richtig gut!

**A**nfangsschwierigkeiten? Wo! Kleine Unsicherheiten hier oder da? Mitnichten! Im „Abendroth“ direkt am Othmarscher Bahnhof flutscht alles. Und das von Beginn an. Zugegeben, so richtig überraschend ist das dann auch wieder nicht – wenn man hört, wer in dem Flachbau die Fäden zieht: Chef am Herd ist Oliver Pfahler (früher „Le Canard“ und „Elba“), über den Service wacht José-Luis Santos, ehemals Restaurantleiter im sternegekrönten „Haerlin“. Vorschusslorbeeren gleich buschweise also.

Neugierig wählen wir drei Gänge à la Carte und das 4-Gänge-Menü für 39 Euro. Beim großen Weinangebot kommen wir ein bisschen ins Schwanken, lassen uns den Crianza „Palacio Quemada“ empfehlen – prima, denn der passt, ist lecker und mit 19 Euro auch nicht zu teuer.

Nach Brot mit Dips und dem obligatorischen Gruß aus der

Küche kommen Kalbsbries mit Melone (14 Euro) und Salat vom Pulpo mit Pinien-Estragon-Vinaigrette. Zwei Mal eher derbe Zutaten ergeben zwei Mal sehr feine Speisen. Und so soll's weitergehen. Denn auch der Kalbstafelspitz (18 Euro) und das Rinderfilet mit Waldpilzen sind toll. Das einzige Mini-Manko des Abends (die fehlende Frage nach dem Garpunkt des Rinds) ist bei der fantastischen Qualität schnell vergessen.

Und während der eine den Menü-Zwischengang – gratinierter Ziegenkäse – genießt, guckt der andere in die sich langsam auffüllende, dem Restaurant angeschlossene Lounge. Der Elbvorortler trinkt hier am Ende des Tages offenbar gern ein Gläschen – die Idee der Macher scheint aufgegangen zu sein. Wohl auch, weil es hier trotz der „Insellage“ am Busbahnhof überraschend ruhig und gemütlich ist.



Foto: Malzkorn

Hell erleuchtet: Im „Abendroth“ gibt's lecker Abendbrot – und mehr.

Wir beschließen unseren Abend ebenfalls, allerdings antialkoholisch: mit warmem Schokokuchen mit Minzeis (10 Euro) und einem Soufflé vom Topfen mit Lorbeereis. Ein würdiges Ende. **NADINE RINKE**

„Abendroth“: Statthalterplatz 5, täglich 11.30-14.30 Uhr und 18-22.30 Uhr, Tel. 89 72 67 22

**UNSER URTEIL** (max. 5 Punkte)

- Zubereitung ●●●●○
- Service ●●●●○
- Weinkarte ●●●●○
- Ambiente/Atmosphäre ●●●●○
- Preis/Leistung ●●●●○
- Gesamtwertung ●●●●○

Tipps, Anregungen und News an: [gastro@mopo.de](mailto:gastro@mopo.de)