

BEEF & REEF

Gegen den Trend

Ja, wir sind eigentlich immer ganz gut gebucht", sagt Conrad Heyder bescheiden, aber nicht ohne Stolz. Und wir sind froh, quasi als "Nachrücker" im Beef & Reef in der Südstadt noch einen Tisch bekommen zu haben. An der Theke sitzt es sich allerdings auch ganz nett. Seit gut einem Jahr setzen Melitta Koffler und Conrad Heyder im Service das um, was Malte Sievers und Heli Huttunen in der Küche austüfeln. Mit großem Erfolg, denn offenbar hat das Betreiber-Quartett den gastronomischen Nagel auf



Francesca Rottino verwöhnt ihre Gäste mit hausgemachter Pasta und leckeren Fischgerichten

wird ein Dreierlei geboten, von Zander, Saibling und Garnelen (20,50). Alles perfekt gebraten und begleitet von einem Orangen-Fenchelsalat - eine sehr schöne Komposition. Unser zweites Hauptgericht ist ein Rumpsteak (200g/18,50), das medium-well gewünscht und auf den Punkt gebraten ist, mit drei zarten Garnelen (4,50) obendrauf. Dazu gibt es ausgezeichnete Süßkartoffelpommes und die Gewissheit, dass

Charme. Zum Abschluss macht eine Crème Brûlée (6,50) mit frischen Früchten und Espresso (2,30) den Abend rund, und der sympathische Conrad rät: besser vorher reservieren, sonst ist es wie mit den Parkplätzen in der Südstadt...

GERT VON SELLE

Beef & Reef, Oesterleyst. 1,
Tel. 543 567 38

FRANCESCA

Willkommen bei Mamma

Das Ristorante Francesca ist wie viele italienische Restaurants ein echter Familienbetrieb. Köchin Francesca Rottino und ihre Tochter Margherita im Service verwöhnen in dem kleinen stillvollen Restaurant ihre Gäste mit italienischen Köstlichkeiten und Spezialitäten. In der Küche steht die „Mamma“ und bereitet die gefragte hausgemachte Pasta, leckere Fischgerichte und andere köstliche Gerichte zu. Dabei achtet sie vor allem auf hohe Qualität und die Frische der Produkte. Eine Reservierung wird dringend empfohlen.

Francesca, Krausenstr. 55,
Tel. 51 99 85 86

DAS PANGEA

Immer richtig

Ob Sie sich früh morgens für den ersten Kaffee entscheiden, ausgedehnt frühstücken, sich mit Freunden oder Familie in geselliger Runde treffen, abends von be-



Entspannter Genuss im Pangea

sonderen Kreationen von Speisen und Getränken verwöhnen lassen oder einfach nur einen Cocktail in entspannter Atmosphäre genießen: Das Pangea ist eine Location für Frühaufsteher und Nachtschwärmer sowie große und kleine Genießer. Es wird ausschließlich frisch gekocht, täglich wechselnder Mittagstisch und die mediterranen Speisen laden zu einem zauberhaften Erlebnis ein. Aktionen unter Facebook/das Pangea oder auf der Website.

Das Pangea, Stüvestr. 10, Tel. 545 59 27,
www.das-pangea.de



Beef & Reef - Reservierung ratsam

den Kopf getroffen: Hochwertige Fleisch- und Fischgerichte mit saisonalen Ergänzungen trotz dem Veggie-Trend. Zunächst erfreuen wir uns an lecker-hefigem hausgemachtem Brot mit Orangen-Curry-Dip und genießen als Aperitif einen fruchtig-frischen Lillet-Berry (6,50 Euro), der fast schon den Frühling einläuten könnte. Die Einrichtung ist klassisch-schlicht in grau-blau-schwarz gehalten, eine Natursteinwand kontrastiert gut die Tische in Holzoptik. Nennen wir es eher edel als kühl. Aus der feinen ansprechenden Karte wählen wir das Beef & Reef Carpaccio (10,50), das uns mit hauchzartem Thunfisch und Rind beglückt, fein abgestimmt mit Parmesan, Öl, Zitrone und Rucola. Der typische Pfälzer Riesling von Lergenmüller (0,2 l/4,50) leitet elegant über zum Hauptgang; hier



Auf den Punkt - Rumpsteak mit Kartoffel und Salat

Melittas Sweet-Chili-Majo Empfehlung goldrichtig war. Und beim Rotwein siegt die Probierrfreude mit sowohl Rioja (0,1 l/2,80) als auch Dadá aus Argentinien (0,1 l/3,40). Der Rioja ist jung und etwas kerniger, der kräftige Malbec-Bonarda in seiner jugendlichen Frucht weicher und vanilliger; aber beides hat seinen