

16 

GASTHAUS LEGE

30938 · Thönse · Engenser Str. 2

(0 51 39) 82 33 ✉ info@gasthaus-lege.de

🏠 www.gasthaus-lege.de

Gastgeber: Hinrich und Claudia Schulze

Küchenchef: Hinrich Schulze

🕒 Mittags von Mittwoch bis Freitag;

Montag, Dienstag

Menü 41/69 € · **à la carte** 37/62 €



Claudia Schulze brachte aus ihrer Heimat am Bodensee nicht nur die eingangs gepriesene Gastfreundlichkeit mit, sondern auch ihre Vorliebe für rote und weiße Burgunderreben. Und nicht zuletzt viel Gefühl und Verständnis für deren Kombination mit hervorragender Küche wie der ihres Mannes.

res.      

Hochzufrieden waren wir hier schon immer, denn die Herzlichkeit der Gastgeberin Claudia Schulze, die Gemütlichkeit der Stube (die man hinter der bodenständig-schlichten Fachwerkfassade kaum vermutet) und die blühend-pittoreske Terrasse sind weithin unerreich. Und darüber glänzt als Preziose die Küche.

Ein Roastbeef vom Hirschrücken schickt Hinrich Schulze so zart auf den Tisch, wie wir es sonst nur vom Reh kennen; Sanddorn, feinsäuerlich marinierte Steinpilze und rustikale Roggenbrotcreme setzen die norddeutsch-herben Akzente. Nicht zu gefällig gerät auch die deliziose Hummersuppe: Statt auf viel Sahne schwört Schulze auf eine konzentrierte Basis. Dass eine der köstlichen Miesmuscheln darin etwas sandig war, sehen wir da gerne nach. Der Zander mochte – vielleicht den Erwartungen des ländlichen Publikums zuliebe – ein paar Sekunden zu lange in der Pfanne verbracht haben. Gleichwohl bereitete er mit feiner Sauce aus violetter Senf (natürlich dem echten aus Brive-la-Gaillarde) und Schwarzkohl als selbstbewussten, aber nicht übertrumpfenden Mitspielern großes Vergnügen.

Zur confierten Entenkeule – wer außer Hinrich Schulze macht sich diese Arbeit in Norddeutschland noch selbst? – begeisterten hauchzartes, dennoch geschmacksintensives Maronen-Kartoffel-Soufflé und frisches Rotkohlsorbet. Der US-Rindernacken, 18 Stunden geschmort, imponierte durch beste Fleischqualität und Saftigkeit. Passgenau empfahl Claudia Schulze dazu einen gereiften Cims de Porrera aus dem Priorat. Wer's exotischer und pikanter liebt, kommt zum Beispiel mit Lammkotelett nebst Harissa-Cracker auf seine Kosten; elegant gemildert wird die Schärfe durch Lauch und grüne Linsen aus Puy.

Immer feiner präsentiert sich hier auch die Pâtisserie, die durch Kreationen wie Mango-Papaya-Salat mit Pistazien-Financier und Champagner-Butter-Eis oder Pistazienbiskuit mit Zitronencreme und Erdbeereis überrascht. Interessant auch die Käse von kleinen Erzeugern aus Niedersachsen.