

WASEM KLOSTER ENGELTHAL

Edelgasse 15 | 55218 Ingelheim
Tel. 03132 230 4 | www.wasem.de
geöffnet: Mo-Fr 16.30-23 Uhr (Küche bis 21 Uhr)
Ruhetage: Sa, So
Vorspeisen: 15,00-17,00 € | Hauptgänge: 23,00-29,00 €
Menüs: 44,00-64,00 € | Desserts: 12,00-13,00 €
offener Wein (0,2l): 5,80-9,90 €

Bewertung
Essen 8,5
Trinken 8,5
Service 9,0
Ambiente 9,0
Preis/Leistung 8,5
Ergebnis Ø 8,7

Unsere kleine Irrfahrt durch Ingelheim (Adresse vergessen!) endet schließlich, als uns ein freundlicher, hilfsbereiter Ingelheimer Radfahrer - »...folgen Sie mir einfach!« - bis vor den Eingang der weitläufigen, ehemaligen Klosteranlage führt, die von der Familie

Wasem liebevoll und geschmackvoll neu gestaltet wurde: aufwändig, aber stets den historischen Kern berücksichtigend. Imposante Bruchsteinfassaden begrenzen den luftigen Innenhof mit der großen Terrasse, darauf schickes, taupefarbenes Mobiliar, darüber überwältigend große Sonnenschirme, drumherum kleine, grüne, blumige Inseln; der Blick schweift hinaus zu parkartigem Baumbestand oder zum alten Kreuzgewölbe im Innenraum. Hier ist der perfekte Rahmen für den Genuss einer Küche, die sich elegant zu präsentieren weiß und für Wasems Weinkeller, der alle Facetten des Rheinhessweins edel abdeckt. Der charmante Roland Lohr, dezent, zuvorkommend, unaufgeregt und hochprofessionell, umsorgt uns heute Abend sogleich mit einem Pinot noir-Sekt - Blanc de noir -, der ist elegant, frisch, fein spritzig (5,10 €) und mit einem kleinen, würzigen Tomatendip und zweierlei Brot. Inzwischen finden wir in der kleinen Speisekarte vier Vorspeisen, fünf Hauptgänge und zwei Desserts.

Besondere Empfehlungen werden außerdem tischweise angeboten (ab zwei Personen) und Weinbegleitungen des



hauseigenen Weinguts gibt es ab 3,50 € pro Gang (0,1l).

Schnell haben wir unsere Entscheidungen getroffen und hoffen auf einen aussagekräftigen Weinquerschnitt bei der Wahl der Weinbegleitung zu unseren 3-Gang-Menüs (54,00 €). Samtige Nocken von der Forellenmousse mit zartem Raucharoma sind - neben einigen Forellenstücken - gebettet auf grünen Blattsalaten mit Blüte, dabei Pesto-cROUTONS; frisches Zitronendressing fehlt an keinem Blatt (einzel 17,00 €). Die kleine Gaumen- und Augenweide wird begleitet vom anschmiegsamen, herzhaften Silvaner 2024. Einen gleichfalls begeisternden Anblick bietet das zarte Vitello auf Zitronenschmand und Friséosalat. Pesto, Blüten und hauchdünne Käsechips begleiten die erfrischende Kreation (17,00 €) und natürlich der »Incredible Mr. White«, die kraftvolle, mineralische Cuvée der »Wasem Brothers« aus Weiß- und Grauburgunder (0,2l für 7,90 €). Die Küche gönnst uns schöne Pausen zwischen den Gängen, sie versüßt sie aber auch: ein wunderbar crémiges, intensives,

dunkelrotes Pfirsichsorbet erfrischt ausgezeichnet. Denn nun naht im bauchigen Glas der Ingelheimer Pares 2021, ein trockener, körperreicher Spätburgunder, der mit feinen, roten Fruchtaromen den Fleischgang begleitet (0,2l für 9,90 €). Da präsentiert die Küche köstliche Scheiben leicht mehlierter Kalbsleber mit Minikruste. Himmelisch zart lässt sie sich fast am Gaumen zerdrücken. Einen schönen Kontrast dazu bilden die Rotweinbirnen, die Deftigkeit liefern geröstete Zwiebeln. Reduzierte Rotweinjus und Kartoffelstampf ergänzen das Ensemble (einzel 28,00 €). Ebenfalls passend ausgewählt ist der Silvaner 2023 zum anderen Hauptgang. Trocken, leicht und spritzig ergänzt er ein großes Stück Zander unter der zarten Senfkruste auf einem Bulgurtörtchen mit Kräutern. Angenehm bissfeste Möhrenschnitte umspielen das Ganze, bedeckt mit einem köstlichen weißen Schaum, den uns der freundliche Herr Lohr auf Nachfrage als reduzierten Fischfond mit Weißwein und Sahne erklärt. Ein toller Anblick und ein wunderbares Zusammenspiel (einzel 29,00 €).

Zwei Desserts bietet die Karte, die führen wir uns zum Abschluss beide zu Gemüte: einen Traum von dunkler Schokoladenmousse, ein gehaltvoller Parfait von weißer Schokolade, ein köstliches Limoncello-Zitronensorbet, eine recht süße Amarettinicreme, ein nicht so süßes prima Tiramisu und einen wunderbaren frischen Aprikosenkompott reichen wir uns auf den Tellern hin und her, weil wir von allem probieren möchten. Und der betörende Duft der gehaltvollen, schweren Gewürztraminer Beerenauslese 2021 mit der intensiven Bernsteinfarbe und der feinen Säure (0,2l für 5,60 €), wie auch die junge, milde, spritzige Cuvée 8° Weiß (0,2l für 7,00 €) leisten ihren perfekten Beitrag dazu. Die elegante Konzentration auf Wesentliches mit guten Zutaten und handwerklichem Geschick hat der Küche gut getan und sie in eine neue Kategorie katapultiert. Das Wasem im Kloster Engelthal ist jeden Kilometer Anfahrt wert und, ach ja, nicht vergessen: Edelgasse 15!

WEEDENHOF

Hotel und Restaurant
Mainzer Straße 6 | 55270 Jugenheim
Tel. 06130 941 33 7 | www.weedenhof.de
geöffnet: Mi-Sa 18-23 Uhr | So 12-15 und 18-23 Uhr
Ruhetage: Mo, Di
Vorspeisen: 9,50-17,00 € | Hauptgänge: 25,00-36,00 €
Menüs: 45,00-69,00 € | Desserts: 8,50-12,00 €
offener Wein (0,2l): 5,60-7,50 €

Bewertung
Essen 9,5
Trinken 9,0
Service 9,0
Ambiente 9,0
Preis/Leistung 9,5
Ergebnis Ø 9,2

Mit einem schönen, festen Zaun zum kleinen Parkplatz hin, mit einigen Blumenrabatten und einem hellen Kiesboden um die zentrale Platane herum, hat Michael Knöll dem Außenbereich des »Weedenhofs« ein neues, freundliches Aussehen gegeben. Drinnen ist alles wie gewohnt: edel weiß eingedeckte Holztische und helles Fachwerk dominieren den Landhausstil des Raums. Frau Knöll führt den Service mit leichter Hand. Flott, kompetent und aufmerksam verhilft sie dem Gast zu Wohlgefühl. Dies weiß dann Michael Knöll in der Küche - die er seit Corona alleine bewältigt - mit handwerklichem Geschick, Können, Kreativität und besten Zutaten zu einem bodenständigen, regionalen, manchmal mediterranen Hochgenuss zu steigern.

Sehr gerne erfreuen wir uns zu Beginn an einem kühlen Weißburgunder Sekt Brut (5,50 €) vom ortsansässigen Weingut Schick, das die offenen Weine der Karte bestreitet. Flaschenweise stellt der Weedenhof außerdem aber alle guten Tropfen ausgesuchter Spitzenweingüter des umgebenden rheinhessischen Weinbaugebiets, sowie auch darüber hinaus, zu moderaten Preisen zur Verfügung. So probiert sich mein Begleiter sogleich mal am trockenen Grauburgunder 2023 von Schick (0,2l für 6,40 €), der gehaltvoll und kräftig daherkommt und Vorspeise, sowie Kuchengruß prima begleitet. Und der hat es gleich in sich: eine sanfte Kartoffelcrème mit Meerrettich unterstützt ein Stückchen geräucherte Forelle und sorgt nach drei Sorten Brot und frischem Kräuterquark für die erste Geschmacksüberraschung. Ein phantastischer Anfang!

Und ebenso geht es weiter. Ich habe mir aus etlichen Menüangeboten das vegetarische (49,00 €) ausgesucht und da bekomme ich (endlich mal) ein »Caprese« mit ordentlich Geschmack! Eine sensationelle, geschmeidige Burrata wird getoppt von Tomatenpesto auf einem delikaten Kirschtomatensalat und ist umgeben von einer leicht scharfen, süßlichen Mango-Chili-Sauce. Alles zusammen erzeugt eine überragende Harmonie.

Dazu gibt es eine knusprige Focaccia-Stange (einzel 14,00 €). Das macht glücklich! Beim Weedenhof-Menü (69,00 €) steht als Erstes ein leicht scharfer Papayasalat mit Zitrusaromen an. Der trägt zwei zarte, lauwarme Jakobsmuscheln und eine knusprige Garnele. Eine perfekt abgeschmeckte Tomatenmousse findet Unterstützung durch dezente Zitronencrème. Jedes Einzelteil liefert ein Feuerwerk der Aromen, die im Zusammenspiel überwältigen. Es ist wirklich atemberaubend, was Michael Knöll da aus der Küche »zaubert!«

Als nächstes haben wir uns den Spätburgunder Weißherbst 2024 von Schick gewünscht (0,2l für 6,10 €).

