

# Neulich beim Kräuterkoch

Essen beim Kräuterkoch – endlich klappte es mal. Wir hatten schon viel Gutes gehört und waren entsprechend gespannt. Für Samstag Abend haben meine Frau und ich einen Tisch in der Rose in Eschenau reserviert, das war auch nötig, denn das Lokal war bis auf den letzten Platz gefüllt.

Was auf der Speisekarte stand war nicht alltäglich und interessant zu lesen. Rehkeulensteak im Weißer-Melisse-Einkorn-Mantel, Petersilienweineis, Emmernocken und viele Gerichte mehr, von denen wir vorher noch nichts gehört hatte. Um es vorneweg zu nehmen, alles was wir nun zu uns nahmen verdient das Prädikat „interessant“.

Nun gut, es ging ans Bestellen, das Fischmenü sollte es sein. Vorneweg ein Basilikum-Kir-Royal. Meine Frau schüttelte sich, ich mochte es, Geschmackssache eben. Vorspeise: Wildwasser-Riesengarnele-Tempura an Spargel-Erdbeer-Salat – schmeckte absolut göttlich! Schwingte da noch eine Note Waldmeister mit? Die Kombination war auf jeden Fall gelungen. Ebenfalls geschmacklich intensiv und delikatschmeckte die Sauerampfercremesuppe mit Fischklößchen. Das Hauptgericht war in Thymianbutter gebratene Bodenseefellchenfilet auf süßsauren Zucchiniemüse mit Emmernocken. Der Fisch sehr zart, die Zucchini sehr gut ab geschmeckt, ein intensiver, runder Geschmack. Der Nachtisch: Kamutgrießflammeri mit gebratener Feige und hausgemachten Erdbeersorbet. Delikat, nicht zu süß und einfach gut.

Meine Frau und ich waren uns einig, ein wirklich gutes Essen. Wer sich auf neue Geschmackserlebnisse einlassen möchte, und auch mal ein bisschen kulinarisch experimentieren möchte, dem sei ein Menü beim Kräuterkoch in Vellberg-Eschenau unbedingt zu empfehlen.

Eins noch - ein Grappa zum Abschluss des Menüs musste noch sein.  
Zum Wohl und vielen Dank Herr Detjen!

Achim Köpf

