

»Adel.es«

Markt 2-3 · 36304 Alsfeld · Telefon 06631/705833 · Internet www.adeles.de



Fotos: bf



Ausgezeichnete Küche findet man natürlich auch in Oberhessen, wie gleich mehrere Auszeichnungen für den Gourmet-Tempel »Adel.es« in Alsfeld belegen. »Der Feinschmecker« listet das Restaurant am Schwälmer Brunnen unter die Top 800, bei »À la Carte« und dem Buch »Hessische Weibervirtschaften« kommen die Gerichte aus der Küche von Anja Graulich und Benjamin Pospiech ebenfalls sehr gut weg. Grund genug, einen deutschen Klassiker bei der Wirtin zu kosten. Das Ergebnis des Gänseessens (Drei-Gänge-Menü ab 28 Euro) sei vorweggenommen: Es war köstlich. Zartes Fleisch, dennoch kross, vier leckere Saucen zur Wahl und mit raffinierten Kloß-Varianten angerichtet. Dabei spielte es keine Rolle, ob man Gans klassisch oder lieber flambiert wählte – beides geriet perfekt. Sehr zu empfehlen sind übrigens die Schoko-Brombeer-Kastanien- und die Holunder-Zwiebel-Sauce zum Braten. Die Portionen

waren ausgesprochen ordentlich, nach der Suppe schaffte nur unser 18-Jähriger die drei Fleischstücke.

Aber auch sonst bietet die Speisekarte viel Leckeres, darunter einfache Gerichte wie den Flammkuchen (7,90 / 8,90 Euro) und rote Tagliatelle im Hummerschaumsößchen mit Maishühnchenstreifen (15,90 €). Wer mehr Gänge mag, ist mit dem aromatischen Hokkaido-Kürbis-Süppchen mit Kartoffel-Ingwer-Chips und Kürbiskernöl für 6,40 Euro sowie Wildfangzander mit Romanesco, Safranjus und Zuckerschotenstampf für 25,90 Euro auf der sicheren Seite. Süßschnäbel kommen bei einem Dessert wie dem Schokoladensoufflé mit Vanilleeis, Tonkabohnen, Himbeerspiegel und Krokant (9,50 Euro) auf ihre Kosten.

Wie bei hervorragender Küche üblich, sind die Zutaten erlesen und frisch. Die Weinkarte ist mit Niveau, die Digestifs abwechslungsreich. Man sollte aber Zeit mitbringen,

unter zwei Stunden haben wir ein Abendessen nicht geschafft.

Mit ihrer leckeren Küche haben Anja Graulich, Koch Benjamin Pospiech und Team in »Die besten Restaurants 2013/2014« vom Magazin »Der Feinschmecker« eineinhalb Punkte erhalten, damit liegt das »Adel.es« zwischen »Küche über dem Durchschnitt« und »sehr gute Küche, guter Service, angenehme Ambiente«. Gelobt werden ihr »polyglotter Küchenstil mit Trüffeln, Jakobsmuscheln, Skrei und Steaks vom Simmentaler«. Lobend erwähnt werden die einfacheren Gerichte wie Flammkuchen und Schnitzel, »mit Liebe und Pfiff zubereitet«. Gewürdigt wird die nette Weinkarte und die freundliche Bedienung, aber wer schon bei »Adel.es« gegessen hat, weiß um diese Details rund um ein gelungenes Essens. Zwei Seiten hat das Magazin »À la Carte« der zentralen Gourmet-Station in Alsfeld gewidmet. Dabei wird die gelungene Verbindung von delikatem Essen und dem geschmackvollen Interieur hervorgehoben. In den sechs Jahren seit Eröffnung des Restaurants hat die Chefin ein Gastronomiekonzept perfektioniert, das auf hohe Qualität setzt und einen realen Gegenwert bietet. Anja Graulich erhielt positive Kritiken auch im Buch »Hessische Weibervirtschaften« von Barbara Goerlich und Angela Francisca Endress. Das Werk ist flott auf die Bücher-Bestenliste gekommen und nebenbei eine Bestätigung für die »Adel.es«-Gastronomie. Delikate Zugabe zu den Berichten über gute Gastronomie unter Leitung von Frauen sind die Rezepte.

Joachim Legatis

Im Überblick

Sitzplätze: 65 im Restaurant plus bis zu 200 auf dem Platz

Küche: Deutsch-international

Spezialitäten: Frische Zutaten, raffiniert gewürzt und pffiffige Saucen

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag ab 18 Uhr, Freitag bis Sonntag 11.30 – 14.30 Uhr

Küche ★★★★★
Ambiente ★★★★★
Service ★★★★★
Preise €€€