

# WEINREICH

Uns war schon zu Beginn des Essens klar, was wir als Dessert bestellen wollten. Ein Dessert, das zu einer Weinstube mit Ambitionen passt wie die Faust aufs Auge. Gebackenen Rhabarber im Rieslingteig mit hausgemachtem Vanilleeis. Nehmen wir das spätere Ergebnis vorweg: Das schmeckte ausgezeichnet und hätte zu einem Süßwein aus der Pfalz hervorragend gepasst.

Doch es wäre ein Fehler, das »Weinreich« auf Nachttisch festzunageln. Das Lokal, hat in Freinsheim die Nische zwischen Spitzengastronomie (leider ist dieser Platz nach dem Verschwinden des Sternerestaurants von Dieter Luther vakant) und bodenständiger Küche gefunden, erfreut sich großer Beliebtheit. Während wir genüsslich an der Rinderkraftbrühe mit köstlichen Flädle löffelten, kamen immer mehr Gäste herein, auch jene, die eigentlich für den Abend reserviert hatten, denen aber eingefallen war, dass sie doch lieber am Mittag speisen wollten. Doch der Küchenchef, ein Ehemaliger der Kaderschmiede »Deidesheimer Hof«, kommt auch mit Herausforderungen klar. Die Stulle mit hausgemachtem Fenchelschinken (schmeckte exzellent!) profitierte auch vom hausgemachten Brot, das mit Mehl der Manufaktur Holzmühle zubereitet wird. Henning Weinheimer kennt keine Scheu vor Anklängen aus Schwaben (Maultaschen mit Kalbfleischfüllung) oder Norddeutschland (ganze Scholle mit Speck und Schmorgurke). Den »Salzigen Ritter« (Spinat, Eier, Hollandaise) will man ebenso auf der Stelle ausprobieren wie das Rumpsteak mit Speck-Bratkartof-

eln, einen Dauerbrenner. Und was unsere Moussaka nach Art des Hauses anging: Da können fast alle griechischen Restaurants Deutschlands einpacken.

Was die hiesige Weinauswahl angeht, müssten sich viele Gourmetlokale schämen. Man kann in virtuellem Sinne die Weinstraße von Süden nach Norden und zurückreisen, darf aber auch in Freinsheim verharren. Allein das Sortiment von Rings sprengt alle Grenzen, die Preise (69 Euro für eine Flasche »Das Kreuz«) sind mehr als fair. Wie es sich für eine der schönsten Weinstuben der Pfalz gehört! *wf*

## AUF EINEN BLICK

### WEINreich

Hauptstraße 25

67251 Freinsheim

☎ (0 63 53) 95 98 64 0

www.weinstube-weinreich.de

Inhaber: Henning Weinheimer

Küchenchef: Henning Weinheimer

Öffnungszeiten: Di ab 18.00; Mi bis Sa 12.00 - 14.00; ab 18.00; an Feiertagen und

in der Adventszeit So geöffnet

Ruhetag: Mo, Di Mittag, So

Betriebsferien: Ende Jan./Anfang Febr.

2 Gasträume, 40 Sitzplätze,

40 Sitzplätze im Freien

**M:** 35,00 - 45,00 **H:** 17,50 - 25,50

**F:** 15,60 - 99,00 **O:** 4,10 - 10,30

☛ 65,00 ☚ 95,00 - 140,00

Zahlungsarten: **EC**  

     

Küche	Ambiente	Service	Weine
-------	----------	---------	-------

■■■■

■■■■

■■■■

■■■■■