



Der Hauptgang: Sanft geschmorte Bäckchen und knuspriger Bauchspeck vom Landschwein.

Fotos: Reinhardt

Ressmann's Residence in Kirkel bietet einen Monat lang ein Fünf-Gang-Essen zum Schnäppchen-Preis an

## Schnupper-Menü im März

Von Thomas Reinhardt

Zum 30-jährigen Bestehen im letzten Jahr hatte Ressmann's Residence in Kirkel einen Monat lang ein Jubiläums-Menü zum Schnäppchen-Preis angeboten. „Diese Aktion kam bei unseren Gästen sehr gut an“, berichtet Günther Ressmann. Einerseits waren die Stammgäste von diesem Menü begeistert, andererseits lockte es auch ein paar neue Gäste an. „Jetzt kommen wir dem Wunsch etlicher Kunden nach und bieten im Monat März ein Schnupper-Menü an“, so Ressmann.

Auch diesmal kann man sich wieder fünf gut aufeinander abgestimmte Gänge schmecken lassen, das Ganze zum günstigen Schnupper-Preis von 34,90 Euro. Die Speisen tragen die typische Handschrift von Ressenmann's Küche: hochwertige Produkte, wenn möglich regional und zum Teil auch aus der österreichischen Heimat des Besitzers. Zum Auftakt gibt es ein Carpaccio vom Ochentafelspitz mit frisch geriebenem Steirisches Meerrettich, dazu Radieschenvinaigrette und Blattsalate. Als zweiter Gang folgt eine Rinderkraftbrühe mit

Frittaten (Streifen von Eierpfannkuchen) und Schnittlauch. Zur Erfrischung wird dann ein Sorbet von Limonen gereicht, ehe der Hauptgang auf den Tisch kommt: Sechs Stunden sanft geschmorte Bäckchen und knuspriger Bauchspeck vom Landschwein, dazu Lauchgemüse und Dibbelappes. Dieses Gericht konnten wir vorab probieren, die beiden Fleischstücke sind ganz unterschiedlich, einmal geschmort und zart, zum anderen kross gebraten – das Ganze harmoniert prächtig. Das Tüpfelchen auf dem I ist



Charmanter Gastgeber: Günther Ressmann.



Das Dessert: Großmutter's Apfelstreuselkuchen mit Parfait von Kürbiskernen und Edelmarzipan mit Vanillesauce.

das köstliche Dessert, das wir ebenfalls genießen durften: Großmutter's Apfelstreuselkuchen, lauwarm serviert, mit Parfait von Kürbiskernen und Edelmarzipan sowie Vanillesauce.

Auf Wunsch kann man sich zu diesem Menü begleitende Weine bestellen, der gut geschulte, freundliche Service hilft dem Gast da gerne weiter. Ressmann's Residence, Hotel und Restaurant, gehört seit vielen Jahren zu den besten Häusern in der Region. Der geborene Südtiroler Günther Ressmann kam bereits mit 20 Jahren ins Saarland, vor gut 30 Jahren erwarb er das Gebäude in der Kirkeler Kaiserstraße, das er in mehreren Schritten umbaute und erweiterte. Neben dem schicken Restaurant gibt es einen urigen Weinkeller und in der warmen Jahreszeit ein Gartenbistro. Ressenmanns Frau Katharina und der langjährige Restaurantleiter Sante Belloni sorgen mit jungen Servicekräften dafür, dass sich die Gäste hier wohl fühlen.

>> Ressmann's Residence, Kaiserstr. 87, 66459 Kirkel, Tel. (0 68 94) 9 00 00; Internet: [www.ressmanns-residence.de](http://www.ressmanns-residence.de)

### gourmet termine

**Bettsächer**, Löwenzahn, Seichkraut oder Pissblume – was den Gärtnern als Wildkraut bekannt, ist für viele Menschen auch Heilmittel und Delikatesse. Im Saarland dreht sich vom 3. März bis zum 3. April 2016 alles um seine Verwendung in der Küche. Im Rahmen der Naturpark-Bettsächer-tage bieten Gastronomen im **Naturpark Saar-Hunsrück** Gerichte rund um den Löwenzahn an.

>> [www.naturpark.org](http://www.naturpark.org)

**Weinprobiertag** Am Sonntag, 20. März, 13 bis 19 Uhr, lädt Christian Löw zum Weinprobiertag in den Kuppelsaal des **Rathauses in Merchweiler-Wemmetzweiler** ein. Winzer aus den Regionen Luxemburg, Saar, Pfalz, Haut-Languedoc, südliches Rhôneal und Bordeaux präsentieren, „was sie in neuen Jahrgängen der Natur wieder abgerungen haben“, so Winzer und Önologe Löw. Um 11 Uhr spielt die Jazz-Bigband „Power On“ unter der Leitung von Freimut Mertes. Von 12 bis 19 Uhr kann an den Ständen der Winzer probiert werden. Am Samstag, 19. März, findet im Bistro Flöz in Göttelborn (Zum Schacht 4) der Winzerabend statt.

>> [www.loewweine.de](http://www.loewweine.de)  
Tel. (0 68 25) 9 54 14 06

**Albrechts Fisch-Markt** Am Freitag, 25. März, kommen, passend zum Feiertag, Fischliebhaber im **Parkhotel Albrecht** in Völklingen (Kühlweinstr. 70) auf ihre Kosten. Küchenchef Gunnar Hoffmann und sein Team bereiten frische Meeresfrüchte und ausgesuchte Fischspezialitäten zu. Dazu kann man ausgewählte Weine genießen. Beginn ist um 12 Uhr, um Reservierung wird gebeten.

>> Tel. (0 68 98) 91 47 00  
[www.parkhotel-albrecht.de](http://www.parkhotel-albrecht.de)