



Im Ganzen confierte Gänsestopfleber mit Hibiskusbutter und Trüffelpunsch im Restaurant Wilder Ritter, Durbach

pagnersauce; einen schönen Akzent vermochte die nicht zu üppige Schafskäsekruste auf einem Lammkarree (mit milder Peperonata und Olivenpolenta) zu setzen. Das Preis-Leistungsverhältnis von Speis' und Trank (gute Weinauswahl, Schwerpunkt Baden und Frankreich) ist durchaus real.



### Ritter-Stube

im Hotel Ritter

Tal 1, ☎ 77770

☎ 0781-93230

[www.ritter-durbach.de](http://www.ritter-durbach.de)

Täglich 11.30-14 Uhr u. 18

Uhr, HG: 18-26, M: 39-65



Zimmerpreise: † 120-185 / †† 150-220



Wie ein Paralleluniversum im ansonsten modern gestylten Ritter Durbach mutet die nostalgische, geschmackvoll-rustikale Ritterstube an. Die behagliche Atmosphäre animiert auf Anheb zum längeren Verweilen und der motivierte Service tut sein Bestes, dem Gast seinen Aufenthalt hier so angenehm wie möglich zu gestalten.

Besonders angetan waren wir von den kulinarischen Darbietungen, denn das Team um Christian Baur kredenzt hier zu überaus moderaten Preisen eine rundum attraktive, badisch-sächsische Regionalküche, wie man sie auf diesem Niveau lange suchen muss. Besonders die "4 für 44"-Offerte, 4 Gänge nach Wahl für 44 Euro, ist an Preiswürdigkeit kaum zu



Regionalküche auf Feinschmeckerniveau: Ritter-Stube in Durbach

überbieten. Sehr beliebt dürfte der tadellose Gänseleber-Gugelhupf mit Traminer-Gelee und Brioche sein, für den sich auch kein hochdekoriertes Gourmetrestaurant mit klassischer Küche zu schämen bräuchte. Sehr fein auch die gebackene Kalbszunge nebst Kalbskopf, Kopfsalat, marinierten Linsen und Remoulade oder die wuchtige, überbackene Schnecken-suppe mit Thymian-Röstbrot als Vertreter der fettig-rustikalen Schmankerl, die hier allerdings nie derb daherkommen, sondern eigentlich immer sehr apart.

Alles handwerklich und geschmacklich schön auf dem Punkt auch bei geröstetem Waller mit kleinen Bratkartoffeln, Gartenkräutern und Olivenvinaigrette sowie dem Zander auf schlotzigen Kalbskopfspatzle mit dicken Bohnen und gebackener Schwarzwurzel. Doch allein schon für den farnosen mürben Sauerbraten mit kleinen, lockerleichten Grießknödeln, Senfkorn-Sauerkirschen und einer tiefgrünen Sauce, die geradezu nach einem guten Roten mit Substanz schreit, lohnt es sich, hierher zu kommen.

Desserts wie der Arme Ritter mit schmelzigem Vanilleeis à la Pacojet und feinerher Rieslingsabayone, oder ein waschechter, karamellierter Kaiserschmarrn aus der Kupferpfanne, fluffig-leicht und von Thymian-Honig-Eis passend begleitet, runden das rundum runde Mahi bestens ab. Auch an wohlteinen Tropfen bester badischer Winzer (und noch Einiges mehr) besteht hier kein Mangel.



### Wilder Ritter

im Hotel Ritter

Tal 1, ☎ 77770

☎ 0781-93230

[www.ritter-durbach.de](http://www.ritter-durbach.de)

Mi-So ab 18 Uhr, Mo u. Di RT,

HG: 28-34, M: 72-110



Zimmerpreise: † 120-185 / †† 150-220



Mit großem finanziellen Aufwand hat der junge Hotelier Dominic Müller das weithin bekannte Traditionshotel Ritter Durbach zu einem modernen Outfit und zeitgemäßem Komfort ver-

hoffen. Auch kulinarisch soll der neue Ritter künftig Maßstäbe setzen, und so holte sich Müller für die Gastronomie des Hauses, insbesondere aber für das Gourmetrestaurant, den ambitionierten und talentierten Christian Baur als Küchenleiter.

Unser "Aufsteiger des Jahres" von 2005, damals noch in der Residenz zu Meersburg tätig, ist ein kreativer Kopf mit innovativen Ideen, aber auch viel Sinn für Klassik. Er ist ausreichend selbstkritisch, hat genügend Bodenhaftung und ist gerade noch dabei, seinen eigenen Stil zu finden. Entsprechend bunt und vielseitig ist das Repertoire, das sich in jedem Fall sehr reizvoll präsentiert, aber noch ein wenig den roten Faden vermissen lässt.

Sein Faible fürs Produkt, der immense Aufwand, den er für manche Zubereitung betreibt, der Blick für die Details – alles Indizien dafür, dass aus ihm mal ein ganz Großer werden könnte. Derzeit müsste er vielleicht seine Schaffenskraft stärker bündeln und etwas fokussierter arbeiten. Manche Kreation wirkt noch zu bunt, zu vielfältig – manches wie beliebig austauschbar.

In die richtige Richtung weisen in jedem Fall schon Kreationen wie die im Ganzen confierte Gänseleber, die geschmacklich und haptisch adäquat im Mittelpunkt steht und von Hibiskusbutter und Trüffel-Punsch einen gelungenen Akzent verliehen bekommt. Auch der Spanferkelbauch mit krosser Kruste und zartem, saftigem Fleisch, der mit einem Kräutercrêpe, Orangenrahmkraut und Wasabi-Kaviar kontrastreiche Begleiter zur Seite hat, präsentiert sich als gelungen komplexes, aber wunderbar rundes Gericht mit Tiefgang.

Hier und da scheint uns manche Kreation hinsichtlich einer höheren Bewertung nicht ganz zu Ende gedacht und noch ausbaufähig, etwa der an sich grandiose, im Entenfett con-



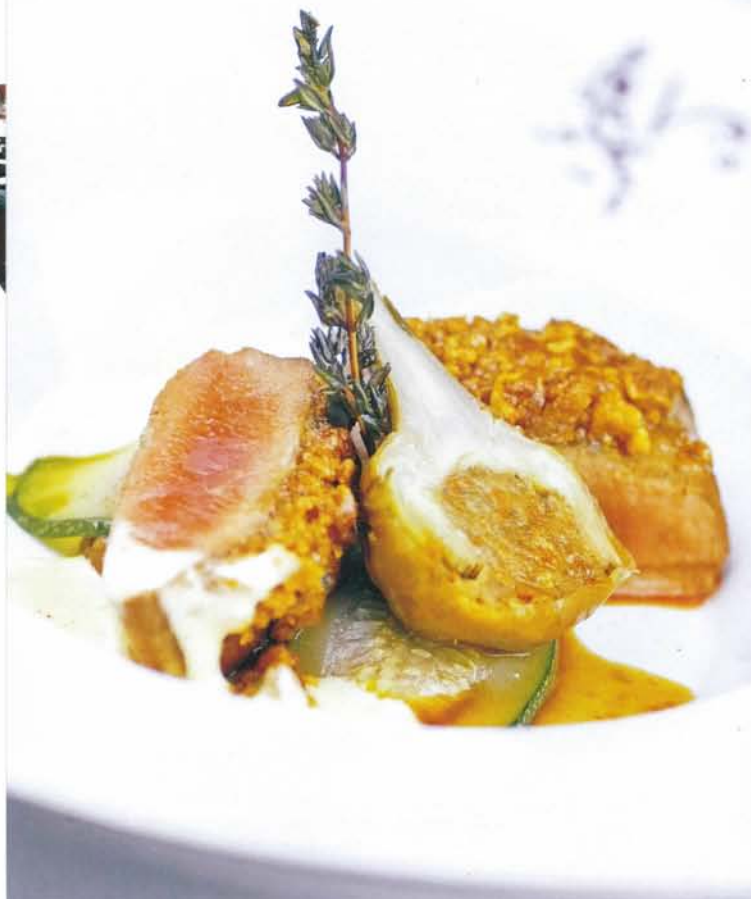
*Im Restaurant Wilder Ritter (o.) in Durbach kredenzen Küchenchef Christian Baur und sein Team kreative Feinschmeckerküche auf hohem Niveau*

fierle, schön magere, festfleischige Lachs mit einem feinwürzigen Petersilienwurzel-/Brunnenkresse-Püree und Kümmelkaffee-Jus oder das Duett von See- und Kalbszunge im Rotkohlsaft. Spannende, gut angedachte Kreationen, denen eben nur ein wenig das Unverwechselbare fehlt.

Qualitativ und handwerklich lässt auch die soufflierte Taubenbrust im Blätterteigkissen mit Auberginen-Papardelle keine Wünsche offen, doch könnte Baur solche Gerichte sicher noch spannender gestalten und ihnen den letzten Kick geben, indem er noch etwas stärker auf haptische und geschmackliche Kontraste setzt.

Etwa so, wie es jetzt schon bei der Degustation von der Schokolade sehr überzeugend gelingt, bei der sieben verschiedene Schokoladenvariationen als teils sehr spannungsreiche Liaisons einhergehen. Etwa Kakao-Canaiche mit Eukalyptus-Eis, eine Schokoladen-Punch-Kugel mit Senfkörner-Sauerkirschen oder auch schlichtweg nur Schokolade mit etwas Fleur de sel.

Das moderne, optisch dezent verspielte Ambiente passt recht gut zu Baur's Küche. Der Service unter der Leitung von Ronny Weber



*Lammrücken mit Estragon, Marzipan, karamellisierten Macadamianüssen, Hollandaise vom Weizengras und gefüllter Baby-Artischocke im Wilden Ritter in Durbach*

