



Foto: Dennis DeBiase

RUND UM DIE WELT

NEUSTADT

WeingUT – Wein & Tapas

NEU ENTDECKT

Turmstraße 3 ☎ 06321 4879090 🌐 weingut-tapas.de 📍 Di bis Do 17 – 22, Fr 17 – 23, Sa 12 – 23 Uhr 🕒 Mo & So 🕒 21 Uhr 🍷 30, 8 Nebenraum, 54 Terrasse
 📍 Karl-Helfferich-Str. (Bus) ★ großes veget. Angeb. ☆ veg. Speisen 🐾 hundefreundl.

Vorspeisen € 9 bis € 12, Hauptgerichte € 9 bis € 25, Desserts € 7 bis € 10, Flaschenweine € 19 bis € 129, Antipasti-Gemüse € 7.80, BBQ-Hähnchenkeule € 17.80, Pulpo € 24.80, Halbflüssiger Schokokuchen € 7.80, Huppendorfer Vollbier 0,5l € 4.20, 2020er Blanc de Noir trocken, Klein, Hainfeld 0,25l € 7.90

„Genießen wie ein Gorilla“ entspricht der Philosophie des WeingUT Wein & Tapas, das auf der Karte eine Reise durch die Küchen der Welt zeigt. Der Gorilla stehe für den Genuss, er sei bedächtig, wähle die Zutaten sorgfältig aus und nehme sich die Zeit für sein Mahl, erklärt uns Serviceleiter Moritz Schön auf die Frage nach den vielen Gorilla-Figuren im Gasträum. Der Genuss kann beginnen. Küchenchef Walter Tschanow serviert pickige Urlaubsgerichte, wobei die Hauptgerichte jeweils in normalen oder Tapas-Portionen angeboten werden. Im Angebot ist eine große Auswahl an Weinen ausgesuchter Pfälzer Weingüter. Schön berät uns äußerst freundlich und kompetent bei der Wahl der Weine und liegt mit seiner Empfehlung auch sehr gut. Das ist einmal ein Blanc de Noir vom Weingut Klein in Hainfeld (0,25l € 7.90), trocken ausgebaut, aber trotzdem frisch und fruchtig im Geschmack, und ein G. Punkt Rosé vom Weingut Graf in Weyher (0,25l € 6.90), eine süffige Cuvée aus Merlot und Portugieser. Optisch etwas ungewöhnlich werden die Antipasti (€ 9.80) im Salatbett mit Parmesan-Streifen serviert. Sehr fein ist die Tagessuppe (€ 9.80), eine Pfälzer Süßkartoffelsuppe mit Linsen, Ko-

riander-Pesto, Kokosmilch und Teriyaki-Schaum, angenehm pikant gewürzt und sehr harmonisch im Geschmack. Schon ziemlich satt und zufrieden wollen wir doch noch die Burger probieren. Der Veggie Omaha Burger (€ 12.80) besteht aus einem kleinen Bun, als Patty eine gegrillte Auberginen-Scheibe, Cheddar, Röstzwiebeln und dazwischen reichlich Rotkraut, das geschmacklich allerdings sehr dominiert. Der Texas Holdem Burger (€ 13.80) mit einem dicken Beef Patty im Laugenbun, Cheddar, Tomate, Röstzwiebeln und Parmesan ist zwar recht mächtig, aber geschmacklich gut. Serviert werden die Burger wahlweise mit leckeren Thymiankartoffeln oder einem Beilagensalat. Da bleibt leider kein Plätzchen mehr offen für ein Dessert. Recht zufrieden, übrigens auch unser Hund, der mit feinen Leckerlis und frischem Wasser versorgt wird, drehen wir noch eine Verdauungsrunde durch die Neustadter Altstadt.

ESSEN & TRINKEN

AMBIENTE

SERVICE

13

