



Idyllischer Innenhof, gemütliches Fachwerkambiente, Crossover-Küche: In der Pfalz weht eine neue Fahne.

| Fotos (4): cro

LOKALTERMIN: RESTAURANT »ROOSMARIN« IN DIRMSTEIN

Wiederkommen leicht gemacht

Schorlewetter! Rieslingwetter! Für hohe Besucher- und Umsatzzahlen auf dem Bad Dürkheimer Wurstmarkt mögen die klimatischen Spätsommer-Verhältnisse recht sein. Doch irgendwann fällt bei solch beständiger Sommerhimmel-Verhüllung auch dem besten Wetter-Schönredner die Wolken-Decke auf den Kopf. Es steigt die Sehnsucht nach lauen Mittelmeerwinden, blauem Provence-Himmel, Kräuterdüften wie Rosmarin...

Rosmarin? Hat in Dirmstein nicht ein Restaurant dieses Namens eröffnet? Und erweckt es damit nicht die Hoffnung, dort wenigstens für einige Stunden den im wahrsten Sinne des Wortes trüben Alltag zu vergessen? Beides trifft zu, wenn auch dieses „Rosmarin“ in seiner Schreibweise dann doch seinem Küchenchef Marc Roos entgegen kommt. Vor gut zwei Monaten hat der gelernte Koch sein Refugium in einem liebevoll renovierten Fachwerkhaus am Ortsrand von Dirmstein eröffnet. Das mit hellen Weichholzmöbeln und modernen Accessoires gestaltete Innere der beiden Speiseräume im ersten Stock passt sich bestens dem alten Äußeren an. Von mediterraner Gemütlichkeit geprägt – der große

Rosmarin-Busch begrüßt bereits am Eingang – ist der kleine Innenhof. Dichte, und wenn sie sich sehen lässt, von der Sonne durchlichtete Weinreben überdecken die etwa 20 Freiplätze. Tische, Stühle und Dekoration – in grau-braun gehalten – sind mit viel Geschmack ausgewählt.

Noch bevor alle atmosphärischen Details entdeckt werden, reicht die durchweg aufmerksame „Chefin de rang“ (übrigens die Schwester des Küchenchefs) eine feinwürzige Paste aus grünen und schwarzen Oliven. Es folgt umgehend der Gruß des Hauses in Form einer Tafelspitz-Terrine. Und der gibt einen Hinweis auf die von Marc Roos bevorzugte „Crossover-Küche“ aus überraschenden und abwechslungsreichen Gerichten. Die Speisekarte des „Rosmarin“ bevorzugt keine bestimmte Küche. Der 24-jährige Roos, der sich seine Fertigkeiten im Ramsener Seehaus Forelle,

in der Wartenberger Mühle sowie in der Wiesbadener Ente und im Nassauerhof aneignete, kreierte was ihm gefällt und was – manchmal doch erstaunlicherweise – zusammenpasst. So locken unerwartet gebratene Jakobsmuscheln an Feigen-Carpaccio mit Minz-Portwein-Marinade, Zanderfilet mit Blutwurstravioli oder Seeteufel-Zitronengras-Spieße auf Pak-Choi (zu deutsch auch Senfkohl genannt). Aber auch gebratene Blut- und Leberwurst mit Rahmsauerkraut und sahnige Puy-Linsen auf Bandnudeln mit Limonen-Olivenöl.

Wer sich die genussvolle „Qual der Wahl“ ersparen möchte, darf sich mit bestem Gewissen auf das weniger exotische, dafür hervorragend harmonisierende September-Menü verlassen. Zur Consommé vom Weiderind mit Flädle und Gemüseejulienne, zum gebratenen Doradenfilet mit Kräutern der Provence auf Waldpilz-Risot-

to und der Crème brulée von der Pfälzer Feige mit hausgemachtem Cassis-Sorbet werden korrespondierende Weine serviert. Die stellen sich – wie der kräftige Grauburgunder vom Walsheimer Weingut Karl Pfaffmann – entweder der ebenso kräftigen Consommé entgegen oder nehmen – wie die Scheurebe Spätzle (Weingut Graeber, Edenkoben) mit ihrer leichten Cassis-Note – das delikate und angerichtete Dessert geschmacklich wieder auf.

Service, Ambiente, Kreativität, Preis-Leistungsverhältnis...: Marc Roos ist mit seinem Team auf bestem Wege, ein weiteres Glanzlicht in der kulinarisch wahrlich nicht armen Pfalz zu setzen. Denn es gibt keinen Punkt, der nicht für ein Wiederkommen spräche. Sieht man vom frischen Herbstlüftchen im Hof einmal ab. Doch selbst dafür haben die „Rosmariner“ etwas parat: kuschelige weiße Decken. | Christian Roskowitz



Optisch und geschmacklich ein Genuss: Jakobsmuscheln mit Feigen-Carpaccio an Balsamico-Sauce.

Restaurant „Rosmarin“, Schloßgasse 15a, 67246 Dirmstein, geöffnet Mo-Fr ab 17.30 Uhr, Sa/So/Fe ab 11.30 Uhr, Mi Ruhetag; 3-Gang-Menü 28/mit Weinen 35 Euro, 4-Gang-Menü 39/48 Euro, off. Weißweine ab 2,80 Euro, off. Rotweine ab 3,40 Euro; Reservierung: 06238 926970