

## Restauranttest

Restaurant Burg Klopp hebt sich vom gastronomischen Umfeld deutlich ab

# Leuchtturm in der Binger Diaspora

»Ich weiß nicht«, denke ich so bei mir, als wir, von der Autobahn kommend, durch Bingen kurven, »wo soll das hinführen?« »Lass' mal, Lou«, erahnt X meine Gedanken, »wenn wir den Burgberg hinauffahren und sich das stolze Anwesen vor uns erhebt, wird dir das Herz aufgehen.« Und er hat recht. Prächtig steht sie im Abendlicht vor uns, die Burg Klopp, und macht das Städtchen fast vergessen, das zu ihren Füßen dahinlebt. Zwei wesentliche Institutionen beherbergt der Bau, der in der zweiten Hälfte des vorvergangenen Jahrhunderts aus den Trümmern der französischen Zerstörungswut der ausgehenden 1680er Jahre wiederaufgebaut wurde: die Stadtverwaltung und das Restaurant.

Das Ambiente ist absolut burggerecht: Ein Gewölbe aus rohem Stein bildet den Baldachin, der in Braun und Weiß gehaltene Wände sowie festlich mit weißen Tischdecken und Stoffservietten gedeckte Tische, die auf rustikalem Dielenboden stehen und von Kunstlederhochlehnersesseln umkränzt werden, überspannt. Seit Februar 2012 wird das Restaurant von Manuela Heider und Steffen Wenselau geleitet, der zuvor als Koch und Inhaber dem Restaurant »Schellekapp« im Unterort vorstand. Frau Heider nimmt sich unser sofort auf hochsympathische Weise an, weiß auf alle die Burg und das Restaurant betreffende Fragen charmante Antwort. Der Service wird den ganzen Abend lang stimmig sein und die Küchenkünste des Herrn Wenselau werden uns summasummarum ebenfalls erfreuen.

### ***Endlich eine heiße Bouillon***

Aber der Reihe nach. Zunächst wird ein Amuse gueule mit Butter, Kräuterbutter, Gänseschmalz und dreierlei Brot aufgetragen. Sodann wählt X die Brühe vom Tafelspitz mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen zu 5,90 Euro. »Ich bin begeistert. Endlich mal eine richtige Bouillon, die auch noch heiß ist«, lobt mein Begleiter das Entrée, aus Erfahrung wohlwissend, dass man anderswo nicht selten das Gegenteil erlebt. Mich lockt das Carpaccio vom Reh mit Pilzsalat und Walnussöl (11,90 Euro). Das hauchdünne, mittel-rote Wildfleisch ist zart und fein - schlicht au point -, die Pilze schmecken nach Herbst. Alles bestens also.

»Nun wollen wir die Probe aufs Exempel machen«, schmunzelt mich Mister X an und bestellt den »knusprigen Gäsebraten mit Maronen, Rotkraut und Klößen« (23,90 Euro). Exempel deshalb, weil dieses jahreszeitliche Gericht in erfreulicher Qualität herzustellen so mancher Küche eben nicht gelingt, wie X erst kürzlich wieder leidvoll feststellen musste. Doch hier und heute ist des Gourmets Miene eher hell. »Brust und Keule sind saftig, die Haut ist knusprig, wiewohl die Keule hart an der Grenze zum Trockenen entlangtänzelt«, lässt Mister X vernehmen. Rotkraut, Kloß und Bratensoße stellen meinen Ganstester ebenfalls zufrieden, allein die Soße zu den Maronen irritiert ihn. »Ich denke, Rot- oder Portwein hätte die Süße der Esskastanien weit besser unterstützt, der verwendete Madeira erzeugt einen wenig angenehmen, übersäuerten Eindruck.«

Derart feinsinnige Kritik auf hohem Niveau ist mir nicht unbedingt eigen. Mein Filet vom Loup de Mer mit Balsamicolinsen und Kartoffelbaumkuchen (22,50 Euro) jedenfalls überzeugt mich in Gänze. Der saftige Fisch ist von einer knusprigen, gut gewürzten Kruste umgeben, die Linsen mit Kräutern sind bissfest, rosa und gelb geschäumte Soßenkleckse und ein violetter Kartoffelchip setzen hübsche optische Kontrapunkte, der frittierte Baumkuchen bildet die ideal-pfiffige Beilage. Wäre mein Magen doppelt so groß, hät-

te ich da noch liebend gerne die Roulade vom Zander mit Lauch, mildem Rieslingkraut und Reisplätzchen (17,90 Euro) untergebracht. Weniger aufregend und ein wenig alibimäßig liest sich hingegen die vegetarische Abteilung der Burg-Klopp-Speisekarte: Rahmspinat mit Trüffelöl, Landspiegelei und Salzkartoffeln (11,90 Euro) sowie Penne mit Kirschtomaten, Tofu, Brûlée vom Picandou-Ziegenfrischkäse (12,50 Euro).

**Verpasst: die Sorbet-Trilogie**

Wer so recht auf Fleischiges steht, dem seien etwa das Steak vom argentinischen Rind mit Kräuter-Limetten-Butter, Röstzwiebeln und Salbeikartoffeln (20,90 Euro), die Tranchen vom Kalbsrücken mit Nussbutter, sautierter Paprika und Rahmpolenta (22,90 Euro) oder die Kalbsleber Berliner Art mit Zwiebeln, Apfelscheiben und Kartoffelstampf (18,90 Euro) empfohlen. Wie gewohnt von Mister X verwehrt werden mir finale Köstlichkeiten wie die Trilogie von hausgemachten Sorbets (9,10 Euro) oder der warme Schokoladenkuchen mit Vanilleschaum (8,90 Euro). Als wir das Restaurant Burg Klopp verlassen, denke ich wieder etwas nur so für mich. Ob es Zufall ist, dass sich dieser Gastronomiebetrieb so weit oben über der Stadt befindet?

Klopp Lou Kull

**Fazit:**

Das Restaurant Burg Klopp ist ein Leuchtturm in der sonst unscheinbaren Binger Gastronomielandschaft. Manuela Heider und Steffen Wenselau haben es in kurzer Zeit fertiggebracht, in der Stadt an der Nahe-mündung endlich ein Lokal zu etablieren, das sich auf hohem Rheinhessen-Niveau bewegt. Das ist aller Ehren wert. Die Menüs, die sich der Gast selber zusammenstellen kann, liegen zwischen 35 (drei Gänge) und knapp über 50 Euro (fünf Gänge). Darüber hinaus werden sogenannte Burg Klopp-Überraschungsmenüs zu ähnlichen Preisen angeboten. Bei den offenen Weißweinen gibt es insgesamt sieben Positionen von 3,90 bis 4,50 Euro für das 0,2er Glas, allesamt mit rheinhessischen, zumeist Binger Kreszenzen (zum Beispiel von Riffel und Hemmes) besetzt. Bei den fünf Roten (4 bis 4,90 Euro) spielen schon mal ein spanischer Tempranillo und ein italienischer Merlot mit. Die Flaschenweine (19,50 bis 35,50 Euro) bieten mit Rheinhessen, Rheingau, Mittelrhein, Nahe, Italien, Frankreich, Spanien und Südafrika ein breiteres Spektrum, der teuerste Wein ist ein 2007er Barolo für 65 Euro.

Das Restaurant

Restaurant Burg Klopp  
Burg Klopp 1  
55411 Bingen am Rhein  
Tel. 0 67 21 / 1 56 44  
Fax 0 67 21 / 1 56 58

info@restaurant-burg-klopp.de  
www.restaurant-burg-klopp.de

Öffnungszeiten:

Mi bis Mo 12 bis 14.30 Uhr  
und ab 18 Uhr, Di Ruhetag

Wertungstabelle:

Essen	7,5
Trinken	7,5
Service	8,0
Ambiente	7,5
Preis-Leistung	7,5

Gesamturteil 38,0 : 5 = 7,6 Kochkappen