

Feinste Fisch-Parade auf dem Forellenhof

Heute fahren die Zwei nach Seevetal, ins Restaurant "Lieblingsplatz" auf dem "Forellenhof" im Ortsteil Helmstorf.

DER EINE: "Ein Idyll der Sonderklasse! Vogelgezwitscher, rundum Grün, und wir

zen auf bequemen Lühlen unterm Sonnenschirm an einem Teich."

DER ANDERE: "Eins von zehn Gewässern, in denen Karpfen, Lachsund Regenbogenforellen aufwachsen."

"Forellen stehen blau und gebraten auf der Karte dieses Gasthauses."

"Aber ich strebe nach dem 'Helmstorfer Glück'!"

"Da hast du dir was vorgenommen: Forellenkaviar, Lachsforelle Graved Art, Stremel-Lachsforelle, geräucherte Filetstücke von Regenbogenforelle,

Aibling, Aal, dazu Ionig-Senf-Dill-Sauce, Sahnemeerrettich, Kräuterrührei und Bratkartoffeln."

"Die Fischparade ist auf einem großen Holzbrett angerichtet und erste Wahl: saftige tanfrische

Wahl: saftige, topfrische Räucherfilets aus dem hauseigenen Ofen, bestens abgeschmeckte Saucen, lockeres Rührei. Quantität und Qualität sind die 26,90 Euro wert."

"Die Riesengarnelen-Pfanne ist mit 20,90 Euro auch fair kalkuliert. Die Meeresfrüchte superzart, das "Provence-Gemüse' aus Zucchini, Paprika, Zuckerschoten, Tomaten, Oliven wurde in fruchtigem Olivenöl sautiert."

"Auf der Karte sind Fischgerichte nicht so dominant, wie ich es von einem "Forellenhof" erwartet habe. Pulled Pork, Steaks, Blutwurst sind auch vertreten."

"Ob man den Desserts trauen kann?"

"Dem Namen nach nicht: Das Parfait (9,90 Euro) soll laut Karte 'von Café und Krokant' sein, die beiden großen Scheiben sind aber von der Erdbeere. Macht nichts, sie haben perfekte feinsahnige Konsistenz."

"Meine Crème brûlée (7 Euro) schmeckt wie erwartet, sogar noch besser."

"Mit einem Gang um die Fischteiche beschließen wir den Ausflug in den Süden."

"Lieblingsplatz", Restaurant & Café auf dem Forellenhof, Moorstr. 41, 21218 Seevetal-Helmstorf, Tel.: 04105-676 69 66, www.restaurantlieblings-

platz.de, Do-So 12-22 Uhr durchgehende Küche, Hauptgerichte 11-27 Euro

Der härteste Restaurant-Test der Stadt. Achim Becker

Winfried Bährsch

und Achim Becker