

**LOKALTERMIN: HOTEL-RESTAURANT »PFALZBLICK« IN DAHN**

## Geschmackvoll kombiniert



**Auch ein Augenschmaus: Kalbsilet beurre rouge.** | Fotos(2): Buchholz

Es ist eigentlich nicht zu übersehen, das Hotel-Restaurant „Pfalzblick“ in Dahn. In riesigen Lettern prangt der Name auf dem Dach des Hauses, das zunächst so wirkt wie ein Überbleibsel aus den 60er Jahren. Wer hineingeht, wird positiv überrascht. Zunächst von der stilvollen Einrichtung in Restaurant und Wintergarten, dann schließlich vom schönen Weitblick in den Pfälzerwald und zum Finale von der feinen Küchenleistung, für die ein Elsässer verantwortlich zeichnet. Denis Engel kocht mit Bedacht und vertraut auf frische Zutaten, die er geschmackvoll kombiniert. Schon bei den Vorspeisen: gebratenes Stubenkükenkeulchen und -brüstchen auf Selleriepüree mit intensiver Trüffeljus sind ein gelungener Einstieg und machen Appetit auf mehr.

Dr. Manfred Maus leitet das Hotel und ist stolz auf die Küche

des Hauses, die so wie er nach dem Motto agiert: „Wir haben Spaß, Gastgeber zu sein“. Das merkt der Gast sogleich, wenn der freundliche und aufmerksame Service die Gäste an den Tisch geleitet und stets effektiv und beratend zur Seite steht. Und so fällt auch die Wahl passender Weine nicht schwer, Empfehlungen

### Nicht alltäglich

gen gibt es gerne aus dem umfangreichen Angebot, das namhafte Pfälzer und Franzosen ebenso umfasst.

160 Gäste können im Inneren des Hotel-Restaurants verköstigt werden, noch mal 100 Plätze gibt es auf der Terrasse, die 2008 in ihrer heutigen Aufmachung eröffnet wurde. An sommerlichen Tagen lassen sich die Kreationen En-

gels bei schöner Aussicht genießen. Die Speisekarte ist vornehmlich saisonal ausgerichtet, spart Pfälzer Klassiker dabei weitgehend aus. Bemerkenswert ist die Bärlauchcremesuppe mit knusprig gegrillten Gambas, ebenso genonnt der auf der Haut gebratene Zander, der mit krosser Haut und dennoch butterweich mit einem kräftigen Graupen-Blutwurstisotto und einer aromatischen Brunnenkressensauce auf den Tisch kommt. Ebenfalls ein Plus im Angebot: erlesene Rohmilchkäse mit Feigensenf, die von Bernard Antony, der als einer der berühmtesten Käseexperten Frankreichs gilt, ausgewählt wurden.

Vielfältigkeit ist Trumpf im Hotel-Restaurant „Pfalzblick“ – nicht nur was die variantenreichen Kreationen des Küchenchefs betrifft. Und so gibt es besondere kulinarische Events, die thematisch diverse Regionen in den Blickpunkt rücken. Italien, Elsass, mediterrane Welten – für jeden Geschmack will das Team um Dr. Manfred Maus etwas bieten. Und trifft dabei den Nerv der Gäste, die das mit zufriedenen Gesichtern bezeugen. Das liegt nicht zuletzt auch an den Preisen, die leicht gehoben sind, aber angesichts des Angebotes angemessen und fair. | Markus Giffhorn

#### INFO

Hotel -Restaurant »Pfalzblick«, Goethestraße 1, 66994 Dahn, Telefon: 06391 4040, Internet: www.pfalzblick.de, Öffnungszeiten: täglich 12 - 21 Uhr



**Stilvoll eingerichtet: Raum Neu-Dahn.**

Weitere Lokaltermine gibt es auch in zwei LEO-Büchern. Mehr Informationen und Bestellmöglichkeit unter [www.rheinpfalz.de/buchshop](http://www.rheinpfalz.de/buchshop).

**Hinweis:** Die LEO-Serie „Lokaltermin“ umfasst die Kategorien „Typisch Pfalz“, „Nicht alltäglich“, „Voll Familie“ und „Ganz Gourmet“. Entsprechende Logos zeigen auf den ersten Blick, um welche Art von Gastronomie es sich handelt. Alle „Lokaltermine“ werden anonym von der Redaktion wahrgenommen. Die Testessen bezahlt LEO. Anhand von Kriterien wie Speisenangebot oder Preis-Leistungs-Verhältnis werden die Lokale ausgewählt.

**GENUSS: WEINPANORAMA HEUCHELHEIM-KLINGEN**

## 21 Winzer, 100 Weine



**Aussichtreich: Weinpanorama in Heuchelheim-Klingen.** | Foto: frei

#### INFO

Weinpanorama in Heuchelheim-Klingen, Sa/So 18./19. Juni, jeweils ab 11 Uhr, offizielle Eröffnung Sa 14 Uhr

Freunde des guten Geschmacks können in Heuchelheim-Klingen aussichtreich genießen. Zwei Tage lang offerieren 21 Winzer in sieben Pavillons ihre Weine und Sekte, die Besucher auch mit einem Probierpass (6 Euro, 5 Weine und ein Sekt in Probierschlücken zu je 0,05 Liter) kosten können. Dazu gib es kulinarische Köstlichkeiten wie Rebknorzenspieß, Ziegenkäseterrine mit Basilikum, Wildkräutersalat, Lammhüfte mit Ratatouille oder Pfifferlinge in Kräutersahne sowie hausgemachte Semmelknödel. Auf dem neu angelegten Weinwanderweg sind Schilder installiert, auf denen die verschiedenen Rebsorten erklärt sind. Katrin Lukas, pfälzische Weinprinzessin, eröffnet den Event am Samstag, 18. Juni, offiziell. | leo

**SILVANERWETTSTREIT: MELDEFRIST LÄUFT**

## Weine anstellen

Für den 5. Silvanerwettbewerb in der Pfalz können noch bis zum Freitag, 15. Juli, trockene und feinherbe Silvaner der Kategorien QbA, Kabinett und Spätlese angestellt werden. Abzugeben sind je zwei Probeflaschen mit Analyse, die von einer neutralen Kommission begutachtet werden. Die 15 besten werden dann bei der Essinger Kerwe im neugebauten Nebengebäude des His-

torischen Rathauses der Öffentlichkeit vorgestellt und dort noch mal von den Verbrauchern bewertet. | leo

#### INFO

Die Proben werden entgegengekommen vom Verein Südliche Weinstraße, Konrad-Lerch-Ring 6, 76877 Offenbach, Telefon: 06348 986127 oder 986180, Meldeschluss: 15. Juli

**KASTANIENBLÜTENTAGE: GENUSS IM TRIFELSLAND**

## Kulinarisches und mehr

Wandern, Wein, Kastanien, kulinarischer Genuss – von 16. bis 19. Juni stehen an vier Tagen Führungen und geschmackvolle Events auf dem Programm. Am Donnerstag, 16. Juni, gibt es etwa eine kulinarische Kastanienführung durch Annweiler sowie eine Wanderung zu den Ruinen Anebos und Münz. Tagsdrauf geht es mit dem Förster auf Tour, leckere Kastanienüberraschungen und Weinprobe stehen am 18. Juni im Blickpunkt, wenn es auf den Burgrunderweg in Gräfenhausen

geht. Auch Burg Neuscharfeneck bei Dernbach wird erwandert, hier hat das Restaurant „Schneider“ seinen Sitz, das bis zum 3. Juli seinen Gästen ein Kastanienblütenmenü offeriert. Das Kastanienblütenfest schließlich wird am 18. und 19. Juni in Frankweiler gefeiert. | leo

#### INFO

Kastanienblütentage im Trifelsland, 16. bis 19. Juni, Infos und Anmeldungen für die Wanderungen unter 06346 2200

**Flammkuchen**  
An der Helde 3 / Mehlingen  
**Hütte**

**Familie Becker**

Telefon: 063 03 / 80 900 80 • [www.flammkuchen-huette.de](http://www.flammkuchen-huette.de)

**Besuchen Sie unseren idyllischen, gemächlichen Biergarten.**  
Ein lauschiges Plätzchen!!  
Genießen Sie unsere Köstlichkeiten aus unserer Frischeküche

Neue  
Öffnungszeiten

**Montag  
bis Samstag  
12 - 14 Uhr  
18 - 22 Uhr**

**Sonntags  
ab 12.00 Uhr  
durchgehend  
geöffnet**

Dienstags  
Ruhetag



Das Freizeitmagazin der RHEINPFALZ.  
Jeden Donnerstag in Ihrer  
Tageszeitung.

Ausschank am

**WOLF'S BRUNNEN**



**Ab Morgen,  
17.6.2011, 12 Uhr  
wieder geöffnet!**

Bad Dürkheim-Ungstein - Alter Dürkheimer Weg 7  
Telefon 06322/63237