



# kais kostproben

## Historisches Gasthaus Adler Gottenheim

Hauptstraße 58 | 79288 Gottenheim | Tel.: 07665/9324366 | www.adler-gottenheim.de

### KRITIK IN KÜRZE:



★ **Kochwerk:** Badisch-elsässische Gourmetküche  
★ **Service:** Charmant, flink, entspannt

★ **Euro-Bedarf:** Erfreulich  
★ **Summa summarum:** Vorzügliche Kost, perfekter Service und großartiges Preis-Leistungs-Verhältnis: sechs rote Schoten!\*

\* 1 Schote: ranzig, 2 Schoten: durchwachsen, 3 Schoten: engagiert, 4 Schoten: frisch und fein, 5 Schoten: tadellos, 6 Schoten: formidabel

▼ ANZEIGE

„Endlich wieder in Freiburg“  
...sagte der Weihnachtsmann und trank ein BAD DÜRRHEIMER

**BAD DÜRRHEIMER**  
Besser trinken, besser leben.®

### Grandiose Geschmackserlebnisse in Gottenheim

Schon auf dem kurzen Weg vom Parkplatz in den Adler in Gottenheim müssen wir innehalten: Es riecht gewaltig gut. Ein Blick nach oben erklärt das verlockende Aroma, ein Küchenfenster steht offen. An den Pfannen und Töpfen hantiert dort seit eineinhalb Jahren Christoph Fischer, der bei Alfred Klink in die Kochlehre ging und bereits mit 27 Jahren im berühmten „Bamberger Reiter“ in Berlin einen Michelin-Stern erkochte. Im Adler soll es ähnlich appetitlich sein, dazu badisch-gesellig und nicht spröde und steif. Erwartungsfroh betreten wir die grunderneuerte Gaststube. Förmlich sind hier nur die blütenweißen Stoffservietten, herzlich lächelnd werden wir von Fischers Frau Claudia empfangen und an den Tisch begleitet.

Christoph Fischer hält nichts von überkandidelter Küche, er will unverfälschten Genuss mit hochwertigen Produkten bieten, entsprechend klein ist die reizvolle Speisekarte. Wir wählen daraus das 3-Gang-Menü (38,50 Euro pro Person) und wenige Minuten später bereiten uns die gereichten Amuse-gueules echte „Maulfreuden“. Aromatische Kaninchensülze neben luftiger Sellerieschaumsuppe und würziger Sardelle auf kräuterfrischem Tomatensalat machen einfach Spaß. Als Vorspeise wird gebackene Imperial-Wachtel auf Schalotten-Pflaumenconfit und Feldsalat gereicht. Schlichtweg sensationell. Das Hauptgericht zeigt uns, wie lecker Zurückhaltung sein kann: Das rosa gebratene Medaillon vom Rothirsch mit gratiniertem Grießknödel kommt ohne Schnickschnack daher und bildet mit den zarten Maronen und dem großartigen Gewürzrotkraut eine unschlagbare Armada des guten Geschmacks. Das Beste kommt bekanntlich zum Schluss und tatsächlich: Das Moelleux, also flüssiger Schokoladenkuchen, ist eine Wucht, hauchzarte Bescherung am Gaumen. Die edle Valrhona-Schokolade tritt wie süße Lava aus dem warmen Kuchen und mit den Gewürzorange und dem hausgemachten Karamelleis landen wir erneut im Genießerhimmel – ein feiner Überflieger ist er, der Gottenheimer Adler.

Kai Hockenjos



Fotos: © Kai Hockenjos