OESTRICH-WINKEL

GETRÄNKE: Neben Softdrinks liegt der Schwerpunkt auf Bier, vor allem frisch gezapftem Kölsch. Mini-Weinauswahl.
ATMOSPHÄRE: Lebhaft und beliebt: am besten reservieren.

Oestrich-Winkel — D 21, S. 203

Allendorf im Brentanohaus
OT Winkel, Am Lindenplatz 2,
65375 Oestrich-Winkel,
Tel. 06723-885 40 70
www.allendorf.de
Mo, Fr abends geöffnet,
Sa, So mittags und abends geöffnet
Hauptgerichte € 15-29

KONZEPT: Im historischen Brentanohaus im Ortskern von Winkel betreibt die Winzerfamilie Allendorf ein stilvolles Weinlokal.
KÜCHENSTIL: Zu den Gewächsen vom eigenen Weingut wird Rheingauer Sonntagsküche geboten. Spundekäs mit Roggenbrot (€ 6,50), Glasnudelsalat mit Melone & Parmaschinken (€ 16), feurige Hähnchenbrust mit Ratatouille (€ 19,50), Wisperforelle mit Zitronenschaum (€ 23,50) oder Roastbeef mit Grüne-Soße-Butter (€ 29,50).
GETRÄNKE: Neben Allendorf-Rieslingen gibt es eine Auswahl an Weinen befreundeter Winzer.
ATMOSPHÄRE: An blanken Tischen im Weinlokal und Sommers im weitläufigen Garten genießen nicht nur Touristen gern. Hier war auch Geheimrat Goethe oft zu Gast und frönte dem Wein, dessen Trauben nebenan im Winkeler Brentanogarten wachsen und der als Goethe-Wein auf der Karte steht.

Offenbach am Main — D 15, S. 199

Tafelspitz & Söhne
OT Innenstadt, Wilhelmsplatz 13,
63065 Offenbach am Main,
Tel. 069-80 08 56 40
www.tafelspitz-of.de
Mo-So mittags und abends geöffnet
Hauptgerichte € 14-23

KONZEPT: Ganztageslokal mit traditioneller deutscher Hausmannskost aus Zutaten vom Markt am Wilhelmsplatz, direkt vor der Restauranttür.
KÜCHENSTIL: Eins der Signature Dishes sind die Handkäs-Variationen, allen voran das Handkäs-Türmchen mit 7-Kräuterschmand (€ 7,90). Mürber Tafelspitz vom Jungbullen (€ 16,90) in dreierlei Varianten, Rindersaftgulasch mit Butterspirelli (€ 14,90), krosse Bayern-Haxe (€ 15,90) oder Schwäbischer Zwiebelrostbraten (€ 28,90). Gute vegetarische Auswahl.
GETRÄNKE: Kleine solide Weinkarte, große Bierauswahl, darunter Dunkelbier vom Fass, Apfelwein und alkoholfreie Durstlöscher wie der Detox Pitcher aus Mineralwasser mit Gurke, Limette, Ingwer und Minze (€ 6,70 für 1 Liter).
ATMOSPHÄRE: Unter Kronleuchtern wird an rustikalen Tischen flink serviert, bei gutem Wetter ist die Terrasse zum Wilhelmsplatz der Place to be und Reservierung empfohlen.

Oldenburg — D 5, S. 195

Brasserie Michael Schmitz
OT Innenstadt, Herbartgang 6,
26122 Oldenburg,
Tel. 0441-21 90 84 00
www.schmitz-oldenburg.de
Di-Sa mittags und abends geöffnet
Hauptgerichte € 18-79

KONZEPT: Brasserie und Weinbar im zeitgemäßen Stil im Altera-Hotel.
KÜCHENSTIL: Die Karte ist französisch orientiert, mit Ausflügen nach Asien – Sushi-Rolls (€ 18,50) und Gambas im Knuspermantel und Thaisalat (€ 17,50). Beste Cuts (€ 33) aus dem eigenen Reifeschrank landen auf dem Lava-Stein und wie das Hähnchen auf dem Rotisserie-Grill (€ 16,50). Die Pasta für die Spaghettini mit Hummersauce und Hummerfeisch (€ 21,50) ist hausgemacht, den „Odenburger!" gibt es wahlweise mit Beef & Bacon (€ 18,50), vegetarisch von Beyond Meat (€ 19,50) oder in der Luxusversion mit Wagyu-Fleisch (€ 22,50). Der Brasserieklassiker schlechthin, Tatar du Chef, steht natürlich auch auf der Karte (€ 22,50).
GETRÄNKE: Mit 350 Weinen ist die Auswahl riesengroß.
ATMOSPHÄRE: Bodentiefe Fenster, dunkles Holz, weiß eingedeckte Tische und ein langer Tresen – das Brasserie-Design wirkt einladend und stilvoll. Auch die anderen Räume – mal mit gläsernen Weinschränken, mal mit Bücherwand – haben ihren Charme.

PANKER

Oppenweiler — F 23, S. 203

Restaurant-Hotel Einhorn
Hauptstr. 55,
71570 Oppenweiler,
Tel. 07191-34 02 80
www.restaurant-einhorn.de
Mo, Di, Do, Fr mittags und abends geöffnet,
Sa, So abends geöffnet
Hauptgerichte € 17-29

KONZEPT: Im neuen Domizil im historischen Fachwerkhaus in Oppenweiler setzen Alexander Munz und sein ehemaliger Souschef Jan Decker jetzt gemeinsam auf zeitgemäße Frischeküche.
KÜCHENSTIL: Regionale Klassiker und mediterrane Lieblingsgerichte werden hier gekonnt serviert. Vorbildlich etwa im „Kleinen Menü" (€ 38,50) mit Topinambur-Schaumsuppe mit Frühlingszwiebeln und Hüttenkäseravioli, danach gefüllte Maispoulardenbrust mit Zuckerschoten-Spargel-Ragout und Thymian-Kartoffelnknödeln sowie Mascarponecreme, Erdbeeren, Erdbeersorbet, Macadamianusscrumble und Kokosespuma. Klassiker wie schwäbischer Zwiebelrostbraten an Lembergersauce mit Maultäschle und handgeschabten Spätzle (€ 27) gibt es auch. Ute Wagner-Munz hat ein Händchen für die feinen Desserts wie ein Schokoladentörtchen mit Mango-Pannacotta, Flugmango, Himbeersauce und -sorbet (€ 14).

„Restaurant-Hotel Einhorn": Jan Decker und Alexander Munz servieren zeitgemäße Frischeküche

GETRÄNKE: Bekannte Winzer aus Baden-Württemberg, Weine aus Italien, Spanien und Österreich.
ATMOSPHÄRE: In den geschmackvoll modern gestalteten Räumen sitzt man bequem auf Lederstühlen. Hell und geschmackvoll-schlicht ist der Gastraum mit dezenter Lichtregion und den hohen Sprossenfenstern.

Osnabrück — D 11, S. 199

Fritz Daily
OT Weststadt, Lotter Str. 42, 49078 Osnabrück,
Tel. 0541-94 16 87 71
fritz-daily.de
Mo-Do mittags geöffnet,
Fr mittags und abends geöffnet
Hauptgerichte € 15-30

KONZEPT: Sympathisches Tagesrestaurant mit Weinbar und einem internationalen Angebot – auch zum Abholen. Der kleine Bruder des Fine-Dining-Restaurants „Friedrich".
KÜCHENSTIL: Unkomplizierte, beliebte Gerichte wie Caesar Salad (€ 12), Burrata mit Hausgemacht und frisch ist die Pasta etwa Ricotta-Ravioli mit Tomaten-Thunfisch-Sugo, Spinat und gehobelten Mandeln (€ 18,50). Burger gibt es in immer neuen Varianten – mal mit Huhn, mal vegetarisch mit Ziegenkäse (je € 16,90). Hausgemacht sind auch die Pralinen zum Dessert.
GETRÄNKE: Sommelier Sven Oetzel ist für das Weinangebot verantwortlich, nach Jahren in Spitzenhäusern (u.a. im ehemaligen „La Vie", Osnabrück) hat er hier seine eigenen Vorstellungen umgesetzt und inzwischen 300 Positionen zusammengetragen, 15 davon im Offenausschank.
ATMOSPHÄRE: Locker gestellte Holztische, offene Regale voller Wein – ein idealer Treffpunkt für den unkomplizierten Genuss. Eine beliebte Adresse.

Panker — A 7, S. 196

Ole Liese Wirtschaft
Gut Panker 4, 24321 Panker,
Tel. 04381-906 90
www.ole-liese.de
Di-Fr mittags und abends geöffnet,
Sa, So abends geöffnet
Hauptgerichte € 18-30