

NEU 14 

INTERIEUR NO. 253

im **Arp-Museum**

53424 · Rolandseck · Hans-Arp-Allee 1

☎ (0 22 28) 91 11 11 info@interieur-no253.de

www.interieur-no253.de

Gastgeber: Nic Herbst

Küchenchef: David Staub

 Montag

à la carte 24/57 €



Tönen die Weinkarte: Frisches und Reifes, große Namen und originelle Fundstücke zu äußerst günstigen Preisen. Ge-i-tüpfelt wird das Angebot dadurch, dass man die Flaschen 12 bis 14 € billiger nach Hause mitnehmen kann – manches ist bei Ebay schon teurer. Dass es sechs verschiedene Champagner gibt und kein Mainstream dabei ist, lässt uns vergessen, beim Service etwas mehr Grundkenntnis zu reklamieren, um dem Niveau der Küche zu entsprechen.



Rolandseck ist ein unscheinbares Straßendorf, sein Bahnhof geschichtsträchtiges Kulturdenkmal und atmosphäriereiches Empfangsgebäude des modernen Arp-Museums, das weiter oberhalb thront. Im einstigen Erster-Klasse-Wartesaal des spätklassizistischen Bahnhofs bittet das „Interieur 253“ in Bar und Restaurant sowie auf die weiträumige Terrasse mit Postkartenblick auf Rhein und Siebengebirge.

Die Gastronomie ist von der Organisation her ein Bistro, das Museumsbesuchern, Touristen und Einheimischen gerecht werden will, kulinarisch jedoch ein Restaurant mit Anspruch, aber ohne jede modische Allüre. Man darf als Gruß aus der Küche ein korrektes Couscous mit Ras el Hanout erwarten und danach die Zeeland-Auster „Zeeuwse platte“ oder Steinbutt aus der Bretagne. Die Jakobsmuschel ist à point gegart, das mild-fruchtige Himbeerdressing zum Kopfsalat in allem wohl dosiert, die Ochsenbacke klassisch gut geschmort, die Garnele meersalzig. Die Rotbarbe verströmte Hafenbecken, dazu gab's einen kunterbunten, aber geschmacklich guten Tomatenmix mit Paprika, Zimt, Anis und Rosmarin. Die Lotte mit kräftigem Grillaroma begleiteten feine Polenta-Küchlein, fest, fluffig und immer noch körnig, den gebratenen Steinbutt in Zitronen-Kapernbutter solider Blattspinat und kleine Kartoffeln.

Zum Fleisch, ob Kalbskotelett oder Rinderfilet, genügen zwei Gemüse und Drillinge. Über Desserts wie Crème brûlée oder Schokoladenkuchen schweigen wir wie höfliche Sängler. Und loben in hohen