

KUMPEL UND KEULE – DIE SPEISEWIRTSCHAFT

KUMPEL UND KEULE – DIE SPEISEWIRTSCHAFT

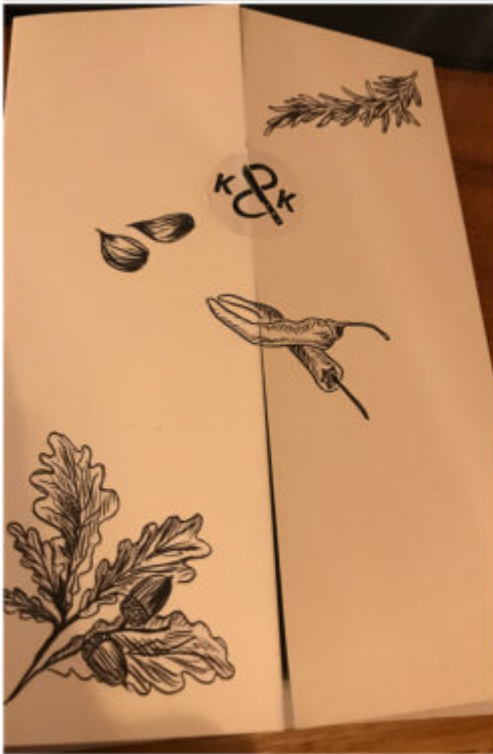
Heute habe ich mal wieder einen ganz besonderen Tipp zum „Auswärts Essen“ für euch – zugegeben ist es in der Hinsicht ja in den letzten zwei Jahren hier auf dem Blog etwas ruhiger geworden, einfach weil es sich mit dem kleinen Mann nicht so oft ergeben hat oder wir einfach noch nicht so weit waren. Diesmal hatten wir uns mit lieben Freunden aber schon vor Wochen einen Besuch in der Speisewirtschaft von „Kumpel und Keule“ auf die to-do Liste gesetzt und nun war es endlich so weit. An der Skarlitzer Straße, zwischen Görlitzer Bahnhof und Lausitzer Platz ist das gemütliche kleine Restaurant gelegen. Klein solltet ihr auf keinen Fall negativ verstehen, gerade dadurch hat man dort eine tolle Atmosphäre, aber der Laden ist kein Insidertipp mehr (falls er das überhaupt je war), also reserviert rechtzeitig und gebt gegebenenfalls zur Sicherheit auch an wenn ihr ein ganzes Menü essen wollt – die Nachfrage nach Plätzen ist groß. Wir haben nur eine Woche vorher reserviert und hatten unser Zeitfenster von 18 bis 20 Uhr. Ausreichend Zeit um in Ruhe zu essen, aber hätten wir etwas rechtzeitiger reserviert wäre wohl noch ein bisschen mehr Puffer möglich gewesen.

Wenn man zur Tür hinein kommt springt einem zuerst der Reifeschrank für das Dry Aged Beef ins Auge – gut bestückt lässt er das Herz von Fleischliebhabern augenblicklich höher schlagen. Die Küche ist offen aber eher im Hintergrund gehalten und dank der rustikal-gemütlichen Einrichtung herrscht im Raum eine angenehme, warme Atmosphäre.

Während wir noch die Karte genauer unter die Lupe nehmen stoßen wir schon mal mit einer Hopfen Keule, einem der drei Hausbiere, an. Als Vorspeise entscheiden wir uns zum einen für das Tartar vom Tafelspitz mit pochiertem, gebeiztem Eigelb und frittierten Kapern (ich hätte nie gedacht, dass man aus diesem Fleisch so ein tolles Tartar machen kann) und zum anderen für die Pastete von Hähnchenleber und Schweinebauch. Bei der Pastete muss ich euch warnen, die ist nämlich super lecker, aber auch ein ordentlicher Sattmacher. „Fremdzulieferer“ werden hier nicht versteckt sondern lobend erwähnt, ganz ehrlich direkt wie es hier üblich ist: „Die können das besser als wir, deshalb beziehen wir das von denen!“



Zwischen den Gängen gibt es einen Steinreich Korn aus Berlin – puh, Korn?!? Ist jetzt so ein „Gebräu“ bei dem ich normalerweise passen würde weil ich damit ein sprittiges Etwas verbinde mit dem man eher Zweck als Genuss erreichen will. Tatsächlich wird es auch jetzt keines meiner Lieblingsgetränke oder mein persönlicher neuer Trend, aber ich durfte feststellen, dass auch ein Korn mit 42% durchaus weich und mild sein kann.



Wir freuen uns als es mit dem Hauptgang weiter geht. Bei der Weinwahl waren wir etwas unentschlossen, wurden aber sehr kompetent beraten und haben uns letztendlich nach einer kleinen Kostprobe gegen den Cochon Rouge, einen Naturwein, und für den Noralba Crianza entschieden.



Der wurde einmal vom Hirschgulasch mit Rotwein und einer modernen Variante vom Knödel begleitet.

Zwei von uns haben sich für das Flanksteak mit Lauch und Kürbis (mit gerösteten Kürbiskernen) entschieden, ein wirklich tolles und zartes Stück Fleisch. Einmal kam das Dry Aged Entrecote mit Süßkartoffel und Kürbis (und Lauch) auf den Teller. Das Fleisch war in allen Fällen auf den Punkt gegart und wir hin und weg. Dabei muss man ganz klar sagen, dass das hier kein Fall für „Fleisch bis zum Abwinken“ ist, sondern für den bewussten Genuss von sehr gutem Fleisch. Keine Mini-Portion, aber eben auch weit entfernt vom Monstersteak auf dem Teller.



Auch wenn wir nach dem Hauptgericht schon sehr glücklich waren haben wir uns zu viert noch zwei Dessertteller geteilt. So kann man überall naschen und noch ein bisschen im „Nachtischglück“ schwelgen. Auch hier wird sehr kreativ kombiniert - oder liegt es nur an mir, dass ich nie auf die Idee gekommen wäre ein Crumble mit salzigem Schmalz zu machen? Ich könnt mich jedenfalls nicht entscheiden was mir besser geschmeckt hat - die Kombination aus weißer Schokolade in zwei Varianten mit dem salzigen Schmalzcrumble oder der Mix aus Haselnusskrokant mit salzigen Baconstückchen und dem süßen Kürbisgel und der fruchtigen Birne. Tatsächlich denke ich bei den Fotos sofort wieder an die sexy Teller nach denen ich unbedingt googeln wollte - wenn man solche Bedürfnisse hat wird einem am Ende auch der Teller hochgehalten damit man ihn mal schnell von unten fotografieren kann.



Wir schließen den Abend im Kumpel und Keule rundum zufrieden mit einem Kännchen - einer Espresso Mischung aus dem Kaffee 9.

Ein toller Abend den wir gerne wiederholen werden!