



BILDANSICHT VERKLEINERN



Lokaltermin

Klassisches mit eigenen Akzenten

Bei den Steins In Gablenberg gibt es anspruchsvolle Küche für die ganze Familie. *Von Frank Armbruster*

Es ist vor kurzem war es noch das „Adis Edelmann“, jetzt heißt es „Bei den Steins“. Anfang März haben Sandra und Henning Stein das Lokal im Stuttgarter Osten übernommen, das über einen der lauschigsten Biergärten der Stadt verfügt. Henning Stein hat unter anderem im Irma La Douce in der Innenstadt und im Lava in Degerloch gekocht, zuletzt war er Küchenchef im Scholz am Park am Killesberg, wo seine Frau Sandra für den Service zuständig war. Ihr neues Restaurant wird gut angenommen. So sind am Samstagabend die meisten Tische besetzt, auch Familien mit Kindern sind unter den Gästen. Er wolle „keinen ausschließen“, sagt Henning Stein – alle seien willkommen.

Mit welchem Anspruch bei den Steins gekocht wird, machen schon die Kindermenüs deutlich. Neben Spaghetti mit Tomatensauce könne die Kleinen Saitenwürste, Fischstäbchen oder Wiener Schnitzel wählen, alle mit Kartoffelpüree als Beilage (Kindermenüs 6 Euro mit Nachtisch). Das Püree ist, wie alles auf der Karte, selbstgemacht, schmeckt herrlich kartoffelig und ist mit einem Hauch Muskat abgeschmeckt. Das Schnitzel ist in bester Wiener Tradition vom Kalb und mit einer dünnen Panade, wie man sie selten bekommt.

Für die Großen gibt es vor allem klassische Gerichte, bei denen Henning Stein aber eigene Akzente setzt. Der formidable Zwiebelrostbraten mit handgemachten Spätzle (20 Euro) wird mit Perlzwiebeln statt der üblichen Zwiebelringe serviert (wer dazu viel Sauce möchte, sollte das bei der Bestellung sagen). Die rustikale, herrlich deftige Kombination aus gebackenem Kalbskopf, Schweinebauch und gegrillter

Schwarzwurst (16 Euro) kommt auf einem dezent säuerlichen Bett aus Balsamicolinsen daher. Die Liebe zum Detail wird bei allen Gerichten deutlich, die wir probiert haben. Beim auf den Punkt gedünsteten Steinbeißerfilet im gebutterten Lorbeerud mit Steinpilzrisotto und Mairübchen (19 Euro), aber auch beim Tagesmenü (30 Euro): einer ungewöhnlich dünnflüssigen, dafür umso feiner abgeschmeckten

Spargelcremesuppe folgt ein perfekt gebratenes Kalbsfilet mit geräuchertem Paprikapüree und Ricottaklößchen, als Dessert gibt es eine Crème Brulée mit Mocca. Auf die Spitze treibt die Küche es bei der Apfel-Panna-Cotta mit Kürbisragout: neben den Grundzutaten kitzeln Aromen von Calvados, Ingwer und Sternanis den Gaumen, als i-Tüpfelchen gibt es eine Spur Hagebuttenmark auf dem Teller dazu.

Auch anspruchsvolle Esser können sich wohlfühlen, zumal auch der Service überaus freundlich und bemüht ist, aber noch eine Spur aufmerksamer sein könnte. Die Weinkarte verrät Kennererschaft, sehr gut ist auch die Auswahl an offenen Weinen. Freuen darf man sich auf den Biergarten, für den die Steins einen Grill geplant haben. Public Viewing bei der WM gibt es auch.

Bei den Steins Albert-Schäffle-Str. 6, 70186 Stuttgart, Tel. 64 51 80 45, www.beidensteins.de. Geöffnet Dienstag bis Freitag 11.30 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr, Samstag 18 bis 22 Uhr, Sonntag 11.30 bis 22 Uhr.



Bei Sandra, Emma und Henning Stein sind Groß und Klein willkommen. Foto: Martin Stollberg

DIE BEWERTUNG

Küche ★★★★★
Service ★★★★★
Ambiente ★★★★★

★★★★★ = hier ausragend, ★★★★★ = überdurchschnittlich,
★★★★ = gut, ★★ = Luft nach oben, ★ = viel zu verbessern

Die Beurteilung berücksichtigt auch das Preis-Leistungs-Verhältnis. Das günstigste Lokal um die Ecke wird nach anderen Kriterien bewertet als ein Sternrestaurant. Der Test gibt Aufschluss über die Tagesform der Küche.



Dieses Bild ist urheberrechtlich geschützt.

Quelle für Artikeltextdarstellung: Artikeltext oder Artikel- und Ganzseitendarstellung.