

Schlumpf-Eis zum Schluss

RESTAURANTKRITIK Im „Dreispietz“ in Oetzberg-Lengfeld wird Wert auf frische und regionale Produkte gelegt – Kleines Angebot an Speisen



Einkehr unterm Kronleuchter: Das „Dreispietz“ in Lengfeld ist Café und Gasthaus in einem.

FOTO: GUIDO SCHIEK

(bet). Von morgens bis in den Abend hinein bietet Isabelle Neubert im Lengfelder Café „Dreispietz“ Frühstück, Kuchen und regionale Bistrotgerichte an.

Auf den ersten Blick lädt die Lage des „Dreispietz“ – benannt nach dem ursprünglichen Namen des Geländes – nicht unbedingt zum Verweilen ein. Vor dem Lokal erstreckt sich ein großer Parkplatz, daneben befinden sich links ein Einkaufsmarkt und rechts die Lengfelder Sparkassenfiliale. Alles in allem ist dies doch ein geschäftiger Platz. Und da macht es durchaus Sinn, den Einkäufern und Bankkunden, vielleicht ob der derzeit niedrigen Zinsen, eine Verschnaufpause zu gönnen.

Bei schönem Wetter lässt es sich an den Tischchen und Stühlen trotz der Sicht auf parkende Autos nett verweilen. Holzbohlen, ausreichend blühende Kübelpflanzen und Sonnenschirme sorgen für eine nette Atmosphäre in dieser Pflasteroase. Und an Gassigeher mit Hund ist auch gedacht: ein Wassernapf steht für

die durstigen Vierbeiner parat. Sehr aufmerksam.

Seit März führt Isabelle Neubert das Café Dreispitz. Die gelernte Köchin möchte mit ihrem überwiegend regional ausgerichteten gastronomischen Angebot alle Zielgruppen ansprechen. An diesem Abend übrigens ist die örtliche Jugend genauso vertreten wie etwas ältere Semester. Bevor sie sich selbstständig machte, war Isabelle Neubert unter anderem in Spanien tätig und im Darmstädter Café Dreiklang. In ihrem eigenen Betrieb legt sie besonderen Wert auf frische Produkte.

Dippegucker

Deutlich wird das bereits beim Getränkeangebot. Braustüb'l beliefert die Lengfelderin mit Bier, der Apfelwein kommt von der Kelterei Krämer aus dem Odenwald und die Weine von der Winzergenossenschaft in Groß-Umstadt. Der Grauburgunder schmeckt eigentlich, wird an diesem Abend aber leider deutlich

zu warm serviert (0,2 Liter zu 3,30 Euro), das Weizenbier (0,5 Liter zu 2,90 Euro) und der saurespritze Apfelwein (0,5 Liter zu 2,80 Euro) sind dafür herrlich erfrischend.

Das kleine Speisenangebot umfasst auf der schön gestalteten Karte eine DIN A4-Seite. Das ist nicht viel, aber jeder wird fündig. Handkäse, Schnitzel oder Salat stehen unter anderem zur Auswahl. Die Dippegucker entscheiden sich für ein Rumpsteak mit karamellisierten Rotwein-Zwiebeln (16 Euro). Das zarte Fleisch ist auf den Punkt gebraten und von sehr gutem Geschmack: außen ganz leicht knusprig, innen saftig. Die Zwiebeln dominieren nicht, sondern ergänzen das Gericht sehr angenehm. Für das Kartoffelgratin ist es uns einfach zu warm, wir haben Bauernbrot bestellt.

Herrlich fruchtig kommt der Sommersalat mit gebackenem Hirtenkäse (8,50 Euro) daher. Die große Portion frischer Blattsalate und Tomaten überrascht mit Apfel- und Melonenstücken. Das passt bestens zu dem Balsamico-Dressing. Auch der leicht salzige

Hirtenkäse fügt sich gut ein. Weniger überzeugt hat dagegen das dazu gereichte Brot. Frisches Baguette wäre besser gewesen.

Nachtsich sucht der Gast im Dreispitz vergeblich auf der Karte. Wenn er am Nachmittag kommt, kann er selbst gebackenen Kuchen wählen. Als Alternative empfehlen sich ein paar Kugeln Wennel-Eis (je 90 Cent). Die Groß-Bieberauer haben auch hier ihre Sorte „Schlumpf“ im Angebot. Wir wählen zudem Vanille, Erdbeere und Schokolade, also die bewährte Fürst-Pückler-Variante. Unbedingt probieren!

Dippegucker kompakt

„Dreispietz“
Habitzheimer Straße 5
64853 Oetzberg
Telefon 06162 942642
www.dreispietz-lengfeld.de
Öffnungszeiten: 9 bis 22 Uhr, Dienstag Ruhetag
Barrierefrei: ja, Raucherraum: nein

Kleines, liebevoll-geführtes Bistro mit guter regionaler Küche in ungewöhnlicher Lage.