



Erbsen und Möhren aus der Dose für die Kinder-teller. Wir legen unsere Gaumen in die Hände des Küchenchefs und lassen uns Menüs empfehlen. Mein Schwager entscheidet sich für die rosa gebratene Entenbrust – die laut Karte mit Balsamicosauce und Baguette gereicht wird – und äußert sogleich den Wunsch nach Abwandlung. Ob er auch getrüffelte Bandnudeln (wie zum Steinbeißer-Filet vorgesehen) und Pfifferlinge dazu bekommen könnte. Kein Problem, sagt der Koch, man sei flexibel, alles geht in der modernen Küche. Ich selbst freue mich auf ein Rumpsteak vom Husumer Rind mit Kräuterbutter und gerösteten halben Kartoffeln. Grundsätzlich wird vor jedem Hauptgericht ein Appetizer gereicht. Wir dürfen unsere Zungen mit einer gebratenen Gamba auf Woknudelsalat anregen. Die zweite

Moderne Crossover-Küche in historischem Gewölbekeller

Text und Foto: Thomas Engelbrecht

Im Eingang flackert Kerzenlicht in Glaslaternen. Dahinter breitet sich das dunkle Grün hoher Bäume und wuchernder Büsche. Überall in diesem Dornröschengarten glimmt Licht zwischen Pflanzen, alten Mauern und kieselbedecktem Boden. Wilder Wein rankt üppig an der Wand des Kellergewölbes, ein alter Rosenstock, angelehnt an das verwitterte Holz eines Treppenaufgangs, reckt seine Blüten in die Höhe. Unser Blick geht unter dem großen Sonnenschirm hindurch über die Leine auf Schloss Landestrost. Welch ein Ausblick! Welch ein Kaffeegarten! Schade, dass es heute regnerisch war, es ist zu feucht, um draußen zu speisen. Wir gehen die drei, vier Stufen in den Gewölbekeller hinab, kommen in die Weinstube, wo uns Inhaber Carsten Steinhof empfängt, der das Diabolo im Sommer 2007 eröffnet hat. Steinhof ist auch der Koch des Hauses und bringt mehr als 20 Jahre Erfahrung in seine, wie er es nennt, moderne „Crossover-Küche“ ein. Damit sind wir gleich mitten im Thema, denn wir hatten vorher im Internet festgestellt, dass die Menükarte ganz unterschiedliche Geschmackskulturen verspricht, die manchem Gast vielleicht unvereinbar erscheinen. Eindeutig Mediterranes findet sich neben typisch Deutschem und Gerichten mit asiatischer Würze. Bei den Vorspeisen mariniertes Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rauke und Baguette in friedlicher Koexistenz mit Yakitorispießern auf Woknudeln und Balsamico-Chilisaucen; unter den Hauptgerichten verträgt sich Sauerfleisch vom Tafelspitz, Remouladensauce und Bratkartoffeln mit Zitronennudeln mit buntem Gemüse und Krebschwänzen.

CARSTEN STEINHOFF VERSPRICHT eine logistische Meisterleistung: Trotz der variationsreichen Karte werden alle Zutaten stets frisch zubereitet. Einzige Ausnahme seien Kroketten sowie

Baguette. Ich bedaure es, mich als Autofahrer an Mineralwasser halten zu müssen, denn dieser kräftige Genuss schreit förmlich nach einem guten Tropfen. Schwager Lars hat es besser, er verflüssigt den Genuss mit einem roten Sizilianer.

DIE SPANNUNG DER VORSPEISEN findet in den Hauptmenüs ihre Fortsetzung. Die rosa gebratene Entenbrust ist zart, die Haut schön kross. Das Fleisch vom Husumer Rind, das, wie der Koch zu berichten weiß, auf Deichen und Wiesen an der Nordsee grasen dufte, ungewöhnlich hell von Farbe und mild im Geschmack.

Mein Schwager schmeckt und denkt. Er ist auf der Suche nach Lokalen, in die er Kunden und Geschäftspartner entführen kann. Er hat mit dem historischen Gewölbekeller des Diabolo ein weiteres gefunden.

Diabolo – Restaurant • Weinkeller • Café

Hannoversche Straße 2 • 31535 Neustadt

Direkt neben der Löwenbrücke

Tel: 05032/8 91 48 96

www.diabolo-neustadt.de

info@diabolo-neustadt.de

Öffnungszeiten:

Mo-Sa ab 16.00 Uhr, warme Küche ab 18.00 Uhr
So 10.00-15.00 Uhr und ab 16 Uhr,
warme Küche 11.30-14.00 Uhr und ab 17.30 Uhr
Firmenessen und Familienfeiern bis 60 Personen
nach Absprache