

Aus „**Stuttgarter Nachrichten**“ unter „**Tafelspitzen**“:

Das Hexle überzeugt mit inneren Werten

Seit einigen Monaten schon leitet Evelyn Kraft das Restaurant. Zuvor führte über 30 Jahre lang ihr Bruder die Gastronomie, während sie sich um das angeschlossene Hotel Gloria kümmerte. Mit der neuen Chefin hat sich auch das Konzept der Gaststätte grundlegend gewandelt. Statt schwäbischer Hausmannskost „mit dicken Soßen“, wie Evelyn Kraft es beschreibt, heißt das Credo nun: schwäbisch-Bewährtes mit mediterranen Einflüssen und eigene Kreationen mit regionalen und frischen Zutaten, die zum Teil aus biologischem Anbau stammen. Die Karte wechselt alle drei Monate und richtet sich nach der Saison. Der Fokus der Ökoprodukte findet sich auch bei der Weinauswahl. Neu sind auch die Kabarett-Abende, die zusammen mit einem 3-Gänge-Menü gebucht werden können. So stellte im April der Kabarettist Detlev Schönauer alias „Jacques“ sein neues Programm „Übergerascht“ vor.

„Höchste Qualität“ beim Essen verspricht das Küchenteam – und tatsächlich bleibt es nicht nur beim Lippenbekenntnis. Das beweist bereits die Flädlesuppe (3,90 €) mit einer kräftigen Brühe sowie das aromatische Cremesüpple von der Petersilienwurzel mit Flusskrebsschwänzen (6,20 €). Als äußerst gelungene Verbindung entpuppen sich die Medaillons vom Lammrücken auf einem mediterranen Tomaten-Oliven-Kräuter-Ragout mit Rosmarinkartoffeln. (22,50 €).

Die Preise im Hexle sind sicher an der oberen Grenze, aber für die hochwertigen Zutaten wohl gerechtfertigt. Der Service ist schnörkellos und kompetent.

Die Atmosphäre im Hexle gewinnt vor allem im hinteren Teil mit hellem Holz und Kunst an den Wänden.

Doch am Ende zählen ja vor allem, wie immer, die inneren Werte.