



PRINZ-TEST: „MÖHRINGER HEXLE“

KUNST, KULTUR UND BESTE KULINARIK

Vaihinger Str. 7, S-Möhringen, Tel. 718 51 17; Ö: Mo-Sa 11.45-14, 18-24 Uhr; HG: 9,20-24 Euro; www.moehringerhexle.de

International Der Name klingt antiquiert, aber Neuem gegenüber ist man hier in jedem Fall aufgeschlossen. Back to basics in der Qualität der Zutaten (z.T. Bio) und Aromen, so lautet deshalb die Devise des neuen Küchenchefs Daniel Tichopad (u.a. Cube, Bachofer), der nun in diesem Traditionshaus mit Hotel angekommen ist. Er versteht es, die klassische Speisekarte, die mit zartem Rostbraten oder Schweinefilet-medallions und hausgemachten Spätzle überzeugt, mit Gerichten wie Zanderfilet auf Orangen-Kardamom-Pasta oder Creme Brulee vom Zitronengras aufzupeppen. Tipp: die Kabarett-Menü-Events. *saga*

KÜCHE



ATMOSPHÄRE

