



Der Kachelofen täuscht: gekocht wird modern

Möhringer Hexle

Bio-Oase mit Kabarettanschluss

Dem Slow-Food-Gedanken verpflichtet, wird in diesem Hotelrestaurant mit schicker Terrasse nur Feines serviert.

Küche ★★★★★

Atmosphäre ★★★★★

International. Ja, und es ist nicht das erste Mal, dass wir im Möhringer Hexle vorbeischauen – was uns jetzt aber gefreut hat: Es hat sich herumgesprochen, dass man hier besten

Service, feines Essen und dazu ab und an Kabarett von bekannten Künstlern serviert bekommt. An diesem lauschigen Abend lassen wir uns also auf der Hinterhofterrasse nieder

und sind gespannt, was Ingo Schilling uns bieten wird. Er ist seit Januar hier und kochte zuletzt im Bebenhäusener Waldhorn. Eine gute Adresse, die Erwartungen sind dementsprechend. Die Ausrichtung auf Slow-Food und Bioqualität ist geblieben, der Wein auf der Karte kommt fast ausschließlich von Biowinzern. Und das Essen? Es ist ein gutes Aushängeschild für Möhringen: Leicht schmeckt der Spargelsalat mit Zitronengrasvinaigrette und hausgebeiztem Lachs, die Wildschweinmaultasche mit Lemberger Linsen ist würzig-fein. In Bioqualität ist die gegrillte Rinderleber mit gebratenen Salbei-Blättern und Schupfnudeln – das Sößle dazu ist schlicht ein Gedicht. Kulturgenuss, Speisen aus regionalen Zutaten, die vom Mittelmeerraum wie auch von Asien inspiriert sind und eine Atmosphäre, in der man sich zu Hause fühlt – einfach perfekt für einen schönen Abend zu zweit, zu dritt oder im großen Kreis. saga

► Vaihinger Straße 7, S-Möhringen, Tel. 7185117, tägl. 11.45-14, 18-24 Uhr, HG: 7,80-23 Euro. moehringerhexle.de