

Der Name ist gut gewählt: »Atable«, also »zu Tisch«, ist man versucht zu rufen, wenn man erst mal die erstklassige Küchen- und Serviceleistung von Sybille Herbst und Swen Bultmann kennengelernt hat. Beide sind in der Gourmetszene der Pfalz keine Unbekannten. Sie arbeiteten gemeinsam im »Freundstück« in Deidesheim, ehe sie in die »Villa Leonhart« in Königswinter wechselten und dort sehr schnell einen Stern erreichten. Die Liebe zur Pfalz blieb, und so ergriffen sie sofort die Gelegenheit, die Räumlichkeiten des ehemaligen »Marly« in Ludwigshafen zu übernehmen. Der Vorteil des kompakten, überschaubaren Gastraums liegt auf der Hand: Mit entsprechendem Einsatz und Engagement ist es möglich, einen Service fast ohne Mitarbeiter abzuliefern. Serviert werden die Gerichte dann schon mal gemeinsam, von Chef und Chefin persönlich.

Bei einem Gläschen Champagne Bollinger entschieden wir uns für die Jakobsmuschel mit gegrilltem Pulpo auf einem wunderbar frischen Tomaten-Minze-Couscous, dazu Oliven in verschiedenen Varianten, von der Tapenade bis zum Öl. Die zweite Vorspeise, Kalbsbries mit Blumenkohl und in Butter kross angebratenen Pumpernickelbröseln, war nicht minder delikat. Da wir uns bei der Bestellung nicht so recht entscheiden konnten, wurde uns als zweiter Gruß aus der Küche ein Filet vom Seehecht auf Schmorgurke mit einem dezenten Anisschaum gereicht. Es folgten die Hauptspeisen. Rotbarbe auf Rucola-Risotto, kross gebratene Artischocken und weißer Tomaten-Schaum sowie der Rücken vom Hällischen Jungschwein auf Kichererbsenmus und Sesam. Mit viel Gespür für Aromen kombiniert Bultmann regionale und mediterrane Zutaten, Aromen und Zubereitungen. Nichts ist kompliziert.

Zu allen Gängen des jeweils aktuellen Menüs

bietet Sybille Herbst ausgesuchte Weine glasweise an. Wir konnten der Versuchung dennoch nicht widerstehen, aus der Flaschenweinkarte einen Riesling Halenberg von Emrich-Schönleber zu bestellen, der sich dann auch als sehr guter Begleiter erwies. Schließlich kommen wir zu den Desserts, die zuzubereiten, wie sich herausstellte, eine der persönlichen Leidenschaften des Küchenchefs ist. Das war dann auch zu schmecken: ein fluffiges Pavé von der weißen Valrhona-Schokolade mit Waldmeister auf einem wunderbar knusprigen Krokantboden, dazu Erdbeersalat und Erdbeersorbet. Genießerherz, was willst du mehr? Schnell wiederkommen natürlich!

sas

## AUF EINEN BLICK

## ATABLE

Welserstraße 25

67063 Ludwigshafen

☎ (06 21) 68 55 65 65

www.atable.lu

Inhaber: Sybille Herbst & Swen Bultmann

Küchenchef: Swen Bultmann

Öffnungszeiten: 12.00 - 14.00; 18.30 - 23.00





Ruhetag: So, Sa Mittag u. Mo Mittag

1 Gastraum, 35 Sitzplätze,

35 Sitzplätze im Freien

**M:** 32,00 - 75,00 **H:** 28,00 - 34,00

**F:** 20,00 - 200,00 **O:** 3,00 - 9,00

Zahlungsarten:     **EC**



Küche	Ambiente	Service	Weine
*****	****	*****	*****

## FAZIT

Einer der interessantesten Newcomer, die wir in diesem Buch begrüßen dürfen. Untergebracht ist das »Atable« in den Räumen des »Marly«, welches auf die andere Rheinseite umgezogen ist.



Atable in Ludwigshafen