

Lustadt

ALTE POST

Fisch essen in der Pfalz – das hat man vielleicht nicht unbedingt auf dem Plan. Und Lustadt noch viel weniger. Aber für Liebhaber der bodenständigen Fischküche ist beides eine Überlegung wert, denn in Lustadt befindet sich die »Alte Post« von Gisela Meier und Peter Theis. Seit elf Jahren betreibt das sympathische Ehepaar nun schon sein Fischrestaurant – und das aus und mit ganz viel Leidenschaft. Eine berufliche Veränderung habe es sein müssen, das erzählen sie uns zu vorgerückter Stunde, die gemeinsame Liebe zum Kochen war ausschlaggebend, den Sprung in die Gastronomie zu wagen. Die beiden sind bis auf den Service für alles selbst zuständig, teilen sich die Arbeit am Herd, sammeln den Bärlauch für das schmackhafte Bärlauchpesto und fahren für so manches Fischfilet bis in den Schwarzwald oder in die Oberrheinpfalz.

Das hausgemachte Pesto schmeckt dann auch besonders gut und ist vor allem fein zu den Garnelen zur Vorspeise. Unbedingt probieren! Auch der Scholle als Hauptspeise steht der Bärlauch richtig toll, dazu gibt es milden Mandelreis und ein Salatbouquet. Salat darf es beim nächsten Besuch gerne etwas weniger sein, ein Bouquet wird sowohl zu den Vor- als auch zu den Hauptspeisen gereicht, zusätzlich noch zum separaten Beilagensalat. Dabei haben es weder die Garnelen noch die Scholle nötig, sondern können gut und gern alleinstehen. Auch zur Fischvariation mit gebratenen Grünschalmschnecken, Orangen-Ingwer- und

Zitronen-Dill-Sauce (ebenfalls hausgemacht) wird Mandelreis serviert. Die aufgeschlossenen-freundliche Bedienung verpasst es bei der Bestellung nicht, uns nach unseren Fischvorlieben zu fragen, die dann auch wie gewünscht auf den Teller finden. Ohnehin bleibt die herzliche Servicebetreuung besonders positiv im Gedächtnis. Dazu gehört auch, dass der Chef persönlich von Tisch zu Tisch geht und sich interessiert erkundigt, wie es denn geschmeckt habe.

Auf der Weinkarte finden sich in erster Linie Weingüter der näheren Umgebung, aber auch VDP-Winzer sind dabei, von ihnen gibt es einige Flaschenweine zu einem guten Preis. *cb*

AUF EINEN BLICK

Alte Post

Bahnhofstr. 24
67363 Lustadt
☎ (0 63 47) 70 06 67
www.altepostlustadt.de
Inhaber: Gisela Meier
Küchenchef: Gisela Meier & Peter Theis
Öffnungszeiten: Fr u. Sa ab 18.00;
So 11.30 - 14.00; ab 18.00
Ruhetag: Mo - Do
34 Sitzplätze, 40 Sitzplätze im Freien
H: 11,00 - 24,00
F: 19,00 - 42,00 O: 3,80 - 6,50
☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

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

FAZIT

Fazit: Pfalz-Fans, die maritime, aber bodenständige Alternativen zu den anderswo servierten Klassikern Saumagen, Flammkuchen und Co. suchen, sollten einen Abstecher nach Lustadt wagen.



Alte Post in Lustadt - eine Adresse von und für Fischspezialisten