

Hammermühle“ in Ober-Ramstadt

Neuer Pächter präsentiert eine sehr ansprechende Küche

Die Vorspeisenauswahl heißt „Mumbel-Karte“, Spezialitäten vom Weidelamm sind unter der Überschrift „Määäh, määh“ zu finden, und der „Aperitif des Monats“ findet sich in der Rubrik „Hicks“. Die Speisekarte heißt auch nicht Speisekarte, sondern Mühlenmagazin und darf mitgenommen werden. Das freut die professionellen Kartensammler und ist außerdem sinnvoll, denn das Heft enthält neben der allgemeinen Speisenauswahl die monatlich wechselnden Sonderangebote. Das ist auf den ersten Blick etwas verwirrend, aber der interessierte Leser erfährt so bereits jetzt, worauf er sich im kommenden Dezember freuen darf.

Wir sind zu Gast in der Ober-Ramstädter „Hammermühle“. Das stattliche Anwesen direkt neben dem Rathaus hat in den vergangenen Jahren eine Reihe von Pächtern gesehen, die mit mehr oder weniger Erfolg versucht haben, dort Fuß zu fassen. Anfang November vergangenen Jahres hat Küchenmeister Peter Hofmann den Kochlöffel übernommen, und seine Frau Bettina führt als gelernte Hotelfachfrau Regie im Restaurant.

Mit neuen Ideen bemüht sich das Team seitdem um gastronomische Akzente. Manches davon – wie die Rubriken Muh, Mäh und Grunz – wirkt ein bisschen bemüht, das meiste aber frisch und freundlich. Vor allem wird das Bestreben erkennbar, ein möglichst weit gefasstes Publikum und insbesondere Familien anzusprechen.

Das zeigt sich zum Beispiel an der Kinderkarte. Da gibt es neben etlichem anderen den „Mühlentrunk“, einen alkoholfreien Sekt mit Apfelsaft und Holundersirup (2,80 Euro). Und zum Essen den „Hamburger zum Selberbauen“ oder die unvermeidlichen Nudeln mit Hackfleischsoße (3,90 Euro). Oder aber – ganz offiziell und kostenlos – ein zusätzliches Gedeck und die Option, bei Papa oder Mama was vom Teller zu stiebitzen. Danach darf sich der Nachwuchs eine Kugel Eis aus der Küche abholen und sich anschließend ins Spielzimmer verziehen. Das sorgt für Ruhe im Gastraum.

Die eigentliche Speisekarte enthält sowohl einheimische als auch internationale Küche. Da gibt es Tafelspitz oder Rinderroulade ebenso wie Safran-Gemüserisotto. Alle Fleischgerichte werden als normale oder kleine Portion angeboten. Erkennbar ist das Bemühen um regionale Produkte und Rezepturen und eine ansprechende Präsentation.

Zur Vorspeise wählten die Dippegucker Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten und Balsamicoreduktion (4,50 Euro) und Gebratene Umstädter Felsenkeller-Champignons (5,90 Euro) mit Serranoschinken. Bei den Champignons gefiel uns besonders der würzige Geschmack, als dessen Quelle unschwer die verwendeten Kräuter und das Olivenöl auszumachen waren. Ein Klecks Sour-Cream fügte dem Ganzen eine frische Note hinzu, die wir allerdings nicht weiter vermisst hätten. Bei der zweiten Vorspeise harmonisierten Minitomaten, Mozzarella und Balsamicoessig auf klassisch-angenehme Art.

Zum Hauptgang entschieden sich die Dippegucker für Putenbrustmedaillons (kleine Portion zu zehn Euro, die Normalportion 1,80 Euro teurer) sowie Feine Bandnudeln mit Flusskrebsschwänzen (9,30 Euro). Die Putenbrust war in einer schwarzen Sesamkruste gebraten und harmonisierte angenehm mit der pikanten Currysoße, zu der Reis gereicht wurde. Die kleine Portion erwies sich für einen normalen Esser als vollkommen ausreichend. Auch die mediterran mit Oliven, Knoblauch und gerösteten Brotwürfeln angerichteten Bandnudeln schmeckten uns ausgezeichnet. Sie ließen noch ein wenig Platz für eine ebenso erfreuliche Nachspeise: ein im Einmachglas serviertes Beerenragout mit Vanilleeis und Sahne (3,50 Euro).

Die Dippegucker waren mit ihrem Besuch in der „Hammermühle“ rundum zufrieden. Das schließt auch die Preise ein, die für hiesige Verhältnisse moderat und der Leistung mehr als angemessen sind.