



Genusswerkstatt Menges: Kulinarische Puppenstube in Flomborn

Die »Genusswerkstatt Menges« hat ein überzeugendes Konzept, das den Gast mit wirklich handgemachten Speisen erfreuen soll. Bisweilen fehlt allerdings der begeisternde Pfiff.

Flomborn gehört zu den kleineren und wenig bekannten rheinhessischen Orten, hat dafür jedoch auf dem Genusssektor Beachtliches vorzuweisen. Einige sehr respektable Weingüter haben hier ihren Sitz, Michel-Pfannebecker, Bernhard-Räder und Stauffer sind wohl die bekanntesten. Auch auf gastronomischem Gebiet kann sich die 1.000-Einwohner-Gemeinde sehen lassen. Dafür sorgen Jutta und Armin Menges mit ihrer »Genusswerkstatt« in der Langgasse, die zugleich Haupt- und Durchgangsstraße ist. Nach Flomborn gelangt man von Mainz aus über A 63/A 61 und die Ausfahrt Gundersheim südlich von Alzey. Von hier aus ist es nur noch ein Katzensprung.

Die »Genusswerkstatt« gibt es seit 2013. Im Restaurantbetrieb sind die Aufgaben klar verteilt: Jutta Menges widmet sich dem Service, Armin ist für die Küche verantwortlich. Darüber hinaus befassen sich beide sehr engagiert mit hochwertigen, natürlichen Zutaten, die sie von Erzeugern aus der Region

erhalten oder selbst herstellen. Ihr eigenes Brot und die wunderbaren Kräuter und Blüten aus ihrem Garten finden in der Küche der »Genusswerkstatt« reichlich Verwendung. Menges' Internetshop offeriert Liköre und Sirup, Kaffee, Essige, Gewürze und Würzmischungen, kaltgepresste Öle und Öl aus Mehlsaart.

Der Gastraum hat - gerade in den kälteren Monaten - etwas von einer kuschelig-warmen Puppenstube. Alles wirkt rustikal-gemütlich, die wenigen Tische sind eher klein gehalten. Wer es besonders anheimelnd mag, nimmt an dem großen, alten Kachelofen Platz, der für eine wohlige Temperatur sorgt.

Verheißungsvolles Entrée

Vorweg serviert uns Frau Menges eine Rilette vom Bio-Huhn sowie Tomaten-Kokos-Creme mit dem bereits erwähnten selbstgebackenen Brot. Beides ist hübsch angerichtet und erfreut mit feinem Geschmack. Mister X wählt danach die Kartoffelsuppe mit gerösteter Blutwurst zu 5,80 Euro. »Die Suppe präsentiert sich schaumig-cremig und erhält ihre Würzigkeit durch die kleinen, dünnen Blutwurstscheibchen, die schön angebraten sind«, kommentiert der Meister.

Unsere Begleiterin speist »Carpaccio vom Reh mit Trüffelöl an Salatbukett« (12,50 Euro), bei dem sie einen ausgeprägten Wildgeschmack feststellt. Allerdings merkt sie an, dass das Trüffelöl kaum wahrnehmbar sei. Das Salatdressing gefällt ihr gut. Ich habe mich derweil für den Feldsalat mit Datteln, Nüssen und Feigenbalsam-Essig entschieden. Insgesamt wirkt dieses Arrangement knackig und frisch, das Dressing trägt eine individuelle Handschrift.

X widmet sich nun der Entenkeule mit Kartoffelknödel und Rotkraut, die 19,80 Euro kostet. Geschmacklich sei das Fleisch gut, merkt mein immerwährender Begleiter an. Allerdings ist es ihm zu trocken. Gleichwohl lobt er die knusprige Kruste. Die Dame an unserem Tisch lässt sich die Spinatknödel mit Kräuterseitlingen - das sind sehr feine Gourmetpilze - und Salatteller (14,80 Euro) munden. Mit drei Knödeln ist die Portion stattlich. Ihre Konsistenz wird als angenehm empfunden. In Verbindung mit der leicht nussigen Soße spricht unser Vis-à-vis von Cremigkeit und Schlotzigkeit.

Ausdrucksstarker Sauerbraten

Sauerbraten vom Damwild mit Kartoffelklößen und Kohlröschen – so heißt auf der Speisekarte mein Hauptgericht, das mit 19,80 Euro berechnet wird. Es macht seinem Namen mit ausdrucksstarker Säuerlichkeit alle Ehre. Allein das Fleisch ist recht trocken, sodass man die üppig dazu gereichte Soße auch unbedingt braucht.

Zum guten Schluss ergehen sich Mister X und unsere Begleiterin in der Dessertkarte. Himbeerparfait mit Schokoladensoße und Sahne (4,80 Euro) sowie Crème brûlée mit Blutorangensorbet (8,50 Euro) werden geordert. Beide Nachspeisen kommen bei den Genießern gut an, die meinen, die Charakteristik des Selbstgemachten unzweifelhaft zu erkennen.

| Lou Kull

| | |
|----------------|-------------------------|
| ESSEN | 8,0 |
| TRINKEN | 8,0 |
| SERVICE | 8,0 |
| AMBIENTE | 8,0 |
| PREIS/LEISTUNG | 8,0 |
| GESAMT | $40,5 : 5 = 8,0$ KAPPEN |

FAZIT

Die »Genusswerkstatt Menges« in Flomborn ist eine besuchenswerte Adresse. Bei Jutta und Armin Menges spürt man die Liebe zu guten Zutaten, zu Natürlichkeit und Unverfälschtem. Beide strahlen eine positive Lebenseinstellung aus, die auch im Service sehr angenehm zum Tragen kommt. Wir wünschen uns lediglich, dass Armin Menges in der Küche bisweilen etwas mutiger zu Werke geht. Alles ist untadelig zubereitet, jedoch fehlt mitunter der letzte Pfiff, der begeistert. Die ausdrucksstarke Würze ist es, die wir bei einigen Speisen vermissen. In Sachen Wein ist die »Genusswerkstatt« bestens aufgestellt. Ausgesprochen gut haben uns die 2015er Riesling Spätlese aus der Westhofener Steingrube (5,50 Euro/0,2 Liter) von Michel-Pfannebecker, der 2015er Barrique-Spätburgunder Flomborner

Feuerberg aus dem Hause Bernhard-Räder (5,50 Euro) und vor allem der unglaublich feingliedrige 2016er Sauvignon blanc »Identität« (5,20 Euro) von Klaus Gallé aus Flonheim gefallen. Alle drei Weine sind trocken ausgebaut.

Genusswerkstatt Menges

Langgasse 55

55234 Flomborn

Tel. 0 67 35 / 269 70 04

info@genusswerkstatt-menges.de

www.restaurant.genusswerkstatt-menges.de

Öffnungszeiten:

Mi bis Sa ab 17 Uhr

Küche bis 22 Uhr

So bis Di Ruhetag