



Foto: Ina-Bian Schwaiblmair

Pastinaken? Nach dem 2. Weltkrieg galt das Wurzelgemüse als Arme-Leute-Essen, dann verschwand die auch Germanenwurzel genannte nahe Verwandte der Petersilie aus den deutschen Küchen. Jetzt feiern die Pastinaken eine Renaissance und erfreuen sich wegen ihres intensiven, leicht süßlichen Geschmacks steigender Beliebtheit. Im »Palais Schaumburg« gibt es das Gemüse mit Meerrettichsauce und Baggers! Schon seit den 80ern, als man die Bärte noch lang und die Pullover noch gerne handgestrickt trug, ist die Kneipe mit dem schönen Biergarten ein Anlaufpunkt in Gostenhof. Die zweimal täglich wechselnde Speisekarte ist so ausgewogen, wie man es in einem Restaurant mit alternativer Gesinnung erwarten darf: Die eine Seite gehört den Fleischessern, die andere ist ein Dorado für Vegetarier. Bio-Austernpilze mit Pinienkeren auf Salat oder Rote Beete in Dijon-Senf- oder Erdnussauce präsentieren sich als fein gewürzte und reichliche Portionen. Auch die Preise sind okay. Ein Höhepunkt

Tafelspitz, Pastinaken, Bio-Austernpilze & Schäufele

Essen im »Palais Schaumburg«



ist im Palais das Schäufele. Zartes Fleisch mit krosser Kruste in aromatischer Sauce, dazu ein auf den Punkt gekochter Klobß – und alles für 8,70 Euro.

Immer in der näheren Auswahl findet sich der Tafelspitz, und für Figurbewusstere lohnt sich der bunt gemischte italienische Salatteller. Wenn der Franke fränkisch Essen geht, gibt es bekanntermaßen zwei wichtige Kriterien über die Güteklasse eines Restaurants: Nämlich Bier- und Schweinebratenpreis. Über Spalter Pils oder Meister zu 2,60 bzw. 2,70 Euro lässt sich nicht meckern. Statt Schweinebraten stehen hier hervorragende Lamm- und Gulaschvariationen auf der Karte. Das Essen im »Palais Schaumburg« ist tadellos, gewöhnen muss man sich höchstens an den Gang zur Theke. Denn die Bestellungen müssen im Restaurant selbst geordert werden, deshalb lautet die Devise: Tischnummer merken. Gut haben es die Pilsrinker, denn diese bekommen ihr Getränk von den netten Bedienungen serviert. Natürlich gilt dies auch für alle Speisen. Überraschend gut und cremig: der mildwürzige Espresso!

Thomas Susemihl

»Palais Schaumburg«, Kernstraße 46,
90429 Nürnberg, Telefon: 0911-26 00 43

Öffnungszeiten:

Sonntag bis Freitag 11.30–1 Uhr,

Samstag 14–1 Uhr.

Warme Küche: 11.30–14 Uhr, 18–23 Uhr;

Sa/So/Feiertag: 12–17 Uhr, 18–23 Uhr