



Forellenfilet mit Kräuterkartoffeln und Gemüse oder Schweinemedallions. Wer sich angesichts der Fülle an leckeren Gerichten mit der Entscheidung schwertut, kann auf das „Kronenpfännle“ mit Rahmlendchen, Maultasche, Krautkrapfen, Kässpätzle und Gemüse zurückgreifen und so einen kleinen Rundgang durch regionalen Spezialitäten machen. Die Karte mag vielleicht zunächst wenig spektakulär klingen. Aber das Ergebnis überzeugt uns ebenso wie die zahlreichen Stammgäste vollkommen. Auf der saisonalen Karte, die mal mit Pfifferlingen oder Kürbis, mal mit Spargel und anderen jahreszeitabhängigen Spezialitäten aufwartet, gibt es ohnehin viel Neues zu entdecken. Wir nehmen auf der leicht erhöhten und einladenden Terrasse Platz und vergessen im Nu die nicht weit entfernt liegende Straße. Auch im Gastraum, der in klassischem Landgasthausstil eingerichtet ist und der oft für Familienfeiern genutzt wird, verweilen die Gäste gerne länger. bh

3 Restaurant Carlo's

D-88427 Bad-Schussenried
Neues Kloster 1, Tel. 07583 39 81
www.restaurant-catering.de
geöffnet Dienstag bis Sonntag 11 – 18 Uhr
Hauptgerichte 7,50 – 15 Euro



Gastronomie in historischem Gemäuer muss überhaupt nicht verstaubt sein – ganz im Gegenteil. Den Beweis für diese These liefert Dorothea Kapitel mit ihrem Restaurant Carlo's im Chorherrnkeller in Bad Schussenried. Das Gewölbe im Neuen Kloster hat aufgrund seiner Architektur eine feierliche Atmosphäre. Sanfte und weiche Farben verleihen den Räumen Charme und lassen daher keinerlei Düsternis aufkommen. Das freundliche Lächeln der flinken Bedienung begleitet die Karte an den Tisch. Auch sie ist ein Beleg, dass sich die Chefin des Hauses nicht um die Frage schert, welche denn eine angemessene Küche für einen Klosterkeller sei. Mit derlei dogmatischen Fragen hält sich Dorothea Kapitel nicht auf – und macht einfach ihr Ding. Und zwar ihr mediterranes: Die Karte setzt ganz auf eine leichte Mittelmeerküche, wobei sie

sich bewusst nicht auf Italien beschränkt. Pasta, Geflügel, Gemüse. Und so liest sich die Auflistung der Speisen wohltuend und gesundheitsfördernd und damit eines Klosters durchaus würdig. Mit dem Salat, der frischer kaum vorstellbar ist, bestätigt sich der Eindruck der Leichtigkeit: schöne Schuppen von der Karotte, grellgrüne Blätter vom Salat und ein sanftmütiges Dressing, das sich mit einer feinen Note Knoblauch empfiehlt. Wohldosiert und delikat. Auch der geschmackvolle Hauptgang ist keineswegs überladen – trotz der Schwere des Gorgonzolas, der eine köstliche Verbindung mit den Birnenspalten eingeht. Der Star auf dem Teller sind die kleinen Kalbsschnitzelchen, die vielleicht eine Minute früher aus der Pfanne hätten hüpfen sollen, dann wäre noch mehr Saft und Geschmack dran gewesen. Aber diese kleine Schwäche kann an der grundsätzlichen Begabung der Köchin keinerlei Zweifel aufkommen lassen. Zwei fein gebutterte Nudelnester sekundieren die Speise, wobei die Gewürze stark den Bezug zum Mittelmeer herstellen, ohne dominant zu sein. Dorothea Kapitel versichert dann auch, dass sie die Zutaten gern aus der Umgebung nimmt – was man aufgrund der stimmigen Qualität gerne glauben darf. Und die Liebe zum Mittelmeer leidet unter dieser Heimatverbundenheit überhaupt nicht – sie manifestiert sich in einem wirklich köstlichen Espresso zum Abschluss der Mahlzeit: heiß, dunkel und gekrönt von einer ungeheuer kompakten Crema, um derentwillen sich der Besuch des Carlo's allein schon lohnt. nyf

4 Dicke Hilde

D-88427 Bad Schussenried, Ziegeleiweg 2
Tel. 07583 927 670, www.dicke-hilde.de
geöffnet Montag bis Freitag 16 – 24 Uhr
samstags 11 – 1 Uhr, sonntags 9.30 – 22 Uhr
Hauptgerichte 7 – 22,50 Euro



Wenn die Gäste im Wirtshaus Dicke Hilde in Bad Schussenried nur Bahnhof verstehen, liegt das wahrscheinlich daran, dass es sich tatsächlich um einen alten Bahnhof handelt. Entsprechend weitläufig sind die Gasträume, die sich neben der Ausdehnung auch durch die bemerkenswerte Einrichtung



Erleben & Entspannen...

... an 365 Tagen im Jahr im 4* Wellnesshotel in Oberschwaben. Die 9000m² große Wellnessanlage ist direkt im Bademantel erreichbar. Sie erleben Gesundheit, Schönheit und Wohlbefinden im Einklang mit der Natur.



Sonn- und Feiertagsbrunch von 11-14 Uhr
€ 24,50 pro Person



Parkhotel Jordanbad ****
Jordanbad 7
88400 Biberach an der Riß
Tel.: +49 (0) 7351 343-300
Fax: +49 (0) 7351 343-310
parkhotel@jordanbad.de
www.parkhotel.jordanbad.de