

Farbenfrohe Frische zum Genießen

Wo gibt's mittags was zu essen – die Redaktion testet verschiedene Angebote / Heute: „Peter & Silie“ in der Bahnhofstraße

Von Christine Bausch

INGELHEIM. Sie taucht überall auf – in der Suppe, auf dem Gemüse, im Salat oder im Pesto: Die Petersilie, eines der bekanntesten Kräutlein der regionalen und deutschen Küche, ist so etwas wie das Maskottchen im Café-Restaurant „Peter & Silie“. Den Namen haben wir schon vor dem ersten Besuch öfter gehört, also nichts wie hin. Obwohl es beim ersten Besuch sehr voll ist, erwischen wir mit etwas Glück den letzten freien Tisch. Und werden prompt bedient – der Service bleibt auch in dieser Situation freundlich und zuverlässig.

AUFGETISCHT

Schwarzwurzeln! Lieblingsgemüse aus Kindertagen! Das ist mal ein Angebot – die Wahl fällt an diesem Tag auf das Mittagsgemüse: ein raffiniert gewürztes Hacksteak mit Schwarzwurzelgemüse in Dijonsenf-Sauce und Kartoffelpüree. Die Mittagsgerichte wechseln täglich, kosten 9,50 Euro – und sind alles andere als Standard. In dieser Woche stehen zum Beispiel Dinkelpfannkuchen mit Hackfleisch-Lauchgemüse, Gänseragout mit Wintergemüse und Gnocchi oder Spaghetti mit Meeresfrüchten und Rucola auf dem Speiseplan.

Die Kollegin wählt die Möhren-Ingwer-Suppe in der großen Schüssel – mit Petersilie natürlich – und ist glücklich.

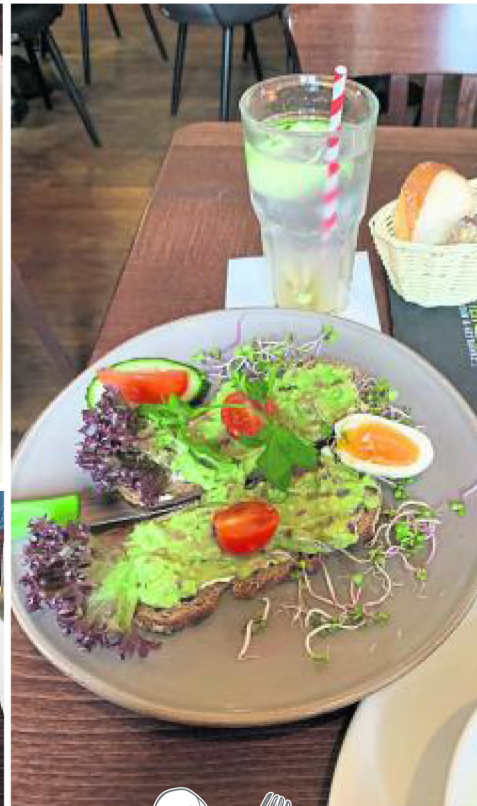


Hacksteak mit Schwarzwurzeln, Petersilienwurzelsuppe, Brotzeit mit Avocadocreme – die Auswahl ist groß. Fotos: Bausch

Die Suppen gibt es in Klein (4,90 Euro) oder als Hauptspeise (6,50 Euro). Eine Suppe als Vorspeise und eine der leckeren Brotzeiten – auch das ist eine denkbare Alternative zu Mittag. Das frische Roggenbrot kommt aus der Altstadtbäckerei Finkenauer und ist wirklich etwas Besonderes – getestet haben wir beim zweiten Besuch die „Sanfte Silie“ mit Avocadocreme, Ei, Kresse und Frischkäse. Außerdem gibt es

Varianten mit Salami, Mozzarella, Ziegenkäse oder Lachs. Je nach Geschmacksrichtung bewegen sich kleine Suppe und Brotzeit auch noch um die oder leicht über zehn Euro. Auch der gebackene Schafskäse und der Petersilien-Couscous-Salat kommen bei den Kollegen bestens an.

Neben den „alten Bekannten“ locken auf der Getränkekarte Bio-Limos (3,50 Euro) und



DIE SERIE

- **Mittagspause** in Ingelheim – aber wo gehen wir hin? Wo gibt's welches Menü und was kostet es? Wie weit kommt man mit 10 Euro?
- Die **Redaktion testet** – schon aus Eigeninteresse – verschiedene Angebote in Ingelheim und lässt's sich schmecken.
- **Heute:** Peter & Silie, Bahnhofstraße 21 (Ecke Friedrich-Ebert-Straße), Ingelheim; geöffnet: Montag bis Donnerstag, 10 bis 23 Uhr, Freitag 10 bis 0 Uhr, Samstag 9 bis 0 Uhr.
- www.petersilie-ingelheim.de

hausgemachte Limonaden (4,20 Euro), zum Beispiel mit Holunder-, Granatapfel- oder Gurken-Limetengeschmack, dazu verschiedene Kaffeesorten und eine üppige Tee-Auswahl.

Am liebsten würde man hier einfach nur den Rest des Tages sitzen: Das „Peter & Silie“ befindet sich in einem stilvoll restaurierten Gebäude, alte Bruchsteinmauern und die stilvolle Einrichtung sorgen für ein urig-rustikales Ambiente, das den Genuss vollkommen macht. Da das Restaurant recht beliebt ist, empfiehlt es sich, vorher einen Tisch zu reservieren.

Fazit: Hier gibt es wirklich keinen Punkt, an dem man Abstriche machen müsste.



So bewerten wir das „Peter & Silie“.

1 Mütze Flop, 5 Mützen Top

Preis-Leistung	👑👑👑👑👑
Geschmack	👑👑👑👑👑
Service	👑👑👑👑👑
Wartezeit	👑👑👑👑👑