

„Lena“ in Goddelau

Die Restaurantkritik: Das Restaurant Lena im Goddelauer Business-Hotel Riedstern überzeugt mit preiswerten und guten Gerichten

Nach getaner Arbeit knurrt der Magen und wichtig ist nur noch, was auf den Tisch kommt. „Verfeinerte regionale Gerichte, mediterran angehaucht“ bestimmen nach Formulierungen auf der Homepage die Angebote. Und hier kann das Restaurant Lena im Best Western Hotel Riedstern durchweg punkten.

Den fröhlichen Gästen ist die Umgebung egal. Draußen ist es um diese Zeit ohnehin schon dunkel. Nach getaner Arbeit in einem der acht Tagungsräume haben die Damen und Herren keinen Blick für die tristen Schuppen, Lagerhäuser und Kleinfabriken im Goddelauer Industriegebiet. Wichtig ist jetzt - neben der kollegialen Geselligkeit - nur das, was wie auf den Tisch kommt. Und hier kann das Restaurant Lena im Best Western Hotel Riedstern durchweg punkten. Dabei fing unser Testbesuch gar nicht so lobenswert an. Wir hatten nach der Bestellung recht viel Zeit, uns umzusehen, die ein bisschen verspielt wirkende Dekoration zu registrieren, zu überlegen, ob das Restaurant vor allem wegen der dunklen Steinfliesen und fehlenden



Das fröhliche Blau soll Assoziationen zu einem Ausflug ans Meer wecken, dazu passen auch die Gerichte im Restaurant Lena in Riedstadt. Foto: Günther Jockel

Raumteiler einen so lauten Eindruck vermittelt oder ob der nur von den anderen Gästen herrührt. Wir haben aber auch genügend Muße, die ausführlichen Beschreibungen in der Weinkarte zu studieren - Charakteristika der Weine ebenso wie der Anbaugelände und nebenbei den einen oder anderen Tipp mitzubekommen, dem wir später auch folgen sollten. Zwar wurde die nicht sonderlich ergiebige Augenrundreise durch die tadellose Brotauswahl ein wenig verkürzt, aber gerade als wir begannen, uns ernsthaft über die Wartezeit zu wundern, erschien der überaus freundliche Kellner mit zwei von uns nicht bestellten Salatschüsselchen („geht aufs Haus“) und der Bitte um Entschuldigung. Die Küche, immer bemüht, alle Speisen frisch zu bereiten, sei im Verzug. Die Qualität der Salate machte es uns leicht, die Entschuldigung zu akzeptieren. Sie waren frisch, vielfältig (verschiedene Blattsalate, Rote Bete, Rotkraut, Gurken) und wurden mit einem dezenten Dressing serviert. „Verfeinerte regionale Gerichte, mediterran angehaucht“ bestimmen nach Formulierungen auf der Homepage die „Lena“-Angebote. Das muss man nicht unbedingt wörtlich nehmen. Wir entschieden uns für eine französische Zwiebelsuppe (4,50 Euro), die alle Vorzüge dieses kaum mehr auf Speisekarten verzeichneten Gerichts zu bieten hat: sämig-süße Zwiebelringe in einer vorzüglichen aromatischen Brühe mit der obligatorischen überbackenen Weißbrot-Käse-Schnitte. Einziger Nachteil: Die Portion übersteigt alle Kalorienmaßstäbe, die man gewöhnlich an eine Vorspeise anlegt. Später hörten wir, wie der Kellner eben deshalb einem Gast die entsprechende Vorwarnung zukommen lässt. Vielleicht könnte das „Lena“-Team ja auch halbe Portionen anbieten? Und noch ein Gericht, dem man eher selten begegnet: Filetspitzen Stroganoff mit sichtbar handgemachten Spätzle (15 Euro). Die Hauptgefahr lauert hier beim Anbraten der Ochsenfiletwürfel. Das darf nur ganz kurz im heißen Öl geschehen, damit sie außen kross und innen nicht hart werden. Diesen Test hat die Küche gut bestanden. Zu den zarten Fleischstückchen gab es eine würzige Soße, in der uns wieder fein gestiftete Rote Bete begegneten. Dass der Koch auch mit Fisch umzugehen weiß, zeigte er beim Lachssteak mit Salbeibutter und Basmati-Reis, serviert auf Blattspinat, der in Qualität und Quantität keine Wünsche offen ließ (13,50 Euro). Zwar konnten wir die Salbeibutter nicht entdecken. Dafür gab es eine ausgesprochen schmackhafte Dillsoße, die die kleine Änderung verschmerzen ließ. Die Weinkarte besticht durch eine Ausführlichkeit, wie man sie in Häusern dieser Preisklasse selten findet. Die gängigen Anbaugelände werden treffend beschrieben, und auch die Angaben zu den Weinen helfen, die zu den Gerichten passende Wahl zu treffen. Wir entschieden uns zum Start für einen Westhofener Grauburgunder und einen Müller-Thurgau vom Kaiserstühler Weingut Leopold Schätzle und zum Filet Stroganoff für einen kräftigen Seguret aus Südfrankreich (Côtes du Rhône-Villages) - alle 4,90 Euro für 0,2 Liter. Für einen Nachtisch war am Ende wirklich kein Eckchen mehr frei.

Visitenkarte

Restaurant Lena
im Best Western-Hotel Riedstern
Stahlbaustraße 17
64560 Riedstadt (Goddelau)
Telefon: 06 158 92210

Geöffnet montags bis samstags von 18 bis 22 Uhr.

Barrierefrei: nein, Raucherbereich im Bistro.

Internet: www.riedstern.de

Wenig einladende, industriell geprägte Umgebung, aber freundliches Ambiente im Inneren. Gutes Preis-Leistungsverhältnis, aufmerksamer Service.