

# Schlemmen mit Wümmeblick

Regionale Leckereien mit Herz gekocht und serviert überzeugen

Dass der Weg am Wümmedeich bei Lilienthal bei jeder Jahreszeit einen Ausflug wert ist, wissen sicherlich viele unserer Leser, dass man bei einem solchen Ausflug auch regionale kulinarische Genüsse erleben kann, vielleicht nicht. Deshalb machten wir uns auf zum Restaurant Wümmeblick und waren schwer begeistert.

## Beeindruckende Anfahrt

Schon die Anfahrt ist beeindruckend: Gänse, Schwäne, Reiher und weitere Vögel säumten die Wümmewiesen bis wir ankamen und an einem Tisch mit direktem Blick auf die Wümmen Platz nahmen. Der Blick in die Speisekarte ließ uns das Wasser im Mund zusammenlaufen und machte die Entscheidung schwer. Hier ist für jeden Geschmack und Hunger etwas zu finden, auch diverse vegane Köstlichkeiten, von der Hochzeitssuppe über Schnitzel-Variationen, zu Wildspezialitäten und verschiedenen Fisch-Angeboten. Wir entscheiden uns für die „Wümmeblicker Hochzeitssuppe“ und die „Wümmeblicker Fischplatte“, als weitere Vorspeise bestellen wir auch das „Pfannenbrot mit dreierlei Dipp“.

## Gerichte beeindrucken

Die Hochzeitssuppe wird von dem sehr versierten und freundlichem Kellner gebracht und überzeugt bereits optisch - beim Verkosten geht es so weiter, denn sowohl der fluffige hausgemachte Eierstich als auch die weiteren Einlagen (Huhn, Klößchen, Spargelspitzen, Gemüsestreifen) harmonisieren bestens mit der nicht überwürzten Suppengrundlage. Dann kommt das „Pfannenbrot



mit dreierlei Dipp“: Ein Naan-artiges Brot, definitiv hausgemacht, das mit grünem Pesto, rotem Pesto und Oliven-Pesto ein echtes Geschmackserlebnis liefert - vegan!

Nun zur Fischplatte: Die Anrichteweise der drei Filets (Zanderfilet, Schollenfilet und Lachsfilet), gekrönt von zwei großen Gambas an Kartoffelstampf, hat nahezu Sterne-Niveau - eine sehr gekonnte Tellersprache, die erahnen lässt, dass auch das Essen hochklassig ist. Ist es. Die Fischfilets sind allesamt auf den Punkt gegart und verschieden aromatisiert - teilweise mit Zitrone, teilweise mit Butter und auch mehliert, auf der Haut gebraten.

Die Gambas haben ein leichtes Knoblauch-Aroma und können mühelos selbst entschält werden. Der dazu gereichte Gurkensalat könnte direkt von Oma stammen und überzeugt ebenso, wie die Senfsauce, die zu allen Fischfilets passt und natürlich separat an den Tisch kommt. Für einen Nachtisch ist nun leider kein Platz mehr, obwohl wir sehr gerne die Schokoküchlein mit flüssigem Kern oder das hausgemachte Zimtparfait probiert hätten - es reichte nur noch für einen Top-Espresso.



## Viele saisonale Termine

Die Inhaberin Elke Schmidt-Prestin führt das Haus zusammen mit ihrer Tochter Rike Ziegenbein mit ganz viel Herz und Professionalität - ausgebildet wird auch und das gesamte Team wirkt entspannt und fröhlich.

Die Lage, direkt an der Wümmen, ist einmalig und auch im Sommer beeindruckend, denn dann hat der große Biergarten geöffnet, der stets bestens frequentiert ist. Aktuell landet saisonal auch frischer Stint auf den Tellern und im April beginnt natürlich die Spargelzeit, die mit einem großen Spargelbuffet am 24. Juni endet. Es empfiehlt sich auch für die Oster-Menüs (7. bis 10. April), das 1. Mai-Brunch oder das Vatertags-Menü (18. Mai) zu reservieren (Telefon 04292 9516), denn die regelmäßigen Themen-Menüs und saisonalen Spezial-Termine sind gut nachgefragt. Die Speisekarte wechselt mit den Jahreszeiten und viele Gerichte werden mit regionalen Zutaten aus der nahen Umgebung zubereitet.

Fazit: Das Restaurant Wümmeblick ist durchweg empfehlenswert. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist durchaus angemessen, die Küche liefert mit Herz und Sachverstand konstante Qualität und die Lage direkt an der Wümmen sowie die urgemütliche Gestaltung der Gasträume (abends und im Winter mit offenem Kamin) tun ein Übriges für einen Ausflug, den man so schnell nicht vergisst.

■ Aktuelle Informationen zu Terminen, der Speisekarte und mehr gibt es online auf [www.wuemmeblick.de](http://www.wuemmeblick.de).

*Unser Tipp: Machen Sie sich selbst ein Bild (Adresse: Höftdeich 11, 28865 Lilienthal) und grüßen schön von Land & Leben. (hg)*

