Französische Küche im Stadttheater

KODALLES KÜCHEN-KRITIK Artischocke in Wilhelmshaven – Cremige Fischsuppe – Doradenfilet und mehr

VON DANIEL KODALLE



Unweit von Bahnhof und Innenstadt gelegen: das Restaurant und Theater-Café Artischocke in Wilhelmshaven. BILD: DANIEL KODALLE

WILHELMSHAVEN – Seit bald 45 Jahren gibt es das Restaurant Artischocke in Wilhelmshaven. Französische Küche wird serviert, frei nach dem Grundsatz: „ehrlich, aufrichtig und unkompliziert". Gekocht wird, was Markt und Saison hergeben. Sowohl das Abendmenü als auch der Mittagstisch wechseln täglich. Ich habe das Restaurant mittags besucht und das Essen getestet.

DAS UMZU

Die Artischocke ist 1982 an der Paulstraße gestartet, mittlerweile ist sie im Stadttheater Wilhelmshaven untergekommen. Dort teilt sich das Restaurant auf zwei Ebenen mit jeweils rund 40 Plätzen auf: Das Erdgeschoss ist dem Mittagsgeschäft vorbehalten, abends wird in der ersten Etage gegessen.

Die Räume sind leicht unterschiedlich eingerichtet. Im Erdgeschoss befindet sich das Bistro mitsamt einem großen Wandbild, zweckmäßigen Tischen und Holzstühlen mit hellgrünem Polster. Überhaupt ist das Restaurant hell gehalten. Einige Empfehlungen von einschlägigen Gastronomie-Führern an den Wänden tragen zu einer erhöhten Erwartungshaltung bei. Kunst, Fotografien und Wandbild machen das Ganze halbwegs wohnlich, Wohlfühlatmosphäre kommt jedoch nicht auf. Im ersten Stock sind die Tische für das Abendgeschäft bereits eingedeckt, Möblierung und Messingleuchter verleihen dem Restaurant hier eine wohnlichere Atmosphäre.

Ich hatte Glück, einen Tisch bei meinem Besuch zu bekommen – das Restaurant war voll. Es empfiehlt sich also, zu reservieren. Besonders positiv fällt auf, dass das Servicepersonal nicht nur die Getränkewünsche der Stammgäste kennt, sondern diese auch namentlich begrüßt und anspricht.

Zum Restaurant selbst gibt es keinen rollstuhlgerechten Eingang und im Restaurant kein behindertengerechtes WC. Auf Nachfrage wurde um telefonische Absprache vor einem Besuch mit Rollstuhl gebeten.

DIE KARTE

Wer mittags kommt, kann das Tagesangebot online am selben Vormittag einsehen, auch das Abendmenü wird am jeweiligen Tag online veröffentlicht. Mittags kann aus einer vegetarischen Hauptspeise sowie einer Hauptspeise mit Fleisch oder Fisch gewählt werden. Eine Tagessuppe und ein Dessert runden das Angebot ab. Bei meinem Besuch gab es etwa Camembert Nuggets mit Ratatouille und Pommes frites (14 Euro) sowie Thüringer Bratwürste mit Karotten und Zwiebelstampf (15 Euro).

Das Abendmenü wird mit drei oder vier Gängen (49 oder 53 Euro) angeboten. Auch hier kann aus drei verschiedenen Hauptspeisen gewählt werden. Eine aktuelle Zusammenstellung: Thunfisch-Tartar, Vichyssoise (Kartoffel-Lauch-Suppe), Wolfsbarschfilet mit Bandnudeln sowie Mousse au chocolat mit Cranberries.

Wer kein ganzes Menü essen möchte, kann aus der Abendkarte wählen. Die ist zwar überschaubar, aber vielseitig. Dass hier französisch gekocht wird, merkt man auch an einzelnen Komponenten wie der Oliven-Tapenade – einer Paste aus Oliven, Anchovis und Kapern –, die etwa zum Wiener Schnitzel (29,50 Euro) oder zum Artischockensalat (11,50 Euro) gereicht wird. Oder an der Sauce Rouille, eine Knoblauchsauce, die üblicherweise zu Bouillabaisse, der klassischen französischen Fischsuppe, gereicht wird, hier aber ebenfalls den Artischockensalat und die Gambas mit Bandnudeln (31,50 Euro) begleitet.

Außerdem gibt es verschiedene Suppen (6 bis 9,50 Euro) und Salate (10,50 oder 16,50 Euro). Ab und an finden sich im Abendmenü auch Speisen aus der Karte wie die geräucherte, leicht gepökelte, sous vide gegarte Entenbrust mit Jus, Calvados Apfel, Brokkoli und Gratin (29,50 Euro). Die Preise sind angemessen.


Die Hauptspeise: gebratenes Doradenfilet mit Apfel-Spitzkohl in Rahm und Butterkartoffeln. BILD: DANIEL KODALLE


Vorspeise zum Mittagstisch: eine cremige Fischsuppe mit Sahnehäubchen und reichlich Einlage. BILD: DANIEL KODALLE

DAS ESSEN

Das waren die Pluspunkte: Vorweg gibt es eine cremige Fischsuppe (4,50 Euro). Die Suppe schmeckt sehr gut und ausgewogen, mit leicht tomatiger Note, etwas Safran und Pernod. Sie ist auch dank Sahnehaube schön cremig. Als Einlage dient etwas Queller sowie mundgerecht portionierte, sehr zarte und wohlschmeckende Fischstücke, die ich für Dorade halte, was von der Servicekraft zwar bezweifelt, aber nicht aufgeklärt wird. Der Queller gibt dem Ganzen zusätzlich Struktur und einen frischsalzigen Touch.

Zur Hauptspeise gibt es Doradenfilet mit Apfel-Spitzkohl in Rahm und Butterkartoffeln (16 Euro). Das Doradenfilet ist auf den Punkt gebraten und angenehm mild im Geschmack. Der Apfel-Spitzkohl in Rahm ist dezent gewürzt mit feinen Zwiebelwürfeln und nicht wie scheinbar bei den Gästen am Nebentisch „noch fast roh", sondern bei dickeren Stücken allenfalls bissfest. Die Kartoffelhälften wurden mit frischer Petersilie in Butter geschwenkt, sodass die Petersilie nicht nur als Garnitur dient – man schmeckt sie. Die Sahne, die zu Kohl und Apfel gegeben wurde, dient sämtlichen Komponenten als Sauce und passt sehr gut. Auch der leicht salzige Queller, mit dem das Doradenfilet garniert wurde, fügt sich wunderbar ein. Das Hauptgericht ist eine absolut runde Angelegenheit.

Das waren die Minuspunkte: Hier gibt es nichts auszusetzen. Lediglich beim Doradenfilet hätte es stellenweise etwas weniger Salz sein dürfen.

DAS FAZIT

Dass in der Artischocke gut gekocht wird, steht für mich nach meinem Besuch außer Frage. Hier entstehen mit Sinn und Verstand Kompositionen, die den eingesetzten Lebensmitteln treu bleiben. Eine klare Empfehlung.

ÜBER KODALLES KÜCHEN-KRITIK



Autor dieser Restaurantkritik ist Daniel Kodalle vom Reporter-Team Soziales. Bevor er studierte und Redakteur bei der Nordwest-Zeitung wurde, absolvierte er eine Ausbildung zum Koch in einem Ausflugslokal in Oldenburg. Zwar hat er dem professionellen Kochen den Rücken gekehrt, doch seine Leidenschaft hat er sich bewahrt. Privat steht der 40-Jährige fast täglich am Herd frei nach dem Motto: Selbst gemacht schmeckt es doch am besten. Lesen Sie alle Teile der Serie online:
➛@ **www.nwzonline.de/kuechen-kritik**

Nietiedt
Die Meistermaler



In Wilhelmshaven und Friesland ein starkes Team mit starker Leistung!

- Maler- und Tapezierarbeiten
- Lackierarbeiten
- Innenausbau
- Fassadengestaltung
- Raumausstattung
- Trockenbau

Nietiedt - Die Meistermaler · Zum Ölhafen 6 · 26384 Wilhelmshaven · 04421 3004-300 · info@nietiedt.com · www.nietiedt.com