



Günther Ressmann und seine Frau Katharina, eingerahmt von Serviceleiter Sante Belloni und Küchenchef Paul Zürn.

30 Jahre Ressmann's Residence in Kirkel – Zum Jubiläum lockt ein günstiges Menü mit regionalen Spezialitäten

# Schnäppchen für Genießer

Von Thomas Reinhardt

Zum Auftakt wartet ein Carpaccio von Lachsforelle und Donauwaller, es folgen ein Zwiebelsüppchen und ein Weintrauben-Sorbet. Als Hauptspeise gibt es einen Kirkeler Filet-Schlemmerturm und als Dessert lockt eine Kirkelwälder Kirschtorte – das Ganze für sagenhafte 30 Euro. Sogas gibt es nicht alle Tage, aber derzeit in Ressmann's Residence in Kirkel. Denn Günther Ressmann und sein Team feiern 30-jähriges Bestehen – und verwöhnen ihre Gäste deshalb mit dem Fünf-Gang-Jubiläumsmenü für 30 Euro. Auf Wunsch gibt es dazu noch begleitende Weine, ebenfalls zum Schnäppchenpreis.

Ressmann's Residence, Hotel und Restaurant, gehört zu rund einem guten Dutzend Häuser, die, neben der Sternegastronomie, das große Renommée der saarländischen Gastroszene ausmachen. Gewachsene Familienbetriebe mit Stammpersonal, die kontinuierlich auf hohem Niveau arbeiten, verlässlich und sympathisch.

Der Südtiroler Ressmann kam mit 20 Jahren aus München ins Saarland und galt schon bald als einer der besten Köche der Region. Als jüngster Küchenmeister des Saarlandes wurde er vom damaligen Ministerpräsidenten Franz-Josef Röder geehrt. Vor 30 Jahren erwarb der charmante Gastronom das Gebäude in der Kirkeler Kaiserstraße, baute es in mehreren Schritten um und

erweiterte es. Heute zählt das stolze Anwesen mit dem gemütlichen Gartenbistro und dem urigen Weinkeller zu den besten Adressen nicht nur im Saarpfalz-Kreis, sondern weit darüber hinaus. Sehr gutes und treues Personal ist eines der Erfolgsrezepte von Günther Ressmann und seiner Frau Katharina: Auf Küchenchef Paul Zürn und Restaurantleiter Sante Belloni können



Blick ins Restaurant.



Zum Jubiläum gibt es ein sehr günstiges Menü, unter anderem mit einem feinen Fisch-Carpaccio. Fotos: Reinhardt

sie sich seit 15 beziehungsweise 20 Jahren verlassen. Und auch weitere Mitarbeiter in Küche und Service sind schon seit längerem in der Residence tätig. Früher und heute ist hier der gute Geschmack entscheidend oder, wie Günther Ressmann immer sagt: „Es zählt nur, was auf den Teller kommt.“ Und ins Glas, kann man da nur ergänzen, denn die Auswahl an Weinen und Spirituosen ist beeindruckend.

Das Angebot an Speisen reicht von klassisch über mediterran bis regional, die Gerichte sind in der Regel eher leicht, aber aromareich. Ressmann und Zürn setzen verstärkt auf Produkte aus dem Biosphärenreservat Bliesgau, schätzen neben der guten Qualität auch die kurzen Wege und die Verlässlichkeit der Erzeuger.

Bis Ende September lockt das eingangs beschriebene Menü, das augenzwinkernd (Kirkeler Filet-Schlemmerturm und Kirkelwälder Kirschtorte) den regionalen Bezug betont. Ab Oktober stehen dann wieder Spezialitäten aus dem Geburtsland Ressmanns auf der Karte. Vier Wochen lang gibt es die bei viele Gästen beliebten Gerichte aus Österreich: Original Wiener Schnitzel, Zwiebelrostbraten, Saftgulasch, Kalbtafelspitz mit Meerrettich oder Fische wie Forelle, Waller und Zander.

>> Ressmann's Residence, Kaiserstr. 87, 66459 Kirkel, Tel. (0 68 94) 9 00 00; Internet: [www.ressmanns-residence.de](http://www.ressmanns-residence.de)

## gourmet termine

**Weltweinreise** Am Samstag, 19. September, 11 bis 16 Uhr, lädt **Cardyco**, Feine Weine & Mehr, in Saarbrücken-Güdingen (Am Langfeld 32) zu einer Weltweinreise ein. Die Stationen lauten Europa mit Spanien und Portugal, Amerika (Vereinigte Staaten, Argentinien, Chile), Afrika (Südafrika) sowie Australien und Neuseeland. Klaus Koch von der Bauernstube in Jägersfreude wird die Reise mit Steaks und Burgern vom Grill begleiten. Das Bordpersonal reicht dazu Tapas, Salate und Vegetarisches. Die Weinprobe mit fachkundiger Beratung ist gratis, für die Speisen wird ein „kleiner Unkostenbeitrag“ berechnet. Das Cardyco-Team bittet um Buchungen per Mail oder Telefon.

>> [info@wein-cardyco](mailto:info@wein-cardyco)  
Tel. (06 81) 88 00 10

**Whisky-Tasting** Das **Hotel-Restaurant Roemer** in Merzig (Schankstr. 2) bietet am Freitag, 11. September, 19.30 Uhr, ein „Whisky-Tasting“ mit der Firma Whisky-Tower (Dillingen-Diefflen) an. An diesem Abend werden sechs ausgesuchte Whiskys aus sechs verschiedenen Ländern (Kanada, USA, Irland, Schottland, Frankreich und Deutschland) und ihre spezifischen Charaktere vorgestellt. Außerdem informiert ein Diavortrag über das goldfarbene Getränk. Dazu gibt es ein korrespondierendes Viergang-Menü mit Shrimps-Cocktail mit getoastetem Weißbrot, Duett von Brokkoli- und Blumenkohlcremesuppe, rosa gebratene Steakhüfte an Café de Paris-Butter sowie als Dessert eine Irish-Coffee-Creme mit Vanillesoße.

>> Tel. (0 68 61) 9 33 90  
[www.roemer-merzig.de](http://www.roemer-merzig.de)