

KOSTPROBE

Speisen von Welt

VON STEFANIE GOLLASCH

Duftigzarte Valrhona-Schokoladencreme krönt aromatische Erdbeeren, ein längliches Törtchen enthüllt beim Anschneiden eine cremigweiße Füllung, echtes Blattgold ziert die Schokoglasur – Fans könnten jetzt schon erraten, wer diese Dessertminiaturen kreiert hat. Richtig: Ingo Welt ist wieder da. Zusammen mit seiner Frau Anja Debou hat er den dritten Neustart mit dem „Le Monde“ hingelegt. Und tatsächlich sieht es so aus, als seien die beiden endlich da angekommen, wo ihre erdige französische Kochkunst genau hinpasst: Ins ehemalige Wirtshaus Uelze an der Podbi passt das Bistro so perfekt, dass es scheint, als seien die Räume genau dafür gemacht.

Unweit der Haltestelle Vier Grenzen liegt das Lokal im Erdgeschoss eines Altbaus und besteht aus einem nicht allzu großen Gastraum mit Theke. Holzfußböden, Holzmöbel und helle Wände mit Fotoimpressionen aus Frankreich bilden ein freundliches Ensemble. Authentisch französisch wirken auch die Minitische, auf denen mit Mühe zwei Gedecke Platz finden. Wie gut, dass wir ein bisschen spät dran sind und der Tisch neben uns kurz nach unserem Eintreffen frei wird, sodass wir ihn mit nutzen können.

Die Karte enthält altbekannte Klassiker wie Andouillette oder Flammkuchen, aber auch Neues und setzt vor allem auf Angebote, die Neugierigen die Möglichkeit zum Ausprobieren geben sollen. Unter dem Sammelbegriff „Tapas“ gibt es von jeder Vorspeise auch eine kleine Portion, die Preise liegen im Schnitt um vier Euro. Wir entscheiden uns für das Menü „Pas de Deux“, das pro Person 29 Euro kostet und für uns genau passend ist: Vorweg gibt es neun Vorspeisen in Tapasgröße, das Hauptgericht ist für jeden frei wählbar, und den Schlusspunkt bildet eine Kombination von fünf Dessert-Portionen.

Die Vorspeisen werden auf einem langen, schmalen Teller serviert und gefallen uns durchweg sehr gut. Ob Linsensalat mit einer Scheibe handwarmer Lyoner

„LE MONDE“

Podbielskistraße 107,

30177 Hannover,

Telefon: (0511) 78 12 11

Dienstag bis Sonnabend

von 18 Uhr an;

einmal im Monat auch sonntags

für die „Fête de la Famille“

Preiskategorie: **moderat**



Lange Teller statt Langeweile: Ingo Welt. Steiner


Wurst, pikant gebeizter Lachs, Lammhackbällchen auf Couscous oder eingelegte Artischocken, alles ist fein und schmackhaft. Dazu gibt es – wie wir es vom „Le Monde“ gewohnt sind – ein gut sortiertes Brotkörbchen und einen Quarkdip. Die Weinempfehlung der Chefin trifft auch ins Schwarze: Für schlanke 21,50 Euro macht sich die Cuvée aus Merlot und Cabernet von einem Bio-Weingut im Bergerac ausgesprochen gut: Ein nicht zu schwerer und dennoch gehaltvoller Rotwein, der zu den Vorspeisen ebenso gut passt wie zum Hauptgang.

Einer meiner Favoriten auf der klassischen „Le Monde“-Karte war schon immer das Lammkarrée, das zum Glück weiter zum Repertoire gehört. Das rosa gebratene und gut gewürzte Fleisch wird mit al dente gegarten Bohnenkernen, kleinen Rosmarinkartoffeln und einer nicht zu sirupartigen Soße kombiniert – genau so muss es sein. Meine Mittesterin erfreut sich an Kalbsröllchen mit pikanter Füllung und feinem Gemüse und ist

ebenfalls voll des Lobes. Den krönenden Abschluss bildet aber der Dessertreigen, den Ingo Welt dann persönlich serviert. Und zwar mit dem größten Vergnügen, das er sich auch gern anmerken lässt. Das Intermezzo in der Gastronomie des Golfclubs Isernhagen wird wohl nicht allzu oft Gelegenheit für Dessertspielereien geboten haben. Umso inständiger hoffen Welt und Debou, dass der neue Standort nun endlich der richtige sein möge. Ein lauschiger Hinterhof bietet Sitzgelegenheiten zwischen Kübelpflanzen und hohen Bäumen und dürfte die Sache zusätzlich beflügeln. Und manches Mal eine willkommene Alternative bilden, wenn die Plätze im Inneren – wie seit der Eröffnung fast durchgängig – alle besetzt sind.

MEIN FAZIT

Gelungenes Comeback mit alten Hits. Und die Desserts: Welt-Klasse.

Preiskategorien: **günstig** – Hauptgerichte um 10 Euro ● **moderat** – um 15 Euro
● **gehoben** – um 20 Euro ● Alle Kostproben auf  unter haz.li/kostprobe