

Hausgemachtes genießen im Schwarzkopf

Ein Jahr ist es her, dass Stefan Pumm und seine Frau Anja das Hotel-Restaurant Schwarzkopf in Frammersbach übernommen haben. Mit viel Engagement konnten sie dem Traditionshaus neues Leben einhauchen. Küchenmeister Stefan Pumm veredelt bodenständige Küche mit seiner ganz persönlichen Note. „Bei uns kommen nur frische, hausgemachte Speisen auf den Tisch. Wir achten sehr darauf, saisonale Lebensmittel zu verwenden, die wir so weit wie möglich aus dem Spessart oder der Main-Kinzig-Region beziehen. In unserem Restaurant gibt es garantiert keine Fertigprodukte“, verspricht Stefan Pumm.

Und seine Frau Anja ergänzt: „Die Speisekarte passen wir der jeweiligen Jahreszeit an. Zudem bieten wir unseren Gästen regelmäßig kreative Menüs an, zum Beispiel eine Maissuppe mit Curry und Koriander als Vorspeise, danach eine Dorade auf Fenchel-Ratatouille gefolgt von Rinderfilet

und geschmorten Ochsenbacken mit Wirsing, dazu gebratene Pilze und Kartoffel-Speck-Stampf.“

Traditionelles neu entdeckt

Familie Pumm legt großen Wert auf Tradition: „Jeden Sonntag servieren wir unseren Gästen ein Drei-Gänge-Menü mit saftigem Braten“, erzählt Stefan Pumm. Und im Dezember steht natürlich ein ofenfrischer Gänsebraten auf der Speisekarte, mit handgedrehten Knödeln, hausgemachtem Rotkohl, karamellisierten Maronen und einer Beifußsoße. Die Gänse kommen von einem Geflügelhof ganz in

der Nähe. „Allerdings gibt es den Gänsebraten nur auf Vorbestellung“, sagt Anja Pumm.

Mit viel Fachwissen und Liebe hat sie die Weinkarte zusammengestellt. Auch hier wird der Grundsatz des Hauses deutlich: „Regionalität und Nachhaltigkeit sind uns eben sehr wichtig“, erklärt sie. Und wer einen guten Wein für zu Hause sucht, findet bei den Pumms bestimmt den richtigen.

Kochen und feiern

Natürlich bietet das Schwarzkopf auch den passenden Rahmen für Veranstaltungen. Zudem richtet das Ehepaar Pumm individuelle Kochkurse aus. „Wir geben unsere Erfahrung gern weiter und kochen mit unseren Gästen ein leckeres Drei-Gänge-Menü, das wir anschließend gemeinsam mit den passenden Weinen genießen“, erzählt Anja Pumm und fügt hinzu: „Die Kochkurse eignen sich selbstverständlich auch hervorragend für Firmenfeiern oder Familientreffen.“

Hotel-Restaurant Schwarzkopf

Lohrer Straße 80, 97833 Frammersbach
Telefon (0 93 55) 3 07
www.schwarzkopf-spessart.de

Gewinnspiel

Die ENERGIE verlost drei Gutscheine für das Hotel-Restaurant Schwarzkopf im Wert von je 100 Euro. Einfach die Frage beantworten und die Antwort einsenden:

Aus wie vielen Mitarbeitern besteht das Team des ENERGIE-Bereitschaftsdienstes?

Die Antwort finden Sie wie üblich in dieser Ausgabe.

Familie Pumm legt großen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit.

