

Neun Sorten Bier vom Fass und dazu ein Strammer Max

DAHLEM – Ins Fabecks verschlägt es Auswärtige am ehesten nach einem Besuch des Botanischen Gartens. Ansonsten wird das Lokal im Landgasthausstil hauptsächlich von Stammpublikum aus der Wohngegend frequentiert. Bei gutem Wetter sitzt man wunderbar unter riesigen, schattenspendenden Bäumen auf einer Terrasse mit 120 Sitzplätzen. Zum Glück stehen die Tische genügend weit auseinander, sodass man nicht sämtliche Handygespräche anhören muss. Es reichen ja schon die verschiedenen Klingeltöne.

Die ausnehmend freundliche Kellnerin bringt eine pfundschwere Karte. Denn das gastronomische Spektrum dieser bürgerlichen Küche mit modernen Tupfern ist breit. Los geht es mit Frühstück nebst Eierspeisen, von süß bis herzhaft, zwischen fünf und neun Euro. Aus dem Suppentopf gibt es Rinderconsommé und Kartoffelsuppe, für Rohkostler ein halbes Dutzend Salate. Die Sektion Gemüse/Vegetarisches hingegen ist dünn bestückt, dafür gibt es zahlreiche fleischlose Folienkartoffel- und Nudelgerichte.

Da aus den Zapfhähnen im rustikalen Innenraum neun Sorten Fassbier fließen, werden auch einfache, biergerechte Kleinigkeiten angeboten. Etwa kross gebackene Hühnerflügel (7,20 Euro), Strammer Max, gebackener Camembert oder Rindertatar für je 12,50 Euro. Zur deftigen Hausmannkost zählen Kaisersülze mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce oder Brathering. Auch Gerichte vom Grill und aus der Pfanne werden offeriert, neben Rind und Schwein auch Lamm und Fisch. Zum Dessert serviert man Crêpes, Apfelstrudel oder heiße Himbeeren.



Neben einer Spargelkarte – die großen Portionen sahen sehr appetitanregend aus – finden Hungerige auch interessante Tagesgerichte, etwa eine gehaltvolle Tomatencremesuppe (4,20 Euro) und gute Schollenfilets mit Krebsauce und Dillkartoffeln für 14,50 Euro. *fmr*

- **Fabecks** Altensteinstraße 42, Dahlem, ☎ 26 07 97 67, tägl. 10-1 Uhr

Bewertung

Geschmack	○○○
Ambiente	○○○○○
Service	○○○○
Preis/Leistung	○○○
Gesamt	○○○○

Höchstwertung: ○○○○○