

GASTHAUS „ZUM KRABBESTEIN“/ Gut bürgerliche, deutsche Küche

# Traditionsgasthaus im Herzen der Altstadt

## Für jeden Geschmack etwas dabei – Wunderschöner Biergarten mit südlichem Flair

Ob für einen gemütlichen Abend zu zweit, ein Essen mit Freunden oder eine kleinere Familien- oder Betriebsfeier – bis zu 50 Gäste können in dem gemütlichen Gasthaus „Zum Krabbenstein“ in der Oberen Badstraße mitten in der Altstadt speisen und feiern. Wirt Ewald Böhle bietet neben der gut bürgerlichen deutschen Küche auch Fischspezialitäten und Saisonessen an.

MARTINA WEYRAUCH

Das Gasthaus „Zum Krabbenstein“ feierte im vergangenen Monat mit einem dreitägigen, bayrischen Fest den 380. Geburtstag. Eine Inschrift auf der Fassade verkündet: „Ältestes Gasthaus der Stadt, Erbaut 1627“. Auf der Fassade des geschichtsträchtigen Gebäudes sind zahlreiche Skizzierungen der spätmittelalterlichen Stadtansicht und alter Handwerksberufe zu finden.

Zahlreiche Besitzer und Pächter gab es in den vergangenen Jahren, seit September 2005 hat Ewald Böhle das Lokal gepachtet. 50 Personen passen in den urig rustikalen Raum, den der

Chef selbst mit Blumen und Wanddekorationen geschmackvoll und passend zum Gebäude gestaltet hat. Der Stammtisch beim Kachelofen mit Ofenbank ist fast immer ausgebucht, und auch sonst empfiehlt es sich, vorab Plätze zu reservieren. Seit 1. August darf in dem Lokal nicht mehr geraucht werden. Die Raucher können allerdings den blauen Dunst im Biergarten ablassen. Dieser bietet Platz für 40 Gäste und befindet sich hinter der Gaststätte, im Herzen der malerischen Altstadt, umgeben von historischen Häusern. Auch dort hat Böhle viel Gespür

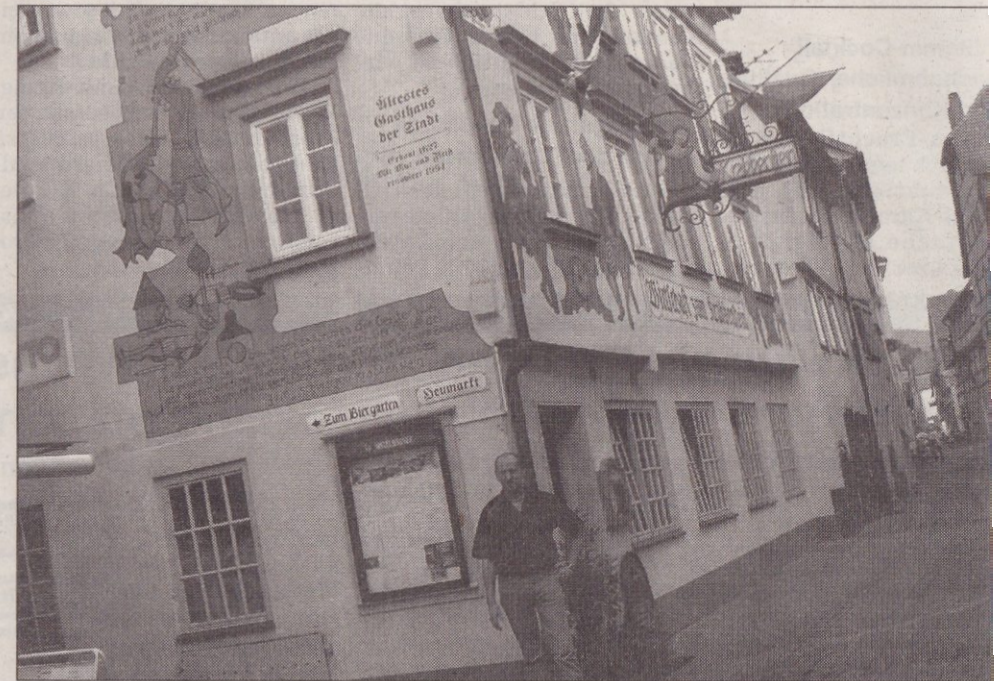
fürs Detail bewiesen. Pflanzen und Blumen vermitteln dem Biergarten ein südliches Flair. Und wenn es mal etwas kälter wird, kommt der Heizstrahler zum Einsatz.

Der gelernte Koch bietet seinen Gästen gut bürgerliche, deutsche Küche und Saisonessen. Sein Lieblingsrezept „Kalbshaxe in Tomatensoße“ kommt auch bei den Gästen sehr gut an. Neben Schwein und Rind ist vom Sauerbraten über Leberknödel und Maultaschen für jeden Geschmack etwas zu finden.

Dazu gibt es verschiedene



Urig, rustikal und geschmackvoll gestaltet ist der Innenraum.



Wirt Ewald Böhle vor dem Traditionsgasthaus „Krabbenstein“.

Fotos: V

Fischspezialitäten, wie Schollenfilet, Lachs oder Forelle. Auch an die Vegetarier ist gedacht: Zu frischen Marktsalaten können sie die hauseigenen Käspätzle oder Gemüseaultaschen wählen. Der derzeitige Renner ist, laut Koch Böhle, der „Fitnessteller“: „Garnelenspieß vom Grill mit kleinem Schweinerückensteak und knackfrischem Marktsalat“.

Auf der Weinkarte finden die

Gäste badische Weine aus der Umgebung, und wer noch einen Nachtisch mag, kann sich auf leckere Eissorten freuen.

Kurzum: Ein behagliches Gasthaus für ein paar ruhige Stunden. Parkplätze davor gibt es natürlich nicht, dafür aber auch keinen Autolärm. Und die Parkplätze sind auch nicht weit entfernt – ein kleiner Gang durch die Altstadt, der sich lohnt.