



NETTS  
RESTAURANT &  
LANDHAUS

## *Mandelblüte* FÜR DEN GAUMEN



*Der Frühling ist da – und mit ihm die unvergleichliche Pfälzer Mandelblüte.  
Ein Besuch im Netts wunderbarem Restaurant und Landhaus rundet dieses Erlebnis  
mit den passenden kulinarischen Höhenflügen ab.*

Nett hier. Ach was, es ist viel mehr als das und sogar wunderschön, was Susanne und Daniel Nett hier auf die Beine gestellt haben. Ihr Restaurant und Landhaus trägt den Familiennamen, übertrifft ihn aber spielend mit Gemütlichkeit, komfortabler Eleganz und einem

erfreulich hohen Wohlfühlfaktor. Fest steht: Nach dem erfolgreich hinter uns gebrachten Winter tut es Leib und Seele mehr als nur ein wenig gut, sich in Gimmeldingen in die Obhut von Netts und ihrem erfahren Küchenchef Walter Tschanow zu begeben. Die Terrasse



bietet einen wirklich herrlichen Blick auf Weinberge Rheinebene, der Sommergarten ist ein verwunschener Rückzugsort für milde Abende, das Restaurant mit seiner wohlig-warmen Beleuchtung und den ehrlichen Tischen aus echten Pfälzer Kastanientischen eh ein Ort zum Verweilen und Loslassen. Glückseligkeit ist hier vorprogrammiert.

Wo wir gerade bei Glück sind: Eigens für die unvergleichliche Mandelblüte hat sich Tschanow in der Küche zu einem Motto-Menü hinreißen lassen, das dem blühenden Ereignis ein angemessenes lukullisches Pendant bereitet. Sein viergängiges Mandelmenü kombiniert zum Beispiel einen Ziegenfrischkäsekuchen mit Mandelblütenhonig, vereint eine gebackene Kalbspraline mit einer Schaumsuppe von gerösteten Mandeln und gart Roastbeef-Tranchen in Mandelmilch – ein optischer und geschmacklicher Volltreffer, den Walter Tschanow sich da ausgedacht hat. Nach zuletzt drei Jahren als Sous-Chef im Arens Restaurant ist der 30-jährige Koch vergangenes Jahr an seine alte Wirkungsstätte zurückgekehrt und kümmert sich seither ebenso liebevoll um die Gäste wie Susanne und Daniel Nett.



Weil man das eigentlich ungern nach einem Abendessen aufgibt und vielleicht doch noch mal einen genauen Blick auf diese wahrhaft prächtige Weinkarte werfen will, quartiert sich am besten gleich im Landhaus oder in der urigen Mühle ein. Jedes Zimmer ist einzigartig gestaltet und hochwertig möbliert, auch hier beweisen

Netts Liebe zum Detail und keine Kompromisse, was Qualität und Gemütlichkeit angeht. Grillabende, Lesenächte, Netts spezielle Sound-Downer-Events oder einfach die träumerische Ruhe in idyllischer Umgebung haben jedenfalls nicht nur uns längst verzaubert. Schade nur, dass wir nicht dauerhaft einziehen können.

*Netts Restaurant und Landhaus*  
 Meerspinnstraße 46  
 67435 Gimmeldingen  
 T +49 (0) 6321 60175  
[www.nettsrestaurant.de](http://www.nettsrestaurant.de)

