



Bistro im Bahnhof Püttlingen

*Stillgelegt, aber immer noch
zum Abfahren*

Küche 
Ambiente 

Die Eisenbahn hält hier nicht mehr, denn auf der ehemals königlich-preußischen Köllertalstrecke führt heute ein Radweg. Das denkmalgeschützte Bahnhofsgebäude lebt gastronomisch weiter: Serviert wird in der ehemaligen Schalterhalle und dem Wartesaal mit dem Bahnsteig als Außenterrasse. Die alte Stückguthalle wird für Kultur-events genutzt. Als erfahrener Gastronom schuf Frank Hens bei seiner Übernahme des Bistros Anfang 2006 in den einstigen Nutzräumen ein Wohlfühl-Ambiente, das perfekt zum saisonal-traditionellen bis mediterran-kreativen Speisefahrplan passt. Küchenchef Jörg Stuhlsatz' Begeisterung für frische Zutaten und eigene Gewürzcreations erschließt sich nicht nur der Zunge, denn so temperamentvoll und inspiriert wie er kocht, weiß er auch davon zu

erzählen. Dem Schneckenpastetchen lässt er seinen Eigengeschmack. Dann überrascht uns ein Zitronensorbet aufkaramellisierten Kirschtomaten, serviert im Einweckglas mit scharfem Basilikum. Handgemachte Orecchiette befördern uns mit ihrer Garnitur aus hauchdünner Pancetta und selbst gezogenen Kräutern direkt nach Italien. Zu gebratener Entenbrust an Amarenakirschkjus empfiehlt uns Hens als echter Weinfreak einen raren Galbor aus Ungarn, der uns dann endgültig abfahren lässt. *SH*

**Karte 4,90 – 20,80 €
11 – 1 Uhr**

**Küche jeweils bis 14 Uhr und von
17.30 – 22.30 Uhr
Ruhetag Sa–mittag**

Bahnhofstraße 74
66346 Püttlingen
Tel.: (0 68 98) 6 36 37
www.bistro-puettingen.de