

Gault Millau Bewertung 2007

"Das schlicht elegante Restaurant mit rustikalen Akzenten und Hummerbecken ist schon lange als kulinarische Institution bekannt. Wir wählten ein Forellenmousse auf Chili-Vinaigrette mit gebratener Forelle auf Bärlauch- Sauce und ein Almochsen- Carpaccio, bei dem das feine Aroma von einer Taleggio- Creme übertönt wurde. Ein herrliches Kalbsbeuscherl mit Wachtelei und erstklassige Jakobsmuscheln auf Paradeisgemüse erfreuten uns ebenso wie das butterweiche Damhirschroastbeef mit Erdäpfelpüree, Gänseleber und Karamellkraut. Auf weiße Polenta gebettet ein prächtiges Wolfsbarschfilet, bei den dazu gereichten Sternanis-Paradeisern fehlte jedoch die geschmackliche Finesse. Zartes Zitronenmousse mit Schokosoufflé und sündiges Karamellmousse mit köstlichen Rosmarin-Apfelstücken bildeten den gelungenen Abschluss des leichten Frühlingmenüs. Die Spezialität des Hauses – eine buttrig-süße Zwiebelmarmelade – sollte man unbedingt zum Käse probieren. Beim Überraschungsmenü kombiniert Küchenchef Norbert Bader altbewährte Klassik mit kreativen Akzenten. Die freundliche Weinberatung ließ ebenfalls keine Wünsche offen."