

GAULT MILLAU

Am Interieur, das wie eine Kreuzung aus Rittersaal und Omas Wohnsalon wirkt, könnte man vielleicht noch ein wenig feilen- ansonsten bleibt nur mehr wenig Verbesserungspotenzial: Küchenchef Norbert Bader befindet sich derzeit offenbar in absoluter Hochform. Der Gruß aus der Küche- kalt marinierte Garnele mit geeister Gurkensuppe- versprach Großes, das Tartar vom Weiderind mit Dijon- Aioli und Erdäpfelcrêpe löste dieses Versprechen umstandslos ein: tolle Kontraste, schöne Konsistenz, kraftvolles Aroma, vollendeter Genuss.



Der frittierte Felsenoktopus mit Palmherzensalat litt zwar ein wenig unter der allzu kräftigen Wasabimayonnaise, die Hauptgänge wetzten aber diese (kleine) Scharte gleich wieder aus: Das meisterhaft gebratene, großkalibrige Zanderfilet kam in Begleitung eines klaren Erdäpfelsüppchens und einer gebackenen Blunzenscheibe- ein mutiges, ein starkes, ein grandioses Gericht; ganz ähnlich der butterzarte Rehrücken mit Beeren- Schokoladen- Jus und Topfengnocchi, der seinerseits elegant zum Dessert, einer Nougat- Panna- cotta mit süßsaurem Beeren- Minz- Pesto überleitete. Nicht minder überzeugend die Begleitumstände: Service souverän, Weinkarte zu Recht überregional renommiert, Brände und Kaffees vom Feinsten. Und auf der Uferterrasse sieht man auch nur mehr ganz wenig vom Interieur.

GAULT MILLAU Bewertung 2009