

Oliven-Ratatouille und den befremdlich kalten Ziegenmilch-„Sphären“ auch keinen Tiefgang, keine Komplexität – woran selbst der sehr gute Kräuterjus nicht viel ändern konnte.

Schon bei den Stilton-„Sphären“ mit Amaranth und schön fluffig-fettigem Walnussbrot, spätestens aber mit Präsentation des „falschen Käsekuchen“ in Form von Mürbteigboden, Quarkeis und Quarkespuma sowie – na klar – Aprikosen-„Sphären“, erscheint auch dem eingeleisteten Fan der katalanischen Avantgarde und ihrer effektvollen Tricks jenes Süßmittel etwas überstrapaziert. Da wirkten das durchaus gelungene Erdbeer-Basilikum-Thema und die Petits fours beruhigend konventionell.

Für den heiß und innig geliebten Michelin-Stern reicht das allemal. Uns reicht die aktuelle Performance aber ehrlich gesagt nicht, denn wir wissen, Stefan Beiter hat eigentlich noch weit mehr drauf, als solide 7 Plannen zu erkothen.

Dennoch erlebt man hier natürlich zuverlässig die weit und breit beste Küche des nordöstlichen Frankenlandes und der sympathische, zuvorkommende Service sowie die äußerst stimmige Weinberatung lassen es den Gast hier gut sein.

Erding (Kreis Erding)

Wein- & Spezialitätengeschäfte

Steines La Cave
Haager Straße 9, ☎ 85435
☎ 08122-18485
www.steines-weine.com

Eresing (Kreis Landsberg/Lech)

Der bio-verde Laden
Gewerbering 22, ☎ 86922
☎ 08193-93270, www.isana.de

Anzeige



Erlangen (Kreis Erlangen-Höchstadt)



Rosmarin

im Hotel Bayerischer Hof
Schuhstraße 31, ☎ 91052
☎ 09131-7850
www.bayerischer-hof-erlangen.de
Tägl. 12-14.30 Uhr u. 18 Uhr,
HG: 18-24, M: 49-69

Zimmerpreise: † 95-260 / †† 110-280



Das gediegene, mittels einiger dezenter gestalterischer Akzente aufgehübschte Hotel-Restaurant im Bayerischen Hof in Erlangen wird seit geraumer Zeit ambitioniert bekocht. Die Karte liest sich durchaus kurzweilig und lässt Einfallreichtum erkennen, doch bei allem Ehrgeiz bleibt Küchenchef Marek Nitsche auf dem Teppich und richtet sein Repertoire preislich und konzeptionell ganz so aus, dass er auch in Erlangen ein Auskommen hat.

Deutlich wird dies unter anderem an (zu) großen Portionen. Ob der fehlende Feinschliff im Detail auch konzeptionell kalkuliert oder dem Können der Küchenbrigade geschuldet ist, wollen und können wir nicht ergründen – gleichwohl lässt sich konstatieren, dass das, was hier auf den Tellern liegt, durchaus Spaß macht und von durchgängig sehr solidem Niveau ist.

Elwa das als Gruß aus der Küche gereichte Vitello tonnato mit saftigem Kalbfleisch und leichter, milder Thunfischsauce, gewürzt von Kapern und erfrischt von kleinen Zitrusfrüchte-Filets (bloß die rohen Paprikastückchen waren fehl am Platze). Oder das Zweierlei von der Raf-Tomate, bei dem der Insalata Caprese klassisch und produktnah gehalten war und das weiße (leider zu feste) Tomatenmousse mit Basilikumpesto und sensationellem Tomaten-Himbeer-Granit kreativere Züge hatte.

Handwerkliche und kompositorische Schwächen zeigten die Fischgerichte, etwa die übergarte Meeräsche mit eingelegtem Rettich und Rhabarber-/Ingwerchutney nebst Grüntee-Gelee und gebackenen (recht trockenen) Reissbällchen, bei der die Einzelkomponenten nicht hundertprozentig zusammenspielen. Oder bei den schön saftigen, dünn

und kross gratinierten Schollen-Röllchen, die von zu weich gekochtem Spargel und ziemlich dünnem, hauptsächlich nach Safran schmeckendem Bouillabaisse-Püree begleitet wurden.

Stolze sechs Plannen war das Zweierlei vom Eiderländer Lamm, nämlich trefflich geschmorter, saftig-aromatische Schulter und à point gebratener Rücken mit raffiniertem (vermutlich etwas Waldmeister und/oder Estragon) Kräutermantel nebst Bohnenkern-„Sülze“ und Ziegenkäse-Kroketten wert. Keine Platte hingegen für zu süßes, undifferenziertes Miteinander von Vanille mousse, Erdbeerpüree, Ingwergelee und Bisquit.

Trotz aller konstruktiver Kritik bleibt ein durchaus positiver Eindruck haften. Auch der freundliche Service ist ambitioniert am Werke und ansprechend wirkt die günstig kalkulierte, international sortierte Weinkarte.

Wein- & Spezialitätengeschäfte

Vinisüd

Konrad-Zuse-Strasse 20, ☎ 91052
☎ 09131-27180, www.vinisud.de

Käsespezialitäten

Käse-Ecke Erlangen

Maitre Affineur Waltmann
Friedrichstr. 10, ☎ 91054
☎ 09131-207187, www.rohmilchkaese.de

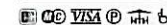
Ettringen (Kreis Unterallgäu)



Gasthof Rauch

Hauptstraße 34, ☎ 86833
☎ 08249-561
www.hotel-gasthof-rauch.de
Stube: Mo 18 Uhr, Di-Fr 11-14 Uhr u. 18 Uhr, So u. Fei 11 Uhr, Sa 18 Uhr u. nach Vereinb., Gourmetrestaurant
Feinschliff: Di-Sa 18 Uhr,
HG: 9-25, M: 29-65

Zimmerpreise: † 38-51 / †† 58-74



Die Küche dieses gepflegten Gasthofs mit schlichtem, aber gemütlichem Ambiente konnte uns überzeugen. Die in der letzten Ausgabe bereits in Aussicht gestellten 5 Plannen hat sich das junge Team nunmehr redlich verdient. Nicht so sehr für unpassiertes, breiges Erbsensüppchen mit gebackener Mozzarella-

Praline, wohl aber für knusprig-schmelzige Schweinebauch-Würfel auf feinsäuerlichem Linsensalat mit Limonen-Ingwer-Espuma oder für die überraschend gute, frische Rotbarbe mit Limonen-Stampkartoffeln, Chorizo und Paprika.

Auch an dem bestens à point gebratenen Rinderfilet (sehr gute Fleischqualität!), das mit weißen Bohnenkernen, saftig-zartem Baumkuchenriegel, harmonischem Jus und gebratenen Shii-Take Pilzen daherkam, war nicht das Geringste auszusetzen – zumal in Anbetracht der wirklich günstigen Preise. Und das Beste: Die Küche macht zum süßen Abschluss nicht schlapp, verliert sich nicht in Banalitäten, sondern kredenzt zum Beispiel eine Kaiserschmarrn-Mousse nebst saftiger Vanillepolenta in Butterbröseln und Birne-Granatapfel-Sorbet, wofür sich auch manch höher dekoriertes Haus nicht zu schämen bräuchte. Zu alldem schenkt der familiäre Service gute, preiswerte Weine aus.

Farchant (Kreis Garmisch-Part.)

Weinzentrum Kraus

Partenkirchner Str. 32, ☎ 82490
☎ 08821-51292
www.wein-kraus.de

Frasdorf (Kreis Rosenheim)



Landgasthof Karner

Nussbaumstr. 6, ☎ 83112
☎ 08052-17970
www.landgasthof-kaner.de
Täglich 12-14 Uhr u. 18 Uhr,
HG: 18-26, M: 28-74

Zimmerpreise: † 95-150 / †† 115-185



Schon seit Jahren empfehlen wir dieses im besten Sinne gemütliche, gehobenerustikale Restaurant mit konstant guter Küche, die nur selten unter 6-Plannen-Niveau rutscht, aber manchmal darüber! Was in den beiden behaglichen Gaststuben vom eigentlich stets zuvorkommenden, persönlichen Service kredenzt wird, ist in jedem Fall aller Ehren wert und weit von uninspirierter 08/15-Küche entfernt.

So war das letzte Mal schon die in hauchdünne, knusprige Kataifäden gefüllte

Gamba auf schmelzig-schlottigem Kokosrisotto mit Thai-Curry-Sauce als Amuse bouche ein kleiner Gaumenkitzel und auch die etwas gestelzt als „Marbré“ betitelte Liaison von Entenleber und Nougat mit ausgewogenem Apfel-Ingwer-Kompott und lockerem Brioche war eine schön auf den Punkt gebrachte Foie gras-Variante.

Hier und da schwächelt die Küche auch mal etwas, wenn zum Beispiel die Zitronenvinaigrette zum gebeizten Rinderfilet mit kleinen Salatherzen und etwas Kartoffelstampf (hört sich merkwürdig an, war aber recht apart) zu unbalanciert säuerlich gerät, oder ein an sich feiner Topfenknödel durch viel zu süße Kaffee-crème und ein an kühlen Schokoladenpudding erinnerndes Parfait misfällt.

Doch dann kredenzt die Küche auch wieder so schier umwerfende Gänge in bester Opulenz, wie die perfekt saftig geschmorter Ochsenschulter, geradezu verschwenderisch mit zartschmelziger gehobelter Gänseleber angereichert und mit Kohlrabi, Kräuterseilingen und Kartoffelstampf nicht innovativ, aber sehr ansprechend begleitet. Oder der gratinierte Rehrücken, butterzart, aber mit viel Saft und Kraft, dessen Begleitung in Form von Rahmwirsing und einer festen, aromatischen Schwammerl-Lasagne auch nicht gerade den oberbayerischen Originalitätswettbewerb gewinnen würde, aber so wohlgeraten und wohl-schmeckend daherkommt, dass für diesen Gang auch 7 Plannen gerechtfertigt wären.

Zur gebührenden Weinbegleitung solcher Gerichte stehen ausreichend gute Bouteillen aus aller Herren Länder zur Disposition und auch glasweise wird Seriöses offeriert.

Freising (Kreis Freising)

Wein- & Spezialitätengeschäfte

Feinkost Hofmair

Untere Hauptstr. 7, ☎ 85354
☎ 08161-42742, www.feinkost-hofmair.de

Käsespezialitäten

Kasdandler

Marienplatz 7, ☎ 85354
☎ 08161-41 631, www.kasdandler.de

Friedberg (Kreis Aichach-Friedberg)

Wein- & Spezialitätengeschäfte

Vom Fass Friedberg

Pfarrstraße 4, ☎ 86316
☎ 0821-2679968,
www.gustovino.de

Gersthofen (Kreis Augsburg)

Weinladen Lemberger

Bauernstraße 10, ☎ 86368
☎ 0821-499100, Fax: 0821-499105
www.weinladen-lemberger.de

Gilching (Kreis Starnberg)

Der italienische Weinladen

Wolfram Thiele
Pollinger Strasse 23,
☎ 82205 ☎ 08105-7759600
www.derthiele.de

Göpfertsgrün (Kreis Wunsiedel)



Wirtshaus im Gut

Göpfersgrün 2, ☎ 95632
☎ 09232-917767
www.wirtshausimgut.de
Mo 11-14 Uhr, Mi-Sa 11-14 Uhr u. 17 Uhr, So u. Fei durchgehend, Di RT, HG: 6-18



Wer im nordöstlichen Oberfranken preiswert auf solidem Niveau speisen möchte, ist weiterhin mit dem ländlich-gepflegten Wirtshaus im Gut bestens bedient. Ohne jeden Kreativitäts- oder Verfeinerungsanspruch kommen hier gebackene Champignons mit Remouladensauce, Milchkalbsbraten mit Kartoffelkloßen oder ein originales Wiener Schnitzel mit Schwenkkartoffeln in hausmannsköstlicher Manier daher.

Die lebendfrischen Süßwasserfische stammen teilweise aus dem eigenen Bassin und auch jedwedes Fleisch war hier in der Vergangenheit immer von guter Qualität. So auch Wild aus der Gegend, wie zuletzt der mürbe, aber sehr saftige Wildschweinbraten mit Rotkraut oder die auf den Punkt gebratenen Hirschkalbsmedaillons mit Rahmwirsing und Kroketten. Mit etwas Glück kommt man sogar in den Genuss von eigenaromatischem Kronfleisch, der Spezialität des Hauses.

Zur allgemeinen Beschreibung der Beilagen (auch übertragbar auf die Gesamtarrangements) reicht eine kurze Formel: