



Gourvin, München

Überraschende

Allianzen MÜNCHEN

GOURVIN

Blütenweiß spannt sich, von einer zentralen Säule aus, das Gewölbe über dem schönen weiten Raum. Ansprechend die Einrichtung, die hochwertig-schlicht ist und doch Wärme ausstrahlt. Dem Eingang frontal gegenüber präsentiert sich eine ganze Flaschenwand, denn das vor wenigen Monaten eröffnete »Gourvin« ist nicht nur Restaurant, sondern auch Weinhandlung. Der Anspruch des Lokals ist hoch, das teilt sich nicht nur in der feinen Ausstattung, sondern vor allem schon im Namen mit, der bestes Essen und besten Wein verheißt. Schlicht und edel sind Geschirr, Besteck und Tischdekoration. Zur Dekoration gehören offenbar auch die Buttermesserchen, die bleiben nämlich mangels Butter den ganzen Abend blank und sauber – ein rätselhaftes Phänomen, das wir bereits in anderen Restaurants beobachtet haben. Das Menü (6 Gänge 59 € / inklusive Weinbegleitung 85 €) klingt verlockend, wir möchten aber lieber jeder etwas anderes probieren. Kalbssens mit Steinpilzravioli, Fischsuppe mit Tomatenbruschetta und Blattsalate mit luftgetrocknetem Schweinefilet

(laut Karte »getrüffelt«, was sich geschmacklich allerdings nicht bemerkbar macht) sind wohlgeraten und stillen aufs angenehmste den ersten Hunger. Die leicht säuerlich-würzige Fischsuppe mit ihrer großzügigen Einlage aus diversen Seefischen und der Beigabe aus sehr leckeren Tomatencrostini stillt ihn sogar so sehr, dass Sorge aufkommt, ob wir den weiteren Gängen mengenmäßig gewachsen sein würden. Gebratener Stör auf saftig fließendem Steinpilzrisotto, salbeigespickte Perlhuhnbrust auf Paprikagemüse und Seeteufel mit einer hinreißenden Sauce aus Butter, Knoblauch, Fischfond, Tomaten und Basilikum finden aber trotzdem noch bis hin zum letzten Bissen Aufnahme in die nicht mehr ganz hungrigen Mägen. All diese verschiedenen Gerichte werden souverän begleitet von einem einzigen Wein: dem charakterstarken Riesling »Mittelheim St. Nikolaus« 2005 von Peter Jakob Kühn aus dem Rheingau, einem der experimentierfreudigsten Winzer des Landes (39 € / 0,75 l). Selbstbewusst und zugleich anschmiegsam ergänzt er die kräftigen Aromen aller Gerichte in eindruckvoller Weise. Lästige Korkdiskussionen sind bei die-

sem Wein übrigens nicht zu befürchten – die Flasche hat Schraubverschluss. Der Rohmilch-Käseteller mit Feigensenf als herzhaftes Dessert bietet eine stattliche Auswahl. Wir naschen gern hin und her, probieren und tauschen aus. Und so entdecken wir Unvorhergesehenes, nämlich dass ein weiteres Dessert, das Ananas-Ingwersorbet, mit seiner zurückhaltenden Süße eine sehr überzeugende Allianz mit dem würzigen Blauschimmelkäse eingeht. (Suppen 5,50-8,50 €, Vorspeisen 9,50-15,50 €, Hauptgerichte 17,50-29 €.) Mittags gibt es Menüs für die Werktätigen der umliegenden Büros, 2 Gänge zu 13,50, 3 Gänge zu 16 €. 11 Weine stehen als »offene Weine« auf der Karte (mittags ab 2 €, abends ab 2,80 € / 0,1 l), auf Wunsch wird aber praktisch jede Flasche geöffnet. Die Weine – reichhaltiges Angebot aus Deutschland, dazu einiges aus Österreich, Frankreich, auch ein wenig Spanien – sind übrigens ausgesprochen gastefreundlich kalkuliert. Überhaupt ist, obwohl das Gourvin nun wirklich kein Billigheimer ist, das ganze Preis-Leistungs-Verhältnis schwer in Ordnung.

Rozsika Farkas

Hirschbergstr. 1, Neuhausen

Tel. 0 89-20 06 28 11

www.gourvin.de

Restaurant: Mo-Sa 11-14, 18-23

Bistro: Mo-Sa 11-18 Uhr

Allumfassendes Vergnügen

TRAMIN / SÜDTIROL

HOFSTÄTTER

VINOTHEK & WEINBAR

Der Südtiroler Weinort Tramin hat Ende 2007 ein neues Highlight bekommen: die Vinothek Hofstätter mit angeschlossenen Schaugarten. Klares

»Gourvin« ist ein Restaurant und Weinhandlung in München. Das Menü besteht aus 6 Gängen für 59 € (inklusive Weinbegleitung 85 €). Die Adresse ist Hirschbergstr. 1, Neuhausen. Telefon: 0 89-20 06 28 11. Website: www.gourvin.de. Restaurant: Mo-Sa 11-14, 18-23 Uhr. Bistro: Mo-Sa 11-18 Uhr.



Vinothek Hofstätter

und edles Design zeichnet das weiträumige Tonnengewölbe mit Bar und den luftig aufgestellten, schlichten Tischen aus – eine unterirdische Treppe führt direkt in den Gewürztraminer-Schaugarten. Hier kann der Gast die Arbeit im Weingarten näher kennenlernen, er kann die Reben befühlen und beschnuppern und anschließend in der Weinbibliothek, vielleicht bei einem Glas des nach Pfirsich duftenden Hofstätterschen Gewürztraminers »Kolbenhof« (0,1 l 4,90 €), sein Wissen vertiefen. Natürlich werden in der Weinbar alle Weine aus dem Sortiment von Hofstätter glasweise ausgeschenkt (0,1 l 2,10-4,90 €). Doch zusätzlich

gibt es eine Selektion an Weinen, hauptsächlich Rieslinge und Burgunder, die vom Leiter des Weinguts Martin Foradori-Hofstätter persönlich zusammengestellt wird. Eine kleine Terrasse direkt neben dem »Weinturm« und der Kirche lädt außerdem dazu ein, Südtiroler Luft zu schnuppern und zu den Weinen täglich wechselnde Speisen zu genießen. Die Gerichte sind eine moderne Melange aus mediterranen, asiatischen und alpenländischen Elementen (2-Gang-Mittagsmenü 9,50 €), wie etwa ein Tafelspitzzülchen auf Kernöl mit Himbeer-Zwiebelvinaigrette (9,80 €) oder ein gebratener Saibling mit Avocado-Limettenrisotto

(17 €), zu dem der Weiße de Vite, eine zartgelbe feingliedrige Cuvee aus Weißburgunder, Müller-Thurgau und Sauvignon (0,1 l 2,50 €) besonders mundet. Ein perfektes leichtes Mittagsgeschicht ist auch die Brennesselschampsuppe mit Jakobsmuschel (5 €), die wunderbar mit der Säure des Pinot Bianco (0,1 l 2,30 €) harmoniert. Wer nach diesen anregenden Genüssen Lust auf mehr hat, wird in der Vinothek mit Weinflaschen für Zuhause versorgt.

Susanne Wess

Rathausplatz 7

www.hofstatter.it

Vinothek:

Mo-Fr 9-12, 14-18, Sa 9-12 Uhr

Weinbar / Restaurant:

Di-Sa 9-24, So ab 17 Uhr



Esszimmer, Coburg

Zu Gast beim obersten Sommelier COBURG

»ESSZIMMER« IM ROMANTIKHOTEL GOLDENE TRAUBE

Weintrinken und Weincken kommen im Coburger Hotel »Goldene Traube« allemal auf ihre Kosten. Dafür sorgt der Inhaber selbst, denn im Nebenberuf ist Bernd Glauben seit Jahren Präsident der deutschen Sommelier-Union und somit dem guten Rebsaft verpflichtet. Kulinarisch kann man in dem am Rande der malerischen Altstadt gelegenen Hotel auf mehrerer Ebenen glücklich werden: Im »Weinstübä« gibt es deftige Frankenschoppen zu Elsässer Flammkuchen, Schüfеле

und Wurstsalat. Im Hotelrestaurant »Meer & Mehr« werden in mediterranem Ambiente vor allem heimischer Fisch und Meeresfrüchte serviert. Ein Nebenraum des Hotelrestaurants heißt seit kurzem »Esszimmer«, verfügt über sinnlich-rot gestrichene Wände, ein kleines Separée für Verliebte (schließlich ist die Goldene Traube ein »Romantikhotel«) oder auf Discretion angewiesene Businessmenschen und dient Küchenchef Jens Jäckel als Spielplatz für seine Interpretation einer »Haute Cuisine«. Mit zarten Tatarwürfeln vom Kalb, die mit knusprig gebratenem Bries und Trüffelvinaigrette gereicht werden, beginnt bei unserem Besuch ein rundum gelungener Abend, der mit einem konzentriertem Krustentiersud mit knackigen Langustinos seine Fortsetzung findet. Köstlich die rosa gebratenen Taubenbrust mit gebratenem Spargel und weißer Balsamicoreduktion. Ungewöhnlich die Zubereitung des Rehrückens: Statt ihn zu braten, hat man ihn in einem Ho-