



Makassar

FRANKREICH

RESTAURANT LE PLAISANT *Vive la France!*

Das große Ottolenghi-Kochbuch, von Damien Plaisant prominent platziert in seinem Restaurant, führt auf eine falsche Fährte: Nicht die derzeit so populäre Levante-Küche, sondern eine etwas eingedampfte, unkomplizierte, aber dennoch sehr feine Version der französischen Klassik bietet Plaisant seinen Gästen. Zuvor war er Küchenchef im Restaurant Ebert, dessen Räumlichkeiten am Regerplatz er im Juli 2021 übernommen hat. Klein und gemütlich ist es dort, als wäre man zu Besuch bei Freunden – ein Eindruck, zu dem auch die Herzlichkeit des gesamten Teams beiträgt. Die mit sechs Gerichten überschaubare Karte wechselt im Wochentakt. Die Gäste können sich daraus ein Menü mit drei bis fünf Gängen zusammenstellen (52-79 €, mit Weinbegleitung 73-114 €). Nach einem etwas lahmen, sous vide gegartem Schweinebauch als Amuse-bouche starten wir bei unserem Besuch mit einer wunderbar intensiven Soupe de Poisson, die auf

einige Miesmuscheln, rote Garnelen und einen Klecks Rouille aufgegossen wird, sowie einem konfierten Bachsaibling mit Lauchvariationen und einem delikaten Salat aus La-Ratte-Kartoffeln. Großzügig bemessene Stücke vom Kabeljau, an diesem Tag der Poisson du jour im Hauptgang, baden in herrlich frischem Zitronen-Ingwer-Knoblauch-Schaum, stimmig ergänzt um Karotten-Orangen-Püree und knackige grüne Bohnen sowie Knoblauchchipsbrösel für eine Bitternote. In die gleiche Kulisse stellt Plaisant das Medaillon von geschmorter Lammschulter als alternativen Hauptgang. Püree, Bohnen und Knoblauch begleiten auch das Fleisch bestens. Eine weit bessere Dessertwahl als der brave Teller mit französischen Standard-Käsesorten sind die in Honig karamellisierten Feigen mit Portwein und süchtig sahnigem Tonka-Eis. Großartig! Die Weinbegleitung ist klug komponiert, mit einem Steillagen-Riesling von Van Volxem zum Käse als Höhepunkt. Die Weinkarte wartet mit einer erfreulich großen Auswahl von Positionen im unteren und mittleren Preissegment auf.

Ralph Diermann

Au, Regerplatz 3
Tel. 44 44 99 40
www.restaurant-leplaisant.eu
Mo-Fr 18-24 Uhr
○ Draußen sitzen
✂ Rollstuhlgerecht

Essen und Trinken ****
Service ****
Ambiente ****

MAKASSAR *Frankreich und die Welt*

Was für ein Comeback! Nach knapp zwei Jahren Auszeit hat das Promi-Lokal Makassar – auch Brad Pitt war schon mal zu Gast – im ehemaligen Shane's in der Geyerstraße eine neue Bleibe gefunden. Die beiden kongenialen Gastgeber Roger Baranda, federführend in der Küche, und Roland Dimpfl, federführend beim Service, haben kräftig umgebaut. Warme Erdtöne, die beleuchtete Bar und Elemente von Art déco und Kolonialstil – die Lampen aus afrikanischen Stoffen hat Baranda selbst entworfen – bewirken, dass man sich fast wie in einem Nachtcafé im Paris der

1920er Jahre fühlt. Dazu passt auch das Sépareé für kleinere Gesellschaften hinter der Bar. Aufgehheitert wird das Ganze durch farbenfrohe Gemälde – von Baranda – und üppige Blumenbouquets. Zudem gibt es zwei Terrassen, eine zur Straße hin, die andere im Innenhof. Die Gäste, meist jenseits der 40, gut betucht, aber innerlich Hipster, stehen jedenfalls Schlange. Wesentlich am anhaltenden Erfolg des Makassar beteiligt ist der Gute-Laune-Service. Roland Dimpfl hat jeden Gast im Blick und steckt mit seiner Herzlichkeit an. Wir folgen seiner Empfehlung des Abends: Gin Tonic mit frischen Kumquats (9 €) – köstlich! Neben Cocktails und obligatorischem Champagner (Canard Duchêne, 0,1l 11,50 €) hat die übersichtliche Karte Weine aus aller Welt zu bieten. Die Küche offeriert französische Klassiker wie Moules frites (18,50 €) oder „Tartare de bœuf“ (18 €) sowie eine kleine Auswahl für Vegetarier, etwa Artischocke (12 €). Zusätzlich – und das macht das Makassar einzigartig – gibt es cajun-creolische Inspirationen wie die Vorspeise „Samosas von creolischer Blutwurst“ (8 €) im hauchdünnen Knusperteig oder das geschmorte Rind „Colombo Antillais“ (24 €). Manchmal hätten wir uns bei den Gerichten mehr Modernität gewünscht. Ein Punkt, den das junge Kochteam mit neuen Kreationen in Angriff nehmen will. Doch der Fokus liegt auf der Qualität der Produkte, die für sich sprechen soll. Die schätzen wir besonders beim opulenten Edelfischeintopf „Mississippi“ mit Languste, Kabeljau und Gambas im Krustentierfond (28,50 €). Mit „Beeren mit Mascarpone“ (9,50 €) als süßem Abschluss beschließen wir einen tollen Abend. Unbedingt reservieren!

Nicola Groos

Isarvorstadt, Geyerstr. 52
Tel. 77 69 59
www.makassar.de
Di-Sa 18-1 Uhr
Keine Kreditkarten
○ Draußen sitzen

Essen und Trinken ***
Service ****
Ambiente ****