



Schwarzreiter

SCHWARZREITER

Detailverliebte Frauenpower

Designer Colin Finnegan hat dem Restaurant Schwarzreiter im Hotel Vier Jahreszeiten eine Erneuerung vom Feinsten verpasst. Allein der Weg zum Platz hat etwas Herrschaftliches, und man taucht von der hektischen Luxusmeile Maximilianstraße in einen gesetzten Ort bayerischer Geschichte ein. 60 Plätze umfasst das Traditionsrestaurant auf circa 100 Quadratmetern – ein Mindestabstand für Diskretion war hier auch vor Corona schon einkalkuliert. Tische mit mattweißen Biskuitporzellan-Verzierungen, der ganze Raum hell und anmutig inszeniert, mit einem pompösen Kronleuchter in der Mitte – ein Tick steril vielleicht im Ganzen, doch man entdeckt ständig neue Details. Das zieht sich auch bei der „Young Bavarian Cuisine“ von Deutschlands jüngster Sterneköchin Maike Menzel durch, angefangen bei diversen Grüßen aus der Küche, so zum Beispiel grandios detailverliebte Saiblingsmacarons mit Lachstatar und Apfel. Diesem Fisch verdankt das Schwarzreiter auch seinen Namen, denn der Schwarzreiter ist ein Zwergsaibling,

und galt einst als Lieblingsdelikatesse von Ludwig II. Sehr delikat das innen flauschig-zarte Brot mit salzig-feiner Buttercreme, geradezu märchenhaft gut die Maronispätzle nebst angebratener Entenbrust und zuletzt das Dessert aus Maracujakaramell mit Blattgold und Kirsch-Marshmallows. Das Simmentaler Luma Kalb (68 €) zum Hauptgang verzaubert vollends und ist eine Verneigung vor der grenzenlosen Vielfalt im Kleinen: Das phantasiervolle Dekor besteht aus ein wenig gedünstetem Gemüse, im Ganzen stehenden Miniatur-Steinpilzen, Kroketten und dreierlei Saucen. Das rosig gebratene Kalb zergeht in der latent beerigen Sauce zusammen mit den gefüllten Teigtaschen am Gaumen. Die bayerische Garnele (43 €), eine in Freising gezüchtete White Tiger, wird mit Hirse serviert. Die Hauptrolle bei dem Gericht wird aber der Karotte zuteil, denn die orangefarbene Wurzel findet sich sowohl in gedünsteten Stücken als auch geschmacklich in der Sauce wieder. Kumquats runden das Gesamtkunstwerk ab – eine überragende Komposition, bei der einmal mehr regionale Erzeugnisse modern inszeniert und reduziert veredelt werden. Der Chardonnay Cardellino der Südtiroler Topwinzerin Elena

Walch (0,75 l 58 €) rundet samtig-elegant einen außergewöhnlichen Abend ab, an dem man nach all den raffinierten Genüssen liebend gerne einen Gruß an die so hingebungsvoll in Regionales verliebte Spitzenköchin zurückschicken möchte.

Richard Rother

Altstadt, Maximilianstr. 17
Tel. 21 25 21 25
www.schwarzreiter-muenchen.de
Tägl. 12-24 Uhr

♿ Rollstuhlgerecht

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

TIAN

Die Gemüseversteher

„Es lebe der ungeliebte Spinat, der missverstandene Fenchel“, so beginnt eine Art Poem, das der äußerst übersichtlichen Speisekarte vorangestellt ist. Sechs Gerichte sind aufgeführt oder besser: in dürren Stichworten angedeutet, aus denen man mindestens vier auszuwählen hat (4/5/6 Gänge 99/116/121 €, Weinbegleitung 49/59/69 €). Auf die Frage,

was davon denn vegetarisch, was vegan sei, bekommen wir eine zweite Karte vorgelegt, die ebenso lapidar eine 6-gängige vegane Speisenfolge auflistet. Wir entscheiden uns – wenn schon, denn schon – für beide Menüs mit jeweils allen Gängen und haben damit, soviel vorab, das Ticket für einen überaus genussreichen Abend gebucht. Das fängt beim ausgezeichneten Brot an, mit Salzbuttermilch für die vegetarische Seite und einer delikaten Artischockencreme als vegane Variante. Dazu steht hervorragendes istrisches Olivenöl bereit. Die Küche grüßt freundlich mit einem Gurkenallerlei. Winzige Olivengurken, stecknadelkopfkleine marinierte Gurkenwürfelchen und feine Scheibchen einer japanischen – in München-Johanniskirchen gewachsenen – Gurkensorte schwimmen in einem aromatischen Dillsud, ein vielversprechender Einstieg, der bereits das Motto des Abends vorgibt: Bei jedem Gang steht ein Gemüse im Mittelpunkt, das jeweils in unterschiedlichsten Zubereitungen und Texturen auf den Teller kommt. So taucht im ersten veganen Gang Fenchel in hauchfeinen Scheiben roh mariniert, herzhaft gebraten sowie zusammen mit Zwiebeln zu einem leicht süßlich-