



Ruffini

KÄFER-SCHÄNKE

Klassisch gut

Eine Modernisierung ist bei einem Traditions- und Haus wie der Käfer-Schänke eine heikle Sache. Allein vom Mythos zu leben, ist kein Konzept für die Zukunft. Daher muss die Karte gelegentlich etwas durchgepusht werden. Zu trendig darf es aber bitte auch nicht werden; die Stammkunden aus der Nachbarschaft möchten schließlich weiterhin Kaviar und Austern auf der Karte finden. Feinkostkönig Michael Käfer hat diese Aufgabe im vergangenen Jahr einem neuen Team übertragen. Restaurantleiter Ansgar Fischer hat eine lange Historie in der Sterneküche, die beiden Küchenchefs Michael Emmerz und André Wöhner konnten sich in ihrem Restaurant im Bayerischen Nationalmuseum einen guten Ruf erkochen. Experimente darf man aber

auch unter der neuen Leitung nicht erwarten. Das Team hat gut daran getan, die Philosophie des Hauses zu bewahren: Produkte allerhöchster Qualität, die mit großem handwerklichen Können auf die Teller gebracht werden. Die Karte konzentriert sich wie gehabt auf europäische Klassiker. Dabei sind die Preise gesalzen. Aber, hey, wer hat behauptet, der Käfer sei ein Schnäppchen? Wir starten mit einem Duo von Jakobsmuschel und Schweinebauch (27 €) sowie einem Gericht namens „Junges Gemüse“ (19 €). Die Meeresfrüchte extrem frisch, das Fleisch schön fett-saftig, dazu etwas Topinambur und Parmesan - perfekt! Auch der zweite Teller begeistert uns mit seinen geschmorten und gebratenen Gemüsevariationen, darunter Karotten, Fenchel und Sellerie. Die drei aromatischen Stücke aus der Frischlingskeule (35 €) werden mit Egerlingen,

Schalotten und Schupfnudeln sowie einem sehr dichten, dunklen Jus serviert. Einzig der in Miso marinierte Skrei mit Spitzkraut und gelben Linsen (39 €) überzeugt nicht: Der Fisch ist viel zu misomalzig. Da hätte man die Sojapaste auch gleich pur löffeln können. Zum Abschluss bringt uns der zugewandte, hochprofessionelle Service drei sündig-sahnige Schokomousse-Nocken (15 €) sowie eine Scheurebe-Spätlese von Emil Bauer aus der Pfalz (0,05 l 15 €), mit ihrer feinen Säure ein komplexer Genuss. Je sechs offene Weine bietet die Karte (0,1 l 6,90-14,90 €), darunter den überschätzten neuseeländischen Sauvignon Blanc Cloudy Bay (0,1 l 12,20 €), eine konzentrierte Zweigelt-Merlot-Cuvée von Johann Schwarz aus dem Burgenland (10,80 €) und einen soliden Chardonnay aus dem Friaul (6,90 €). Bei den Flaschenweinen fährt die Käfer-Schänke alle großen Namen Europas auf, von Robert Weil über Gaja bis zum Château Lafite Rothschild.

Ralph Diermann

Bogenhausen, Prinzregentenstr. 73
Tel. 4 16 82 47
www.feinkost-kaefer.de/schaenke
Mo-Sa 11.30-23 Uhr

j Draußen sitzen

♿ Rollstuhlgerecht

Essen und Trinken ****

Service *****

Ambiente ***

RUFFINI

Prost, Genossen!

Ach, das Ruffini! Stolze vierzig Jahre hat es jetzt auf dem Buckel, in der Gastronomie ist das ein gesegnetes Alter. Und immer noch umweht das Lokal mit der noch vom Vorgänger stammenden Originaleinrichtung eine Aura des Pionierhaften und auch etwas Puristisches. Der Qualitätsanspruch der Genossen - heute umfasst das Kollektiv 26 TeilnehmerInnen - war von Anfang an hoch, für die damalige Zeit ungewöhnlich hoch. Für jede Zutat suchte man nach dem besten Lieferanten, den man kriegen konnte, soweit möglich gerne aus Bioanbau. Inzwischen ist das nicht mehr so ungewöhnlich, trotzdem liegt das Ruffini, was die Qualität seiner Ausgangsprodukte

betrifft, immer noch weit über dem Durchschnitt. So gehören die Kuchen und Torten aus der eigenen Konditorei, die auch im Eckladen neben dem Lokal außer Haus verkauft werden, zu den besten der Stadt, zum Beispiel die Kirsch-Mandel-Torte (3,90 €) mit säuerlich-fruchtiger Füllung und knuspriger Decke. Die Weine, die man selbst importiert, sind von achtbarer Qualität, etwa der frisch-fruchtige weiße Cattarratto aus Sizilien (0,1 l 3,30 €), der zur Pasta mit fenchelwürziger Salsiccia (9,90 €) schmeckt, oder der füllige Valpolicella (0,1 l 5,40 €) zur dünn aufgeschnittenen Entenbrust mit Linsensalat, der mit Sellerie- und Karottenwürfelchen bestückt ist (15,40 €). Dieser Linsensalat ist zwar äußerst delikatschmeckend, hinterlässt aber auf dem Teller nicht das aller kleinste Pfützchen, in das man das dazu gereichte Brot tunken könnte. Da muss die vorzügliche Erbsen-Kokos-Suppe mit viel Ingwer (4,70 €) herhalten. Immer ein süßes Vergnügen, ob nach dem Essen oder einfach so am Nachmittag: der Recioto di Valpolicella, ein Süßwein aus rosinenartig eingeschrumpelten Trauben, mit Mandelkexen (5,90 €). Ja, das Ruffini ist prima - aber das Bewusstsein, etwas Besonderes zu sein, scheint auch gelegentlich zu herablassender Attitüde zu verleiten. Etwa wenn die dem Ruffini treu ergebene Stammgäste bereits vor der Öffnung in Grüppchen vor dem Eingang stehen und warten, dass sich um zehn Uhr das Tor ins Frühstücksparadies öffnet. Wollte man den Gästen signalisieren, dass sie erwünscht sind, würde sich die Tür im Idealfall eine Minute vorher oder wenigstens pünktlich um zehn auf tun. Aber nein, weitere Minuten verstreichen, bis die Gäste eintreten dürfen. Willkommenskultur geht anders. Im Sommer sitzt man hübsch unter Sonnenschirmen auf der Dachterrasse; Speisen und Getränke nimmt man sich selbst mit hoch.

Rozsika Farkas

Neuhausen, Orffstr. 22-24

Tel. 16 11 60

www.ruffini.de

Di-So 10-24 Uhr

j Draußen sitzen

Essen und Trinken ****

Service ***

Ambiente *****