



Restaurant Museum

jeden Donnerstag auf dem Großmarkt, lassen sich von den saisonalen Früchten und Gemüsesorten inspirieren und stellen dann Gerichte zusammen, die es echt in sich haben: Orangenkaviar mit Senfcreme und Pfifferlingen, Softshell-Blaukrabbe in Tempuramantel mit gezupften Erbsen und selbstgemachten Kartoffelchips, Seewolf auf Stangenspargel und Bärlauch-Ei, geschmorter Rhabarber mit Kirscheis und zerbröseltem Kuchen. Selten haben wir so gut gegessen und getrunken. Die absolute Stärke von Alexander Ebert ist seine sensible und kenntnisreiche Auswahl von Speisen und Wein: Der Käse als Dessert - Selles sur Cher, Robiola, Gewitterkäse - ist perfekt kombiniert, nichts ist überwürzt, der Spargel fast unnatürlich aromatisch. Die Weinbegleitung - meist von kleinen Betrieben, die Ebert persönlich kennt - unterstreicht die Geschmacksrichtungen des Menüs.

Kathrin Schwarze-Reiter

Au, Regerplatz 3  
Tel. 44 44 99 40  
www.restaurantebert-muenchen.de  
Mo-Fr 18-24 Uhr  
♿ Rollstuhlgerecht

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

## RESTAURANT MUSEUM

### Klassisch und schön

Sanfte Farben, edle Materialien: Das Restaurant Museum erfüllt die historischen Gewölbe im Nationalmuseum mit Eleganz und Behaglichkeit zugleich. Schön sitzt man auch im kleinen Park vor dem Haus. Mittags ist das Programm der Küche etwas schlichter und schneller angelegt als am Abend; um diese Zeit ist auch der ein oder andere Besucher der Ausstellungen hier anzutreffen. Vor dem Lunchmenü, das zwei Gänge inkl. Espresso umfasst (24 €), grüßt die Küche mit einer kräftigen Morchelbouillon. Die marinierte Lachsforelle kommt mit einem erfrischenden, leicht pikant abgeschmeckten Glasnudelsalat, der Hauptgang besteht aus vier saftig-rosa gebratenen Scheiben von der Entenbrust auf Spinat und cremiger Mandelpolenta. Ein feiner Vorgeschmack auf das Abendprogramm, auf dem neben dem Menü (4-6 Gänge 65-89 €) noch ein gutes Dutzend À-la-carte-Gerichte stehen. Sehr klassisch angelegt ist die saftig gegarte Kaninchenroulade, die von jungem Gemüse begleitet wird. Recht gehaltvoll und mit authentischem Biss ist der Risotto, dem Fichtennadelspitzen ein zart-ätherisches Aroma mitgeben. Küchenchef Frank Tautenhahn war lange Zeit Kü-

chenchef von Geisels Vinothek, entsprechend old-school im besten Sinne schmecken auch die Tagliatelle (18,50 €) mit gebratenem Kalbsbries und sahnigem Morchelschaum. Das Wagyu mit Frankfurter Grüner Sauce und frittiertem Spargel zeugt ebenfalls von klassischer Schule. Apropos Wein: Enthusiasten mit einer Vorliebe für das klassische Europa können hier in einer außergewöhnlichen Auswahl schmelgen. Höhepunkte dabei sind sicherlich zehn Jahrgänge vom berühmten Château Mouton Rothschild. Wer's glasweise angehen will, wird zuvorkommend beraten und bekommt einen Morillon (Chardonnay) vom Steirer Top-Weingut Tement (0,115,60 €) oder einen leichten Pinot Nero (Spätburgunder) vom Trentiner Paradebetrieb Pojer & Sandri (0,115,80 €). Und wer ein Helles (0,3313,30 €) bestellt, wird auch nicht schief angeschaut - im Gegenteil, schließlich betreibt das Restaurant die Edith-Haberland-Wagner-Stiftung, die Mehrheitseignerin der Augustiner-Brauerei. Viel klassisches Handwerk, Cremigkeit sowie Aroma stecken wieder im Dessert, einem Nougattörtchen mit Tonkabohneneis, Mango und Passionsfrucht. Der Espresso (2,80 €) ist mild und würzig und fügt sich somit wunderbar ins Gesamtbild.

Simon Pichler

Lehel, Prinzregentenstr. 3  
Tel. 45 22 44 30  
www.museum-muenchen.de  
Di-Sa 10-17 & ab 18 Uhr, So 10-17 Uhr  
○ Draußen sitzen  
Essen und Trinken \*\*\*\*  
Service \*\*\*\*  
Ambiente \*\*\*\*\*

## RESTAURANT HOTEL PALACE

### Bereichernd

Am holzverkleideten Kamin der Hotelbar? Vor den Fenstern des lichten Wintergartens mit Blick in den lauschigen alten Garten? Oder doch lieber zur Straße hin im marmorverkleideten Restaurant? Die Wahl könnte unterschiedlicher nicht sein, doch bevorzugen wir bei unserem Besuch - auch witterungsbedingt - die gemütliche und doch weltläufige Atmosphäre der getäfelten Bar, wo Geschäftsreisende auf Besucher des nahen Prinzregententheaters ebenso treffen wie auf Gäste aus der Nachbarschaft. Diskret umsorgt von einem Ober in Formvollendung, lassen wir uns auf den Vorschlag der Speisekarte ein und verbinden bei unserer Wahl „East-Side“-Gerichte mit „West-Side“-Küche und wählen dazu den 2018 Pfälzer Sauvignon Blanc Kaitui von Markus Schneider (0,75 l 39 €). Der erweist sich mit seiner exzentrischen Pampelmusennote als kongeniale Ergänzung, so gegensätzlich unsere Bestellungen auch sind. Nach dem Lachstarküchenguß beginnen wir mit einer delikaten roten Curryschaumsuppe, darin überraschend Frühlingsröllchen als Einlage (9 €), mit der Küchenchef Kevin Kecskes mutig Schärfe demonstriert. Ein Mut, den wir beim Salat aus grüner Papaya-Julienne mit fünf in Tempura frittierten Scampi (19,50 €) missen; ihm hätte ein Spritzer mehr Limettensaft und Fischsauce gutgetan. Große Meisterschaft zeigt sich wieder bei den Ochsenbackerl (27 €), butterart geschmort und kontrastiert von Erbsenpüree, sowie dem Johannisberger Schnitzel (27 €), einem aromatischen Kalbspaillard in Zitronen-Riesling-Kapernsauce. Dem folgen als süßer Höhepunkt ein in der Kokotte halbflüssig servierter Schokoladenkuchen (12,50 €) und Topfenknödel mit Zwetschgenröster (9 €), die wir ob der