

Das Atelier für Genießer

Französische Küche und italienischer Charme in Haidhausen

Allzu viele Restaurants sind es nicht, in denen an der Isar das französische Savoir-vivre gepflegt wird. Aber es werden (wieder) mehr. Klein und fein ist das „Atelier Gourmet“, das vor gut einem Jahr in der Rablstraße eröffnete. Bis dahin hatte das Team das „Tire Bouchon“ zwei Haustüren weiter geführt. Während dort der Wein die unbestrittene Num-

Atelier Gourmet

Rablstraße 37
München-Haidhausen
Tel.: 089/48 72 20
www.ateliergourmet.de
Mo. bis Sa.
18.00 bis 0.00 Uhr

mer eins war, steht jetzt auch die Küche ganz vorne. Küchenchef Philippe Bousquet (sein Bruder Joel betreibt im Lehel das Les Cusiniers und das Barrestovino) steht allein in der winzigen Küche, der Service ist fest in italienischer Hand, bei Philippes Frau Raffaella Correggia, und Andrea Vestri.

Zunächst klingt der Name Atelier Gourmet durchaus etwas hochtrabend, doch er hat seine Berechtigung: In dem sympathischen Lokal mit nur 30 Plätzen entstehen individuelle Genüsse. Auf der Karte stehen zwei Dutzend Speisen,



Andrea Vestri, Raffaella Correggia und Küchenchef Philippe Bousquet im Atelier Gourmet

Foto: Sigi Jantz

von Klassikern wie der passierten Safran-Bouillabaisse-Suppe (6,50 Euro), die auch mal auf geschmortem Ochsenschwanz serviert. Unwiderstehlich: das Törtchen mit Valrhona-Schokolade.

Ein Handvoll Tagesgerichte werden hier fündig: Jakobsmuscheln werden auch mal auf geschmortem Ochsenschwanz serviert. Unwiderstehlich: das Törtchen mit Valrhona-Schokolade.

Ein Handvoll Tagesge-

richte werden auf einer Schiefer-Tafel angeboten, aus denen können die Gäste – ganz wie in Frankreich – ein erstaunlich preiswertes Menü zusammenstellen. Vier Gänge kosten 34 Euro. Und für 15 Euro mehr gibt es die passenden

Weine dazu. Auch die Weinkarte kann sich sehen lassen. Los geht's mit einem ordentlichen Muscadet zu 19 Euro die Flasche, das obere Ende markiert ein 2000er Chateau Clinet zu 290 Euro. Das ist wirklich viel Geld, aber dieser gesuchte Bor-

deaux kann in anderen Restaurants schnell mal 100 Euro mehr kosten. Dank der freundlichen und kompetenten Beratung findet jeder das passende Fläschchen oder ein Glas von dem Dutzend offen angebotener Tropfen.