



Restaurant-Tip
 Von Susanne Specht

Ein neues Atelier für Gourmets

Savoir-vivre in München: Richtig architektonisch gesehen befindet sich unser Franzosenviertel rund um den Pariser Platz. Doch vom kulinarischen Standpunkt aus betrachtet, liegt das Quartier Français eindeutig etwas weiter südlich. Wer einen guten Loup de Mer kaufen oder bretonische Austern essen will, schaut am besten im edlen Stehimbiß „L'Océan“ an der Franziskanerstraße vorbei. Um die Ecke lädt die Bar „Le Tire Bouchon“ („Der Korkenzieher“) zu einem Glas Wein, während gleich nebenan zwei französische Restaurants um die Gunst der Gourmets werben.

Doch wer derzeit das „Tire Bouchon“ besucht, muß auf der schwarzen Tafel über der Theke eine unerfreuliche Nachricht lesen. Ende des Jahres schließt das Lokal. Der Pachtvertrag läuft aus. Quel dommage! Trotzdem werden wir weiter auf unsere Kosten kommen: Chefkoch Philippe Bousquet hat nur drei Türen weiter im ehemaligen „La Bretagne“ eine neue Bleibe gefunden: das „Atelier Gourmet.“

Beim Aperitif, ein elsässischer Crémant von Sipp Mack, machen wir es uns auf der mit dunklem Leder gepolsterten Bank gemütlich, die an den Wänden des Restaurants verläuft. Die schmalen, sehr lang gezogenen Spiegel verleihen dem quadratischen, gediegenen Raum eine gepflegte Bar-Atmosphäre. Gab es im „La Bretagne“ ausschließlich Fisch und Weißwein, bietet die Küche nun eine sehr abwechslungsreiche Spezialitäten-Palette und mehr als 200 Weine aus aller Welt an.

Weil der Crémant so gut war, entscheiden wir uns für einen Riesling des gleichen Winzers (26

Euro). Die Wahl der Vorspeise dauert etwas länger: Die Kürbissuppe mit Scampis von der Tageskarte? Oder doch die Gänseleber? Schließlich machen die Krustentierschaumsuppe (6,50 Euro) und der gratinierte Ziegenkäse auf Artischockenböden mit Salat (8,80 Euro) das Rennen. Eine fantastische Kombination!


Es folgen die Dorade in Chablis Sauce (17,50 Euro) und die Rinder Tournedos in Portwein mit einem Hauch von Rosmarin (17 Euro). Für den klassischen Schokoladenkuchen sind wir schon zu satt, malheureusement! Aber die Panna Cotta mit Feigen (6,50 Euro) gönnen wir uns dann doch noch. Der Dessertwein-Empfehlung sollte man übrigens unbedingt Folge leisten!

Kulinarisch sind wir absolut überzeugt – preislich auch: Wer das Menü des Tages nimmt, zahlt für vier exzellente Gänge nur 33 Euro. Aber was ist mit den beliebten Weinkursen, bei denen „Le Tire Bouchon“ seinem Namen alle Ehre machte? Die wird es nicht mehr geben. Statt dessen begleitet regelmäßig ein Sommelier die Gäste durch den Abend und empfiehlt zu jedem Gericht und für jeden Geschmack den passenden Wein. Adieu „Le Tire Bouchon“, bienvenue à l'„Atelier Gourmet“.

ANZEIGE

Dr. Grosdidier Immobilien

**Wir helfen Ihnen,
 erfolgreich zu verkaufen.
 Mit Sicherheit!**

☎ 089/793 30 18 

■ ATELIER GOURMET

Rablstraße 37,
 Telefon: 089 / 48 72 20

Öffnungszeiten: Montag bis
 Samstag 18 bis 1 Uhr

Service: sehr sympathisch und kompetent, geht auf persönliche Wünsche ein

Sitzplätze: 35 **Publikum:** After Work und after Theatre Publikum

Fazit: Sowohl perfekt für ein Business-Essen als auch für einen romantischen Abend