



marinierten oder herbalen Komponenten. Hier wäre nur etwas weniger Knusper mehr gewesen, weil in Summe zu viel Süße ins Spiel kam.

Auffallend eigenaromatisch und punktgenau gegart machten die verschiedenen Saisongemüse (Spargel, Blumenkohl, Sellerie...) und das elegant zugespitzte Selleriepüree zum Loup de Mer viel Freude. Der Fisch selbst konnte dagegen weder qualitativ noch in seiner beidseitig trocken gebratenen Zubereitung überzeugen und wurde auch von den vier aufgetupften Zitrus-Gelpunkten nicht wirklich belebt. Im direkten Vergleich deutlich stimmiger das gleichmäßig rosa gegarte, eigenaromatische Kalbsfilet, das neben dem bekannten Selleriepüree von knackigem Spargel, zarten (etwas überintensiv nach Trüffelöl schmeckenden) Macaire-Kartoffeln und einer (zu) stark konzentrierten Jus begleitet wurde. Bei den Desserts gibt es ebenfalls sowohl Schlichteres wie Apfelstrudel mit Vanillesabayon als auch aufwändigere Kreationen. Etwa eine erfrischend liebliche Verbindung von Rhabarber mit weißer Schokolade und Champagner, bei der die etwas ruppige Art des Rhabarbers sanft gebändigt und von den weißen mit Spargel akzentuierten Eis und Mousse zusätzlich abgefedert wurde. Ein harmonischer Abschluss.

Im Service steht die zu joviale, leicht affektierte Art des Restaurantleiters neben dem höflich bemühten Auftreten anderer Mitarbeiter. Hier gibt es, insbesondere auch mit Blick auf die teils eher phantasia- als kenntnisreichen Weineempfehlungen, noch Entwicklungsbedarf.

Ahorn (Kreis Coburg)

|| || || Dittrichs Gourmetrestaurant

im Hotel Schloss Hohenstein, Hohenstein 1, ☎ 96482 Ahorn
☎ 09565-5429560, www.schlosshotel-hohenstein.de, Mo-Sa ab
18 Uhr, So RT, HG: 27-35, M: 49-92, 

In den letzten Jahren hat sich die Küche von Tobias Dittrich wieder sukzessive gesteigert. Was er uns sein Team im Gourmetrestaurant des Schlosshotels, in dem man hinter einer Wintergartenfassade mit Blick in den Burghof speist, aktuell aufstischen, macht durchwegs Spaß. Gekocht wird seit jeher klassisch, aber durchaus kreativ. Ohne Spielereien, eher puristisch auf die wesentlichen Dinge fokussiert. Es gibt

ein Gourmetmenü und eine davon abweichende Auswahl verschiedener à la carte-Gerichte. Der Start war beim letzten Besuch allerdings noch etwas heterogen: fein, der zittrisch-herb abgeschmeckte Blattspinat zur gebratenen Jakobsmuschel – grenzwertig salzig und etwas diffus die Curry-Zitronengrassuppe im Tässchen. Dass die Küche zwar tendenziell eher kräftig, zumeist aber durchaus balanciert und sicher abschmeckt, war aber dann schon wieder an der Pulpo-Sülze mit Sauerrahm und Safrangelee klar zu erkennen. Aber auch, dass sie auf die wichtigen Details achtet: die Gelee-Schichten des Pulpo-Törtchens waren schmelzig zart, das feingewürfelte Tomaten-Tatar akzentuiert mit Estragon abgeschmeckt und spritzig zwischen Süße und Säure eingestellt, die Bittersalate mit einer sehr guten, dezent nussigen (vermutlich mit Arganöl) Marinade bereizt.

Auch beim tadellosen Steinbutt, der auf einer Melange aus Blumenkohl und Saubohnen gebettet lag und von Speckschaum umflutet war, ging man behutsam mit der Würze um. Der Schaum selbst war angenehm mild und das Blumenkohl-Saubohnen-Potpuri hat sich mit seiner präsenten, aber dezenten Currywürze ebenfalls nicht in den Vordergrund gedrängt. Harmonisch. Einzig ein wenig mehr Dynamik wäre noch schön gewesen.

Dass die Küche das Spiel mit spannenden Gegensätzen drauf hat, hat sie umgehend beim Kaninchen mit Erbsen bewiesen. Das zart gebratene, dünn mit mildem Lardo bardierte Filet und die sowohl als cremiges Püree, als auch in schön knackig gegarter Urform präsentierten Erbsen wurden von einem straffen Essigschaum attraktiv konterkariert und zugespitzt. Aber solche Sachen funktionieren letztendlich auch dann nur, wenn die Qualität der Produkte stimmt. Und das tut sie hier. Auch beim eigenaromatischen Rinderfilet mit schön schmelziger Fettader, das ganz puristisch mit einem kardamomwürzigen Karottenpüree, etwas Zuckerschotengemüse mit kleinen Stücken von intensiven, saftigen Dörrmaten und einer erfreulich leichten, aber trotzdem aromenschweren Sauce mit pikantem Piment d'Eslette-Aroma



kombiniert war, durfte das sehr gute Stück Fleisch der Star auf dem Teller sein. Im direkten Vergleich mit sehr vielen elaboreierten Desserts von ambitionierten Köchen, die oft technisch beeindruckend, aber geschmacklich belanglos sind, hatte das luftig-saftige Topfen-Schaumomelett mit marinierten Beeren und homogen-glattem, schmelzigem Basilikum-eis à la Pajojet eindeutig die Nase vorn. Das mag zwar nicht so fotogen und daher fürs Poesiealbum der Foodblogger eher ungeeignet sein – dafür hat es einen um so höheren Genussfaktor.

Aichach (Kreis Aichach-Friedberg)

|| Gasthof Hartl

Fuggerstr. 14, ☎ 86551 Aichach (Klingen), ☎ 08251-2861,
Fr ab 18 Uhr, Sa u. So 11-14 Uhr u. ab 18 Uhr, Mo-Do RT, HG: 8-16,

Der „Hartl“ ist ein Landgasthof, wie er leider nur noch selten zu finden ist: der Patron kümmert sich hier um alles (dazu gehört auch die Pflege der erstaunlich pflifigen Weinkarte) und versorgt die Gäste mit Speisen, die in manch gehobener Gastronomie in dieser Sorgfalt und geschmacklichen Sicherheit nicht zu finden sind. Diese reichen von Wild aus der eigenen Jagd – die Spezialität des Hauses – über schmackhafte Pasta-Gerichte und bodenständige, aber sorgfältige Zubereitungen heimischer Fische, bis zum saftig geschmorten Ochsenfleisch, nach altbayerischem Rezept.

Amorbach (Kreis Miltenberg)

|| || || Abt- & Schäferstube

im Hotel Der Schafhof, Schafhof 1, ☎ 63916 Amorbach (Otterbachtal), ☎ 09373-97330, www.schafhof.de, Mi-So 12-14 Uhr u. ab
18.30 Uhr, Mo u. Di RT, HG: 32-39, M: 79-119,

Der Schafhof liegt idyllisch und ruhig am Ende eines Schotterwegs im beschaulichen Otterbachtal und ist ein ehemaliges Klostergut. Heute beherbergt es in mehreren Gebäuden ein feines Landhotel mit hübscher, urwüchsiger Anlage, Tagungsräumen und zwei verschiedenen Restaurants. Im Gourmetrestaurant, das sich auf zwei kleine historische Stuben aufteilt, wird seit jeher eine qualitativ hochwertige, handwerklich solide ausgeführte Küche geboten. Die ist ganz und gar klassisch französisch und bleibt, was Produkte, Aromen und Kombinationen angeht, weitgehend im sehr gediegenen Bereich. Man muss also keine halbargen Experimente befürchten, bekommt aber auch keine Novitäten geboten. Der Weinkeller ist sehr gut sortiert, hat seinen Schwerpunkt bei fränkischen Gewächsen, aber auch genügend internationale Alternativen zu bieten.

Immer aktuell!

www.gastro-online.de



Andechs (Kreis Starnberg)

|| Zum Queri

Georg-Queri-Ring, ☎ 82346 Andechs (Frieding)
☎ 08152-91830, www.queri.de, Di-So ab 10 Uhr durchgehend,
Mo RT, HG: 8-19, M: 18-50, 

Das gepflegte bayrische Gasthaus in Frieding nahe Andechs ist ein empfehlenswerter Anlaufpunkt im Fünf-Seen-Land, wenn gute bodenständige Küche auf gutem Niveau gefragt ist. Hier wird noch richtig gekocht und Wert auf solide Produktqualität gelegt. Dass die Küche auf Hilfsmittel verzichtet, schmeckt man an jeder Zubereitung; dass sie stets gute Rindfleischqualität bietet, dafür garantiert die eigene Angus-Rinderzucht im Nachbardorf.

Ansbach (Kreis Ansbach)

|| || La Corona

Joh.-Seb.-Bach-Platz 20, ☎ 91522 Ansbach, ☎ 0981-9090130,
www.lacorona.de, Do-Sa ab 18 Uhr, So-Mi RT,
HG: 12-29, 

Das Restaurant von Sigrun und Donat Gerg befindet sich etwas versteckt in einem Innenhof direkt in Ansbachs Altstadt und ist Gründe eine originelle Mischung aus Gastronomie und Weinfachgeschäft. Die Gäste sitzen zwischen den mit attraktiven Gewächsen aus einem über tausend Positionen umfassenden Sortiment gefüllten Weinregalen und werden von der Dame des Hauses und ihrem kleinen Team ganz nach dem Slow food-Gedanken bekocht: frisch und ohne die Verwendung von Fertigprodukten oder unlauteren Würzzutaten gekochte Gerichte aus ebenfalls engagiert, handwerklich und möglichst nachhaltig hergestellten Viktualien. Zum Vinotheken-Flair passt auch, dass es hier statt des obligatorischen Grüßes aus der Küche einen Gruß aus dem Keller gibt: der Chef lädt zu Beginn stets auf eine kleine Olivenöl-Verkostung ein und stellt dafür am Tisch mehrere

