

Gusto ESSEN & TRINKEN / Ausgabe Bayern 2007

Hippocampus

Mühlbauerstraße 5
81677 München
☎ 089-475855

Täglich 12-14.30 Uhr u.
ab 18 Uhr, HG: 19-21 Euro,
M: 19-42 Euro



Auf den ersten Blick ist das schöne Ristorante mit Marmorfußboden, Wandvertäfelungen aus Nußbaumholz und Jugendstillampen eines von vielen gehobenen italienischen Restaurants, mit denen die Landeshauptstadt ja reichlich gesegnet ist. Doch der zweite Blick, der dann schon der Karte gilt, lässt zumindest erahnen, was hier kulinarisch geboten sein könnte. Und wer den Salat von grünen Bohnen und Frühlingszwiebeln mit pochierten



Feine Cucina casalinga: Hippocampus

Rinderschulter und Salsa verde gekostet hat, der weiß spätestens dann, wo er sich befindet: Nämlich in der bayrischen Botschaft für Cucina casalinga, die hier zeitgemäß, aber gänzlich ohne eitle Teller-Posen, auf hohem Feinschmecker-Niveau dargeboten wird. Im Mittelpunkt steht für Küchenchef Cosimo Ruggiero nicht das vordergründig Originelle, sondern einfach nur der gute Geschmack. Kein Steinbutt, keine Gänseleber und kein Hummer, dafür ein Preis-/Genussverhältnis das Seinesgleichen sucht.

Und zwar bei solch köstlichen, handwerklich und geschmacklich einwandfrei dargebotenen mediterranen Schmankerln wie gegrillte Thunfischscheiben und marinierte Auberginen mit Kapern-/Oliven-Vinaigrette oder die hocharomatischen Lammtortelli mit Cannellinibohnen und Pecorinokäse. Die perfekt gebratene Goldbrasse schickt der Chef mit Artischocken, Frühlingszwiebeln und Olivenölsud und das zarte Ossobuo vom Kalb mit verschiedenem geschmorten Gemüse bekommt weiteren Pfiff von Polenta-Croûtons. Und wir kennen niemanden, der solch leckeren Hippocampus-Dolci wie süßer Terrine aus weißer Schokolade und Pinienkernen oder süchtig machendem Zwetschgen-/Ricotta-Focaccia widerstehen könnte.

Zu allem hat Patron Sergio Artiaco den passenden Vino, den er gerne auch glasweise ausschenkt und der Sie auch nicht das letzte Hemd kostet.