

Maremoto: Cristiano Rienzner
überrascht in Berlin (o.). **Elbresidenz:**
Moderne in Bad Schandau (r.)



BERLIN

„Maremoto“: Spargel-Ei und Hibiskus-Papier

Ganz neu, ganz anders und vielleicht auch polarisierend: Cristiano Rienzner hält sich in seinem ersten eigenen Restaurant konsequent und gekonnt an die Philosophie seines Lehrmeisters Ferran Adrià. In einem Menü mit 15 Gängen lässt er Papier aus Hibiskus servieren oder ein „Ei“ mit Trüffelhaube, das überraschend nach frischstem Beelitzer Spargel schmeckt.

Zwischendurch zeigt Rienzner, dass er auch Klassisches beherrscht: Wunderbar waren katalanische Gänseleber mit Oktopus vom Holzkohlegrill, Austern mit Ananasgranité oder akkurat gebratene Streifen vom rib-eye-Steak mit Sauce béarnaise und Estragon. Die Weinkarte enthält deutsche, italienische und spanische Gewächse. Der Service ist sympathisch und professionell, allein Interieur und Licht wirken noch etwas steril.

Stefan Elfenbein

FF „Maremoto“, OT Friedrichshain, Strausberger Platz 2, 10243 Berlin, Tel. 030-40 05 42 30, Fax 61 65 11 80, info@maremotoberlin.de, www.maremotoberlin.de, nur Abendessen, So, Mo geschl., nur Menü, 15 Gänge € 129

AmEx EC MASTER VISA

BAD SCHANDAU

„Hotel Elbresidenz“: Eleganz am Strom

Klare moderne Formen, elegante Zimmer, italienisches Flair: Mit der „Elbresidenz“ hat das Elbsandsteingebirge ein elegantes neues Hotel. Der Service ist exzellent, das Frühstück vielfältig. Im Medical Spa gibt's unter anderem Ayurveda, Pool und Saunabereich haben Elbblick.

Eine Entdeckung ist auch der junge Küchenchef André Tienelt, der zuletzt als Chef de Partie bei Dieter Müller kochte. Im „Sendig“ lässt er ansprechende französische Küche servieren: roh marinierte Gänseleberterrine mit geschmortem Ochsenschwanz und Mousse und Konfitüre von Strauchtomaten, Taubenbrust im Spinatblatt. Schönes Finale: Topfensoufflé mit Topfen-Basilikum-Sorbet. Internationale Weinkarte mit guten sächsischen Gewächsen. Stephan Anders

FFF „Elbresidenz“, Markt 1-11, 01814 Bad Schandau, Tel. 035022-91 90, Fax 91 97 10, info@elbresidenz-bad-schandau.de, www.elbresidenz-bad-schandau.de, 199 Zi., 12 Suiten, DZ ab € 128

FF „Sendig“, nur Abendessen, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 26-28

AmEx EC MASTER VISA ☺ ☹ ☔

MÜNCHEN

„Do & Co Club“: Menu surprise

Eddie Dimant, ein noch relativ unbeschriebenes Blatt in der deutschen Küchenszene, führt das Clubrestaurant in Münchens neuer „BMW Welt“. Das kulinarische Konzept für die vier Restaurants stammt von „Do & Co“. Das ist die Cateringfirma des türkischen Wieners Attila Dogudan, der bei Lauda Air die Airline-Gastronomie revolutioniert hat.

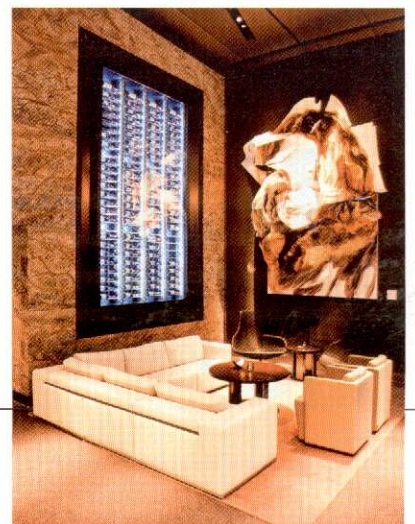
Fantasie, Innovation und Kreativität sind die Leitmotive: Der Chef zerlegt die Gerichte in Einzelteile und fügt sie zu neuen unerwarteten Kombinationen zusammen. Da gibt es einen Salat „Niçoise Nouvelle“ mit Gelbflossen-Thunfisch in einem Krokant aus Avocado und Olive, drei gelierten Feigentomaten mit „grünem Kaviar“ und einem Wachteilei im Petersilienmantel – jedes Element birgt geschmacklich einen Überraschungseffekt. Und die Bouillabaisse wird in sieben Bestandteilen serviert. Das macht Laune: Die Gäste amüsieren sich, als wären sie im Zelt bei Wodarz, und kommen doch kulinarisch voll auf ihre Kosten.

Horst-Dieter Ebert

FF „Do & Co Club“ in der „BMW Welt“, Am Olympiapark 1, 80809 München, Tel. 089-358 27 49 17, Fax 358 27 49 20, doco.clubrestaurant@doco.com, www.doco.com, Di mittag, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 17-29

AmEx DINERS EC MASTER VISA

Do & Co Club: gute Unterhaltung in der Münchner „BMW Welt“



minus

Bonn: Jetzt herrscht im Ex-„L'Orquvit“ die Farbe Grün vor. Entsprechend heißt das Restaurant im „Dorint“ auf dem Venusberg „Basilico“ – und vergisst die Ansprüche der Vergangenheit. Die Riesengarnele kam auf einem Berg von ungeschnittenem Rucola, die sahnige Senfsauce zum Kabeljaufilet war alles andere als „leicht“, das Lamm-Geschmorte faserig. Die Weinkarte ist gestutzt worden.