



Falstaff-Autoren berichten über ihre kulinarischen Erlebnisse in interessanten Restaurants rund um die Welt.

1 RESTAURANT WEIN AM RHEIN
Johannisstraße 64
50668 Köln, Deutschland

2 RESTAURANT LES TABLETTES
16 Avenue Bugeaud
75016 Paris, Frankreich

3 RISTORANTE DI POGGIO ANTICO
53024 Montalcino
Italien

4 AUGUST
301 Tchoupitoulas Street
New Orleans, LA 70130, USA

**5 LORD JIM'S
IM MANDARIN ORIENTAL BANGKOK**
48 Oriental Avenue
10500 Bangkok, Thailand

RESTAURANT WEIN AM RHEIN

Innenstadt
Köln



Modernistisch hinterm Hauptbahnhof

Patron Werner Bouhs kann seinen Gästen 1000 verschiedene Weine kredenzen, deshalb auch der klingende Name »Wein am Rhein«. Aber das modernistische Restaurant gleich hinterm Hauptbahnhof hat mehr zu bieten. Küchenchef Philipp Schneider, 26, der aus dem Schwarzwald kommt und bei Vincent Klink und Dieter Müller gelernt hat, ist wahrscheinlich einer der talentiertesten jungen Köche Deutschlands. Kompromisslos bei der Qualität der Produkte, die zum Großteil direkt aus Köln und Umgebung kommen, und bei der Zubereitung puristisch, trotzdem sehr stark an Aromen orientiert – das ist Schneiders Küchenlinie. Auf der Speisekarte liest sich das als Stakkato-Dreiklang, bei den Vorspeisen etwa: Pulpo/Bulgur/Tomaten-Tapenade oder Kalbstafelspitz/Liebstöckelvinaigrette/Feldsalat. Ähnlich knapp die Hauptgerichte: Lachsforelle/Fenchel/Kresserisotto oder Ochsenba-

cke/Muskat-Kürbis/Polenta. Auch bei den Desserts gibt's kein »um« oder »an«: Armer Ritter/Vanillesauce/Schokoladeneis oder Schokoladenfondant/Blutorangen/Champagnerreis – knapper geht's nicht mehr. Verblüffend ist die Preisgestaltung. Während man am Abend mit etwa 60 Euro bei drei Gängen und einem guten Glas Wein »normale« Preise verlangt, ist der Mittagstisch ein Preishit: zuerst Kürbis-Curry-Suppe, dann Schweinebraten/Kümmelkraut/Brotknödel um wohlfeile 14,80 Euro. Kein Wunder, dass im »Wein am Rhein« auch zu Mittag reserviert werden muss. Lobend sei erwähnt, dass täglich 25 offene Weine angeboten werden – vom pfälzischen Riesling des Weinguts Schäfer über den Grauburgunder vom Weingut Bercher bis zum hervorragenden Châteauneuf-du-Pape 2007 von der Rhône ist glasweise alles vertreten, was Weinfreunden Spaß macht. HM

BEWERTUNG



Essen	45	von 50
Service	17	von 20
Weinkarte	18	von 20
Ambiente	7	von 10
GESAMT	87	von 100

RESTAURANT WEIN AM RHEIN
Johannisstraße 64, 50668 Köln
T: +49(0)221/91 24 88 85
Di.–Fr. 12–14 Uhr
Di.–Sa. 18.30–22 Uhr
www.weinamrhein.eu

LES TABLETTES

Paris
Frankreich



Les Tablettes – ein Lokal
des 21. Jahrhunderts

2 Viele Pariser Restaurants verströmen die Aura vergangener Epochen. Das im Februar eröffnete »Les Tablettes de Jean-Louis Nomicos« im wohlhabenden 16. Bezirk will ein Lokal des 21. Jahrhunderts sein. Vom pompösen Interieur des früheren »La Table de Joël Robuchon« blieb nichts. Nun umhüllt den Gast eine silbrige Flechtstruktur an Wand und Decke, die Sitzbänke leuchten orange. Statt einer unhandlichen Weinkarte wird ein iPad überreicht.

Jean-Louis Nomicos startete mit 18 seine Karriere an der Seite von Alain Ducasse, wurde mit 27 von ihm ans »La Grande Cascade« im Bois de Boulogne vermittelt, zuletzt kochte er – mit zwei Sternen – im Traditionstempel »Lasserre«. Nun wollte Nomicos seinen eigenen Namen über dem Eingang lesen. Und er wählte nach einer Karriere im Top-Segment einen geschickten Mittelweg. Das Restaurant vermittelt einen unpräzisen

Eindruck, das Preisniveau ist für Pariser Verhältnisse äußerst moderat, das viergängige Mittagsmenü »Le Club« inklusive zweier Gläser Wein zu 58 Euro ist eine echte Okkasion. Und selbst das achtgängige »Le menu prestige« bleibt mit 150 Euro in der freundlichen Zone. Auf den Tellern herrscht Klarheit, eine lockere Emulsion von Langoustines wird ganz dezent mit Bergamotte aromatisiert, eine säuerlich-frisch marinierte Dorade wird mit Chiso, Mango und Fenchel aufgetragen – eine subtile Köstlichkeit. Die geschmorte Lammschulter mit winzigen Grenaille-Kartoffeln, blanchierten Salatherzen und Rosmarin belegt, dass Nomicos auch gerne »richtig« kocht und sich darauf versteht, Herzhaftigkeit mit enormer Präzision zu paaren.

Die Pariser haben das »Les Tablettes« schon ins Herz geschlossen, auch weil es am Sonntag geöffnet hat – eine Rarität in der Metropole der Gourmets. **AB**

BEWERTUNG



Essen	46	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	18	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	90	von 100

RESTAURANT LES TABLETTES

16 Avenue Bugeaud
75016 Paris
T: +33/(0)1/56 28 16 16
www.les tablettesjeanlouisnomicos.com
Täglich 12–14.30 Uhr und 19.30–22.15 Uhr

POGGIO ANTICO

Montalcino
Italien

3 Das »Poggio Antico« (es gehört zum gleichnamigen Weingut) ist die erste Adresse, wenn es um feines Essen in Montalcino geht. Seit November vergangenen Jahres ist dort ein neuer Küchenchef tätig. Der Deutsche Oliver Glowing war zuvor im »Capri Palace« auf Capri und hatte es dort zu zwei Michelin-Sternen gebracht. Glowing versteht es bestens, Leichtigkeit mit intensivem Geschmack zu verbinden. Dabei reduziert er sich aufs Wesentliche. Mehr als vier Geschmäcker auf einem Teller möchte er nicht haben, so Glowing. Den Anfang machte ein Kaisergranat mit Artischocken und Burrata-Käse: Der Krebs war wunderbar süß, die Artischocke voll im Geschmack, eine leichte Zitronensauce gab Frische. Der »Tortello alla Caprese« (Teigtaschen mit jungem Käse und Tomaten), eine Referenz an seinen vorherigen Wirkungsort, war herrlich ausgewogen. Ein Rehrücken mit Kas-

taniencreme und Schaum vom weißen Pfeffer war genau auf den Punkt gegart. Nach Capri ist es für Glowing eine neue Herausforderung, in Montalcino ein eigenes Restaurant zu führen und ohne saisonale Beschränkung das ganze Jahr durchkochen zu können. Oliver Glowing ist zweifellos eine große Bereicherung für das »Poggio Antico« und für Montalcino. Einziger Wermutstropfen ist, dass an Brunellos lediglich die Weine von Poggio Antico auf der Karte stehen. Die gehören zwar zu den besten, eine größere Auswahl wäre für den Gast aber doch spannend. Paola Gloder, Hausherrin auf Poggio Antico, meint, sie würde sich bei einer Auswahl schwertun, da sie niemanden von den anderen ausschließen wolle. Vielleicht findet sich über kurz oder lang aber doch eine Lösung, sodass zu den feinen Kreationen von Glowing auch mehrere verschiedene Brunellos genossen werden können. **OK**



Oliver Glowing
kocht in
Montalcino auf

BEWERTUNG



Essen	48	von 50
Service	17	von 20
Weinkarte	16	von 20
Ambiente	9	von 10
GESAMT	90	von 100

RISTORANTE DI POGGIO ANTICO

53024 Montalcino
T: +39/(0)577/84 92 00
April bis Oktober täglich 12–15 Uhr und 18.30–22 Uhr
November bis März So. abends und Mo. geschlossen
www.poggioantico.com

AUGUST

New Orleans USA



Im »August« kocht man regional mit französischem Einfluss

4 New Orleans ist der Inbegriff des Jazz und Schauplatz des alljährlichen Mardi Gras, während dessen sich die ganze Stadt im Ausnahmezustand befindet. Auch an den anderen 364 Tagen des Jahres versteht es New Orleans wie keine andere Stadt zu feiern. Wer es nach so viel Trubel ruhiger und gediegener haben möchte, sollte dem Restaurant »August« einen Besuch abstatten. Zurückversetzt ins 19. Jahrhundert, umgibt einen sofort das Südstaatenflair des im French Quarter gelegenen und im französisch-kreolischen Stil erbauten Restaurants. Das authentische Ambiente wird durch mahagonigetäfelte Wände, Parkettböden und emporsteigende Säulen im Restaurantbereich unterstrichen. Patron des Hauses ist John Besh, der außer dem »August« fünf weitere Gastronomielocations betreibt. Der ehemalige US-Marine wurde schon mehrmals für seine hervorragende authentische Küche ausge-

zeichnet. Auswählen kann man zwischen verschiedenen Menüs oder À-la-carte-Speisen. John Besh setzt auf regionale Küche mit französischem Einfluss. Die frittierten Louisiana-Austern sind knusprig und werden von einem gewagten, aber geschmacklich hervorragenden Kaviardressing begleitet. Der Salat mit frischem Krabbenfleisch und den bekannten »Black-eyed peas« ist genau so, wie er gehört. Höhepunkt des Abends ist jedoch ein saftiges Kaninchencassoulet mit feinen Weißweinnoten. Die würzige Andouille gibt dem Ganzen noch den nötigen Pfiff. Den Klassiker unter den Süßspeisen Louisianas sollte man sich ebenfalls nicht entgehen lassen: Auch wenn sich dieser mächtige Bananen-Rum-Kuchen, erfrischt durch ein Topfeneis, einmal gegessen gleich auf die Hüften schlägt – er ist es mit Sicherheit wert. Und obwohl John Besh in mehreren Arbeitsstätten wirkt, so merkt man doch, wo sein Herz zu Hause ist. KR

BEWERTUNG

	Essen	48	von 50
	Service	14	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	88	von 100

AUGUST

301 Tchoupitoulas Street
New Orleans, LA 70130
T: +1/(0)504/299 97 77
Mo.–Fr. 11–14 Uhr
Mo.–So. 17–22 Uhr
www.restaurantaugust.com

LORD JIM'S

Bangkok Thailand

5 Für Bangkok-Besucher ist ein Abendessen am Chao-Phraya-Fluss geradezu Pflicht. Zwanzig Jahre lang war das legendäre Oriental Hotel unter Kurt Wachtveitl dafür ein absoluter Erfolgsgarant. Nun hat ein weiterer Deutscher, Jan D. Goessing, vor etwa einem Jahr das Zepter übernommen. Das nach dem Seefahrer aus Joseph Conrads Erzählung benannte Seafood-Lokal »Lord Jim's« im ersten Stock besticht nicht nur durch seine prächtige Glasfassade, die einen Traumblick auf die quirlige Szenerie am Fluss freigibt, sondern ebenso durch eine appetitlich bestückte Raw-bar (Austern aus Frankreich und Australien, Krabben und Atlantik-Hummer) im Eingangsbereich. Dort ziehen in einem 16 Meter langen Aquarium dekorative Fische ihre Bahnen, und die Köche in ihren schwarzen Uniformen hantieren theatralisch in einer Showküche: optisch bestechend. Der Maître empfiehlt als Starter

das Signature-Dish »Lord Jim's Seafood Collection«, ein geschmacklich ansprechendes Trio aus Tuna-Red-Snapper-Tatar, gedämpftem Baby-Hummerschwanz auf Avocado-Salsa und einer superknusprig panierten Jakobsmuschel. Der Hauptgang ist noch besser: ein in Teriyakisauce gedämpftes »Black Cod Filet« auf Wasabi-Gurken – ein Gericht, das ob seiner geschmacklichen Subtilität und der perfekten Garzeit ewig in Erinnerung bleiben wird. Auch die »Black Eye Tuna«-Schnitte in Sesamkruste auf einem Udon-Nudeln-Algenbett ist einfach nur gut und erfreulicherweise nicht, wie so oft, aromatisch vergewaltigt. Nach dem süßen, innovativen Gruß aus der Küche, geeisten bunten Petits Fours, entpuppt sich die Rechnung erfreulicherweise in Anbetracht des hohen Niveaus als undramatisch. Sollten sich immer so wenig Gäste wie an diesem Abend finden, wäre das schade und völlig unverständlich. SS



Lord Jim's: exzellente Küche am Chao-Phraya-Fluss

BEWERTUNG

	Essen	45	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	18	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	90	von 100

LORD JIM'S IM MANDARIN ORIENTAL BANGKOK
48 Oriental Avenue
10500 Bangkok, Thailand
T: +66/(0)2/659 90 00 76 80-1
Mo.–Fr. 11–15 Uhr und 19–22 Uhr, So. 11.30–15 Uhr und 19–22 Uhr, Sa. und Ftg. 12–14.30 Uhr und 19–22 Uhr
www.mandarinoriental.com