



RESTAURANT JOHANNAS

Feine Kontraste

Unten dunkles Holz und braunes Leder, darüber weiße Wände, von goldfarbenen Lampen warm beleuchtet, ein Kachelofen, weiße Servietten und Kerzen in Gläsern – das Ambiente ist rustikal und wohltuend, der Service aufmerksam und humorvoll. Im Gegensatz dazu ist die Küche modern, spannungsgeladen und stimmig kombiniert. Eigentlich sind Wildgerichte aus der eigenen Jagd die Spezialität, aber bei unserem

Besuch haben Reh & Co. noch Schonzeit. Bei den Menüvorschlägen lassen sich die einzelnen Gänge beliebig kombinieren, ein Mittagsmenü gibt es ab 25 Euro, das Viergänge-Menü für 82,50 Euro. Die Weinkarte bietet auf 50 Seiten von kleinen Flaschen ab 15 Euro bis zu Bordeauxweinen knapp unter 1000 Euro. Für den kleinen Durst gibt es offene Weine (0,125 l ab 4 €) oder einen Rieslingsekt als Aperitif (7,50 €). Vorweg werden helles und dunkles Baguette mit Kräuterbutter serviert, ein Tässchen sahnige Ma-

	WAS DIE STERNE BEDEUTEN:
*****	perfekt, nicht mehr zu verbessern
****	sehr gut, gehört zu den Besten
***	überdurchschnittlich, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis
**	nicht schlecht, etwas mehr Anstrengung täte gut
*	na ja, keine rechte Freude
-	so geht's nicht

ronisuppe kommt als Gruß aus der Küche. Als Vorspeise nehmen wir den Kopfsalat mit Kresse, knusprigen Croûtons und Joghurt dressing von der Tageskarte (5,50 €) sowie die Soft-Shell-Krebse mit Corail, Fenchel, Linsen und Fregola (17,50 €) aus dem großen Menü. Zwei knusprig frittierte Krebse auf kleinen Linsen und ebenso kleinen Nudeln mit einer schaumigen Meeresfrüchtesauce, geschmacksintensiv und gut kombiniert. Die bretonischen Jakobsmuscheln (27,50 €) – drei kurz gebratene Muscheln auf grünem Bärlauchschaum mit frischen Spitzmorcheln, bissfesten grünen Spargelspitzen und Erbsensprossen – überzeugen als Hauptgericht. Dazu passt der kräuterwürzige Sauvignon blanc aus dem Friaul (0,125 l 6 €) perfekt. Sehr delikate auch das Hauptgericht von der Mittagskarte: Tafelspitz und Zunge vom Milchkalb (19,50 €), die bayerische Version des Bollito misto in grüner Sauce mit Brunnenkresse, grünem Spargel, dem erdig schmeckenden Mönchsbar und getrockneten Kirschtomaten. Auch hier sind es wieder die raffinierten Gegensätze von Aromen und Texturen, die die Gerichte zum Erlebnis machen. Dazu passt die Weinempfehlung, ein Ahrweiler Spätburgunder von J. J. Aeneuer (0,125 l 5 €) mit seiner leichten,

eleganten Art. Auch das Dessert spielt wieder mit süßen und sauren, weichen und knusprigen Komponenten: Sorbet von Haselnuss, Madagaskar-Schokolade, Erdbeeren und Rhabarber (12,50 €), garniert mit frittiertem Teigblatt, Mandelblättchen und eingelegten Hibiskusblüten. Ein fulminanter Abschluss!

Reinhardt Hess

Großhadern, Heiglhofstr. 18

Tel. 7 41 14 40

www.hotel-neumayr.de

Fr-Mi 11.30-14 & 18-22 Uhr

○ Draußen sitzen

♿ Rollstuhlgerecht

Essen und Trinken *****
Service *****
Ambiente *****

aus dem Gastroführer
DelikatEssen
AUSGEHEN IN MÜNCHEN 2020



www.delikatessen-muenchen.de