

Siegerlächeln:
das Team vom
Atelier Gourmet

...zum 4. Mal
in Folge!!
1. Platz
in der Rubrik
'französische
Küche'

**PRINZ
TOP GUIDE
MÜNCHEN 2012**



Tour de France

Die Vielfalt der französischen Restaurants in München ist ebenso beachtlich wie ihr Qualitätsanspruch. Ob legerer Bistrostil oder ambitionierte Haute Cuisine – hier wird der Gast zum Freund. Text: Alexander Otto

01 Atelier Gourmet

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

Dieses kleine Restaurant am Ende der „Franzosenreihe“ in Haidhausen ist wie eine alte Liebe – man kann dem Team um die Chefs de Cuisine Philippe Bousquet und Marcus Duchardt blind vertrauen. Und sich vom wunderbar unaufgeregten und doch stets präsenten Service in einen Abend perfekter französischer Bistroküche entführen lassen. Das im Preis-Leistungs-Verhältnis nach wie vor seinesgleichen suchende Drei-Gänge-Menü mit Weinbegleitung beginnt mit einem aromatischen Paukschlag. Die fantastisch süßlich-herzhafte Entenstopfleber wird von einer

dünnen Schicht Chorizo konterkariert, zusammen mit dem Mispel-Confit und der Terrine aus Foie Gras ein grandioser Auftakt. Zu jedem Gang erklärt uns die Servicedame Andrea nachvollziehbar ihre Weinempfehlung. Wichtig, denn nicht jeder spricht fließend Weinseminar-Deutsch. Als Hauptgericht brilliert ein kleiner Seeteufel auf Babyspinat und Kartoffelmousseline, gratiniert mit rotem Curry. Auch hier beeindruckt das gekonnte Spiel mit gegensätzlichen Aromen. Bei der Nachspeise verfall ich schließlich vollends in Begeisterung. Die Auswahl der vier Käsesorten ist ausgezeichnet, vor allem aber die hausgemachte Crêpe mit Joghurt-Zitronen-Mousse auf Rhabarber-Rosen-Ragout ist überragend. Süße

und Frische, in Harmonie vereint. Die alte Liebe ist neu entflammt.

► **V S D5** Rablstr. 37, Haidhausen, Tel. 48 72 20, Mo-Sa 18-1 Uhr, HG 19-22,50, Drei-Gänge-Menü 35 Euro (mit 0,1 l Wein pro Gang 49 Euro), EC, V, AE, MC, S Rosenheimer Platz, ateliergourmet.de

F Frühstück V Vegetarisch L Lunch P Parkplatz S Sonnenterrasse K kinderfreundlich