



## Bewertung Gault & Millau Deutschland 2012

Am Kaiserberg, neben dem Zoo und gegenüber der Universität, wirbt dies neue Restaurant mit „Cuisine française“ und die tricolore vorm Haus- beides irreführend.

Denn der Patron Irwan Schuck stammt aus Java und ist über verschlungene Wege zur Kochkunst gelangt. Er bereitet italienische Pasta und maghrebische Tajine zu; und seine französischen Schwerpunkte betreffen eher die Peripherie.

Davon zeugen die Sonderkarte mit Gerichten aus der Provence und die Tatsache, dass mittwochs und donnerstags elsässischer Flammkuchen angeboten wird. Immerhin liest sich seine Speisekarte korrekt zweisprachig französisch und deutsch.

Einstweilig erfreuen solide Deftigkeiten wie die klassische Lyoner Wurst auf lauwarmen Linsen, gebratene Entenleber mit Salat, ordentlich bissfeste Pappardelle mit Rindfleischragout und substanzreiche Fischsuppe. Erfreulich die in Deutschland leider selten gereichte Yichyssoise, die würzige Lamm-Tajine mit Merguez und gerösteten Mandeln und ein zartes Kalbspries auf Kartoffel-Käsepürre.

Zum süßen Abschluss eine einfache, aber schön fruchtige Variation von Aprikosen.

Der Maître, den wir noch aus der früheren Italo-Ära im Hause kennen, ist freundlich, leutselig, kundig.

Weine vorwiegend aus dem Bordelais und dem Elsass; Angebot noch entwicklungsfähig. Bei gutem Wetter lockt ein großer Garten (leider an der etwas lärmigen Straße).