



Anita Klemensen, Lars Thomsen vom **Røde Cottage**, Beeren-Madeleine im **&samhoud places**, Landpartie zur **Auberge des Moissons**

Gemütlich ist's im Krakauer **Szara**, Helmut Rachinger kocht im Neufeldener **Mühlthof**, und Trentiner Küche schmeckt im **Al Forte Alto**

und Alblinsen durchsetzen. Stimmig waren dafür die Desserts mit Variationen von grünem Apfel und rund um ein Schokoladensoufflé. *Matthias Ring*

☉☉☉☉ „Berg“, OT Heslach, Gebelsbergstr. 97, 70199 Stuttgart, Tel. 0711-640 64 67, www.bei-berg.de, nur Abendessen, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 18-30

Dutzend Gästen an sieben Tischen Platz. Netter Service, gute Weine. *Axel Pinck*

☉☉☉☉ „Den Røde Cottage“, Strandvejen 550, DK-2930 Klampenborg, Tel. 0045-39-90 46 14, www.cottagerne.dk, nur Abendessen, Okt.-April So geschl., Betriebsferien bis 11. Feb. 2013, Menüs ab € 67

☉☉☉☉ „&samhoud places“, Oosterdokskade 5, NL-1011 Amsterdam, Tel. 0031-20-260 20 94, www.samhoudplaces.com, Sa mittag, So, Mo geschl., Menüs ab € 119

CHAMPAGNE

AUBERGE DES MOISSONS: Champagner und Trüffeln

Nicht weit von der Montagne de Reims, umringt von Kellereien: Die „Auberge des Moissons“ ist ein feiner Standort für die gepflegte Tour durch die Champagne. Geflügel und Gemüse kommen vom eigenen Hof der Familie Jacquinet, die ihr traditionsreiches Bauerngasthaus vor sechs Jahren zum charmanten modernen Landhotel umgebaut hat, mit großzügigen Zimmern, schickem Atriumhof und kleinem Pool.

In der hellen ehemaligen Scheune kommen regionale und klassisch-französische Gerichte auf den Tisch. Eine Terrine, geschichtet aus in Champagner mariniertem Seefisch und Kartoffeln, überzeugte als leichte Variante des Elsässer Klassikers *baeckeoffa*. Top: gut abgehangenes Rinderfilet in einer Jus von Trüffeln und Ratafia, dem herb-süßen Champagnerlikör. Den Edelpilz, einen Verwandten des Périgord-Trüffels, holt man aus der eigenen Plantage – und verwendet ihn so behutsam wie gekonnt auch beim Dessert, etwa bei Macarons, Eis, Panna cotta, Windbeuteln.

Die Weinkarte führt Feines aus Frankreich, dazu eine Großauswahl von Champagnern. *Uwe Studtrucker*

☉☉☉☉ „Auberge des Moissons“, RD3-R FR-51510 Matougues, 6 70 99 17,

KOPENHAGEN

DEN RØDE COTTAGE: Kabeljau im königlichen Jagdrevier

Einst jagten die dänischen Könige im Wald von Klampenborg. Heute servieren Anita Klemensen und Lars Thomsen ihren Gästen im über 150 Jahre alten ehemaligen Jägerhäuschen am Nordrand von Kopenhagen originelle Regionalküche.

Schon der Gruß aus der Küche, gebratener und mariniertes Mini-Tintenfisch mit Dillgelee, Seegras und Queller, erwies sich als fein abgestimmte, schmackhafte Kreation. Den gedünsteten Kabeljau begleiteten marinierte Silberzwiebelschalen, geröstete Grünkohlsprossen mit Malz und hausgemachte Senfmayonnaise. Die im Wald gesammelten Pilze kamen mit getrockneten Holunderbeeren auf den Tisch, übergossen mit einer würzigen Pilzbouillon, und der zarte Schweinebauch mit krosser Kruste kontrastierte mit der leichten Säure von marinierten grünen Erdbeeren und Zwiebeln. Zum Schluss gab es unwiderstehliche süßsaure Apfelscheiben mit Haselnuss-Eis und eine Schokoversuchung auf Nussboden.

Die kleine „Røde Cottage“, außen ochenblutrot angestrichen, bietet im schlicht weiß dekorierten Speiseraum nur zwei

AMSTERDAM

&SAMHOUD PLACES: Transparent

International ist der Spitzenkoch Moshik Roth noch nicht so bekannt, aber das könnte sich bald ändern. Der gebürtige Israeli hat 2012 in Partnerschaft mit dem Unternehmensberater Salem Samhoud in Amsterdam das „&samhoud places“ eröffnet.

Das elegante Restaurant setzt auf Transparenz: Man genießt einen Panoramablick auf die Stadt und kann in die verglaste Küche schauen. Modern wie die Location ist auch der Stil von Moshik Roth: Die „Oliveöl-Kollektion“ verband die erfrischende Geschmeidigkeit eines Arbequina-Olivenöl-Sorbets, das von Pilzen, Joghurt, der Sesampaste *tahin* und Taboulé-Jus begleitet wird, mit der Fruchtigkeit einer Creme vom Aubocassa-Olivenöl. Einen kräftigeren Akzent setzte die Kombination von Picual-Olivenöl-Kaviar, Seeigel und Abalone.

Die Vorspeise „Jodium“ begeisterte mit dem Wechsel von feinsten Säuren zu angenehmen salzigen Tönen: einem geräucherten Risotto mit Meeresfrüchten folgen hochkonzentrierte Bisque, Garnelen-Ravioli und Topinambur. Beim Hauptgericht traten zum Rehrücken 50 (sic!) weitere Zutaten auf, durchweg harmonisch abgestimmt. Perfekter, erfreulich lockerer Service. Tolle

www.auberge-des-moissons.com, 27 Zi., DZ ab € 84
☉☉☉☉ Im Restaurant kein Ruhetag, nur Abendessen, Menüs € 25-44

KRAKAU

SZARA: Skandinavisch-polnisch mit mediterranem Touch

Die Krakauer Tuchhallen vis-à-vis, die mächtige Marienbasilika zur Rechten und die winzig kleine Sankt-Adalbert-Kirche zur Linken: Das „Szara“ liegt direkt am imposanten Marktplatz. Von seiner Terrasse kann man wunderbar das bunte Treiben in der Altstadt beobachten.

Die Karte bietet einen skandinavisch-polnischen Mix mit mediterranem Touch. Die schwedische Patronin hat aus ihrer Heimat köstliche Heringsvariationen und Rentier-Tatar auf die Vorspeisenkarte gesetzt, ihr polnischer Mann steuert kräftige Gerichte bei wie das im Eisentopf servierte Lammgulasch. Für weniger Hungrige reichen die Salate wie der „à la Szara“ mit geräuchertem Lachs und Garnelen. Aromatisch sind die Suppen von der Bouillabaisse bis zur wuchtigen Pilzsuppe mit Ravioli, gefällig war das Heilbuttfilet auf Rote-Bete-Spiegel in Zitronengrassauce.

Der vielsprachige Service arbeitet gut, das Weinsortiment ist zumindest ordentlich. Bei schlechtem Wetter sitzt man im mittelalterlichen Saal unter einem gotischen Gewölbe. Ideal für den Absacker ist die Bar gleich nebenan. *Bernhard Krieger*

☉☉☉☉ „Szara“, Rynek Główny, 6, PL-31-000 Krakau, Tel. 0048-12-421 66 69, www.szara.pl, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 12-20

OBERÖSTERREICH

MÜHLTALHOF: Eigentlich bekannt und doch ganz ungewohnt

Das Mühlviertel an der Grenze zu Niederbayern und Tschechien gehört nicht zu Österreichs touristischen Hotspots. Vornehmlich still ist es in den Dörfern zwischen den Hügeln und Feldern, auch im Tal der Großen Mühl, unterhalb des Städtchens Neufelden. Direkt am Fluss steht der „Mühlthof“, klassisch weiß das Haupthaus, mit befremdlich rostroter Eisenfassade der moderne Anbau.

Der sympathisch zurückhaltende Patron Helmut Rachinger ginge sofort als sensibler Künstler durch. Er ist auch einer, in seiner Küche. Der Spross einer Gastronomenfamilie steht fest auf dem heimischen Boden, weiß aber, was in der Welt vor sich geht. Die Region ist gefragt? Also zum Aperitif ein klasse Cocktail aus Roten Beeten, Karotten und Apfel.

Ein Salat aus diversen Tomatensorten beschäftigte den Gaumen mit vielen Nuancen, ebenso der Ziegenfrischkäse mit einer fruchtig-zarten Tomaten-Paprika-Marmelade. So ging es weiter mit confiertem Wildhendl, begleitet von leichter Dottercreme, und einem glasigen Bachsaibling mit Steinpilzen. Immer wieder das Erlebnis: Man kennt es – aber nicht so. Dabei sitzt man im verglasten Vorbau und fühlt sich wie mitten im idyllischen Flusstal.

23 großzügige, individuell und hochwertig eingerichtete Zimmer und Suiten laden zum Kurzurlaub. *Achim Becker*

☉☉☉☉ „Mühlthof“, Unternberg 6, AT-4120 Neufelden, Tel. 0043-7282-62 58, www.muehlthof.at, So abend, Mo und Di geschl., Hauptgerichte € 18-21

TRENTINO

AL FORTE ALTO: Eine Festung des guten Geschmacks

„Vor 150 Jahren war das hier ein strategischer Stützpunkt“, sagt Küchenchef Marcello Franceschi und deutet mit seinem Tranchiermesser auf eine der Kanonenschießscharten aus den Tagen der österreichisch-ungarischen Monarchie. Heute dienen die Geschützpforten der ehemaligen Festung als hübsche Fenster der Osteria „Al Forte Alto“. Durch die kann man, inmitten der Dolomiten, auf den Gardasee schauen und sich Trentiner Küche schmecken lassen.

Zwischen den historischen Mauern des von Holzböden und Rundbögen geprägten Lokals werden nun traditionelle Regionalgerichte verjüngt und verschlankt. Mit leicht angeräucherter Regenbogenforelle im Blätterteig begann das Degustationsmenü. Kapuzinerkresse und kleinkörniger Sevruga-Kaviar verliehen dem Weißfisch Aromenkonturen von Senf und Meersalz.

Die Kastaniensuppe hatte Franceschi sehr moderat gewürzt, um einen Aromenspielraum für Teigtaschen zu schaffen, in denen regionaler Schaumwein perlte – der kontraste mit seiner Chardonnay-Säure die natürliche Süße der Suppe. Auf die mit Mascarpone gefüllten getrüffelten Kalbsrouladen folgte ein Biskuit, den der Küchenchef mit Rosé-Spumante und Himbeersud getränkt hatte: ein furioses Finale!

Eva Maria Dülligen

☉☉☉☉ „Al Forte Alto“, Via Castel Penede, 26, IT-38060 Nago-Torbole, Tel. 0039-04 64 50 55 66, www.alfortealto.it, außer So nur Abendessen, Di geschl., Hauptgerichte € 15-20