



Gabriel's im Kaiserhof

Gabriel's im Kaiserhof

Gourmetrestaurant

Das Sternelokal „Gourmet 1895“ ist Geschichte. Es lebe das Gabriel's! Auch wenn sich Anja und Kay Fenneberg schweren Herzens vom Feinschmeckertempel trennten, besteht für Schlemmer kein Grund zur Klage. Küchenchef André Skupin macht schließlich weiter und die Küchenbrigade lässt sich zu jeder Jahreszeit etwas Neues einfallen. Dabei lässt man sich von Speisen und Gewürzen aus aller Welt inspirieren. Daraus entsteht eine monatlich wechselnde Karte mit frischen, regionalen, aber leichten Gerichten, was schon bei den Vorspeisen ins Auge fällt. Das ätherisch-leichte Parfait von der Strauchtomate mit Basilikum, Gin und Melone oder ein Salat von Pfifferlingen Erbse, Zitrus, Steinbutt und Kaffeeduft könnten als Starter nicht treffender komponiert sein. Ein Gedicht das Kräuter-

UNSER PLATZ
2
in
Gourmetrestaurants

süppchen mit Kalbsklößchen, vegetarisch-verlockend das Mosaik von Feldfrüchten mit lauwarmer Pilzvinaigrette. Die sichere Hand offenbart dieses perfekt eingespielte Team vor allem im Umgang mit Fisch. Das gebratene Filet vom Knurrhahn ist ebenso makellos gegart wie die confierte Fjordforelle. Die Brochette von Wachtel und Pancetta überzeugt ebenso mit ausgewogener Aromatik wie das Durocschwein mit Rettich, Apfel und BBQ-Sauce. Deftig-raffiniert mit einem Würzakzent, den nur der absolute Spitzenkoch zu setzen vermag. Spätestens nach einem erfrischen Erdbeersalat mit Minze oder dem Törtchen von der Schwarzkirsche mit blonder Schokolade und geistem Holunder bleibt kulinarisch keine Frage unbeantwortet.

www.kaiserhof-muenster.de
Bahnhofstraße 14, 48143 Münster
02 51. 4 17 86 00
Mo-Sa 18-22 Uhr



Giverny

Giverny

Mittelmeer & mehr

Jeden Mittwoch kauft Chef Jörg Winkler die für eine echte Bouillabaisse nötigen Fische fangfrisch vom Pariser Großmarkt Rungis. Da fängt es schon an mit dem Alles-richtig-machen! Denn einen Drachenkopf (Rascasse) bekommt man nicht an jeder Ecke, und wenn dieser hässliche Fisch fehlt, ist es eben keine wahre Bouillabaisse. Die Spezialität aus Marseille wird – wie es sich gehört – in zwei Gängen serviert: zunächst als kräftige Suppe mit Rouille, Croutons, geriebenem Käse und Knoblauch, dann kommen die Fischfilets mit Safrankartoffeln und Fenchel im Sud. Das Ganze kostet vergleichsweise günstige 32,80 Euro p.P.; in Marseille zahlt man locker 55 Euro plus (nur mittwochs!). Das Giverny ist das Wohnzimmer für alle Frankophilen, ob zur kurzen Einkehr auf ein paar Austern (übrigens die durch-

UNSER PLATZ
1
in
Mittelmeer & mehr

aus sozialistische Grundidee für den zünftigen Schlüpf zwischendurch) oder eine Tartelette oder zum opulenten Mahl mit Steinbutt, Adlerfisch, Lammrücken, Perlhuhnbrust oder Rinderfiletsteak. Billig ist das nicht, aber wertvoll. Wir ehrten zuletzt den kurzgebratenen Thunfisch an Avocado-Espuma mit Mangosalat und Sesamvinaigrette (25,30 Euro). Die Atmosphäre ist unangestrengt, das Ambiente stilvoll, der Service aufmerksam und zuvorkommend. Menüs werden angeboten, Kochkurse ebenfalls. Selbstredend, dass der Weinvorrat immens ist und vor Geschmackssicherheit nur so tropft. Zu beachten sind – wie in jedem guten Restaurant – die Tagesannoncen.

www.restaurant-giverny.de
Spiekerhof 25
48143 Münster
02 51. 51 14 35
Di-Sa 12-14 & 18-22 Uhr



Überblick

MÜNSTERLAND

GEHT AUS! 2019



**ÜBER 300 RESTAURANTS
KULINARISCHE ADRESSEN
SIE AUSGEWÄHLT**

**METODIDAKT
FÜR STERNEKÜCHE**
Sudhoff traut sich was

**VON KORN
BIS SCHINKEN**
Westfälische Kost
wird Spezialität



8,90 € | www.ueberblick.de