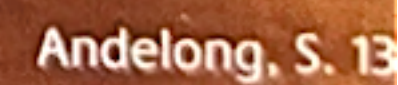


MÜNCHENS VERSTECKTE BIERGÄRTEN • TREND: CHINA-KÜCHE DER REGIONEN
DIE NEUE KUNST DER ALKOHOLFREIEN MENÜBEGLEITUNG • GAST UND WIRT: BEZIEHUNG
IN DER KRISE? • VEGAN IM WIRTSCHAUS: WO SIE AUF IHRE KOSTEN KOMMEN



ANONYM BESUCHT UND BEWERTET: 150 CAFÉS, BARS UND RESTAURANTS

10.80 €





Das Eisbach

DAS EISBACH Glanzparaden

Essen und Trinken	○○○○
Service	○○○○
Ambiente	○○○○

Freundlich empfangen, unaufdringlich und ohne Eile nach unseren Wünschen befragt, starten wir unseren Besuch im Eisbach, nahe beim St.-Anna-Platz, mit einem frisch-herben Vinho Verde Avesso Grande Escolha (0,115,30 €) und dem gerade richtig fruchtigen, leicht moussierenden „Rodensteiner“ Riesling (0,114,30 €) zur geteilten Vorspeisenplatte (28 €), die sich gleich als erste Glanzparade

der französisch und japanisch inspirierten Küche hier entpuppt: geschmacklich intensiv und haptisch perfekt sowohl das gegrillte Antipastigemüse als auch das fermentierte Steinobst, ein Genuss die milde, heiße Crème, für die das Wort „Kartoffelsuppe“ fast zu grob erscheint, dazu vom zertifizierten „Cortador“ an der Bar aufgeschnittener, erstklassiger Pata Negra-Schinken und Wurst und mehrere Ziegenkäse wie die in Öl eingelegten Pecorinokrümen. Als Hauptgang folgt ein japanisches Curry mit Rind (20 €), das zwar klar asiatische Gewürznoten hat, vom Aussehen und Textur sowohl der Sauce als auch des unglaublich zarten Fleisches an ein Schmorgericht à la Bœuf Bourguignon denken lässt, sodass sich Japan und Frankreich hier ganz zwanglos treffen: meisterhaft zubereitet, serviert mit Reis und frischem Koriander, beglückend. Auf Empfehlung der stets aufmerksamen Bedienung nehmen wir dazu die passend kräftige toskanische Cuvée „Hebo Petra“ (0,115,10 €). Um ein fleischloses Gericht gebeten – das vegetarische Angebot auf der Karte war aus – kreiert die souveräne und akribische japanische Köchin spontan einen Asia-Salat mit grünem Spargel (18 €), alles sieht und schmeckt frisch und knackig und mit einem Dressing, von dem nichts übrigbleiben darf. Da ist klar, dass das noch junge Restaurant immer mehr Gäste anzieht, obschon es sich nach dem glücklichen Zusammenfinden des Teams sicher noch weiter entwickeln wird. Es bleibt also spannend, dem „Eisbach“ auf seinem Weg zuzuschauen, vorzugsweise an einem der kleinen Tische oder im vorderen Barbereich auf einen Aperitif und ein paar irische Felsenaustern oder eine Portion des vorzüglichen spanischen Aufschnitts.

Christian Frobenius

Lehel, Triftstr. 6
Tel. 94 42 47 52
www.das-eisbach.de
Mi-Fr 17-23 Uhr, Sa 10-23 Uhr,
So 10-18 Uhr
○ Draußen sitzen



Das Eisbach

