



Tantris

TANTRIS

Zurück in die Zukunft

Wir lieben ihn, den Tempel der Esskultur, außen bewacht von Fabelwesen, innen die Lebensfreude der 70er Jahre in strengen Formen und kräftigen Farben verewigt. Zum Glück hat sich noch kein moderner Designer daran vergriffen, zum Glück zählen hier noch die Werte, die für Gastlichkeit stehen: ein herzlicher Empfang, ein perfekter Service, eine großartige Küche unter Hans Haas und eine hervorragende Weinkultur unter Sommelière Paula Bosch. Mittags gibt es ein 3-gängiges Businessmenü zu 65 Euro ohne Wein und zu 83 Euro mit Weinen. Mit kleinen Knusperbrötchen bröseln wir auf die blütenweiße Tischdecke, bis uns der Gruß aus der Küche erfreut: ein Wachtelschenkelchen, in Tempurateig ausgebacken, auf Radieschen- und Gurkensalat mit Sauerrahmdressing

und gelben und schwarzen Senfkörnern. Dazu ein Riesling Buntsandstein von Dr. Wehrheim aus der Pfalz, mit zwei Jahren noch etwas jung und säurebetont, erst mit reichlich Luft im Glas wird er fülliger und geschmeidiger und passt mit ananas-aprikosiger Art nun wunderbar zum Salat von Seezunge und Hummer auf mariniertem Spargel mit Orangen-hollandaise und Zitronensahne. Fast unbemerkt werden die Riedel-Pokale für den Rotwein vorbereitet: ein Rioja La Montesa 2005, ein reiner Tempranillo von alten Rebstöcken, teilweise im Barrique ausgebaut, mit Aromen von Brombeeren, Zigarre und einem Hauch Vanille – Paula Bosch lächelt (!) beim Lob. So wie die Luft über dem Wein ziehen wir den Duft über dem Hauptgericht ein: Medaillons vom Milchkalbsfilet mit Leber, Spitzkraut und frischen Moren, dazu ein Klecks Bärlauch-Kartoffel-Püree, das Ganze gekrönt von

knusprigen Röstzwiebelstreifen. Die Mittesterin hat sich mehr Kalbsleber als Filet gewünscht – so wird es auch serviert: doppelte Menge Leber, nur eine Scheibe Fleisch, beides wunderbar rosig und saftig gebraten, exakt in jenem Gargrad, bei dem kein Blut mehr beim Anschneiden fließt. Die kaum gebundene Sauce leicht und würzig durch die frischen Spitzmoren, der zartgrüne Spitzkohl kann nicht viel größer als ein Daumen gewesen sein. Die Knusperbrösel auf der Tischdecke werden dezent entfernt, ehe das Dessert aufgetragen wird: Rhabarberpovesen mit Erdbeeren und Sauerrahmeis. Diese Povesen haben wenig mit einer österreichischen Fastenspeise zu tun: Rhabarberpüree in Eierbrot gehüllt und kurz ausgebacken, aromatische Erdbeeren im eigenen Püree mariniert und dazu ein zitruswürziges, cremiges Eis aus saurer Sahne (alle Speisen und Weine vom Menü). Die

Rechnung wird noch mit winziger Patisserie versüßt – ein winziges Stückchen Käsekuchen, Cremeschnitte, Kokosbällchen und Grießtörtchen. Danke, das war ein wunderbarer Lunch. Kein Crossover, keine Molekularexpimente, sondern die echte große Küche, die auch zukünftig Maßstab sein wird.

Reinhardt Hess

Schwabing, Johann-Fichte-Str. 7
Tel. 3 61 95 90
www.tantris.de
Di-Sa 12-15 & 18.30-1 Uhr
U 6, Bus N 40 Dietlindenstraße,
Bus 123 Parzivalplatz
○ Draußen sitzen

Essen und Trinken *****
Service *****
Ambiente *****