

Dies schreibt der Gusto über uns:

Solche Restaurantkonzepte wie das von seinen jungen Inhabern mit viel Passion geführte Bistro-Restaurant in der Ortsmitte des oberpfälzischen Auerbach sollte es viel öfter geben! Hier wird in puristisch-schlichtem, aber gepflegtem Ambiente mit viel Understatement bewirtet und gekocht. Auf die wahre Qualität der Küche lassen die äußerst günstigen Preise nicht ansatzweise schließen. Alle Gerichte, die hier in locker-unkomplizierter Manier von der freundlichen, umsichtigen Chefin aufgetragen werden, zeichnen sich durch Produktgüte, Frische und propere, fundierte Zubereitung aus. Kein überflüssiger Schnickschnack, dafür klaren, harmonischer Geschmack. Der Chef mutet sich und seinen Leuten nicht zu viel zu; aber das, was sie machen, das machen sie gut!

Schon die verschiedenen Brotsorten, die nebst cremigem Ziegenfrischkäse und gesalzener Butter aufgetragen werden, machen Spaß. Dass meist auch auf die Details geachtet wird, davon zeugten die saftig-zarten gebackenen Würfel von der Kalbszunge, die mit kressewürzigem Salat und sauber gehäuteten, mit Ingwer parfümierten Cherrytomaten einen durchaus finessenreichen Eindruck machten. Oder die exzellenten, mit saftiger Melange aus Spinat und Ricotta gefüllten Ravioli, die sich besonders durch ihren hauchdünnen, fest-elastischen Teig und den aromatischen Parmigiano-Schaum auszeichneten. Das ist Soulfood par excellence!

Das es aber mitunter auch mal an den Feinheiten hapern kann, zeigten beim letzten Mal die uncharmant harten, trockenen gebackenen Sardinen mit (in diesem Kontext etwas zu breiig-üppigem) Erbsenpüree samt Affilakresse. Allerdings sind hier solche Kleinigkeiten, gemessen an den günstigen Preisen, kaum der Rede wert. Tadellos die gebratenen Jakobsmuscheln auf sehr gutem, cremig-schlotzigem Bärlauchrisotto, ebenso wie der mit Knusperbrotschip und Shiso-Kresse bedeckte saftige Lachs auf knackigen Gurken und Sauerrahmcreme. Proper auch das schmelzige, buttrig-aromatische Angus-Beef, das, in Streifen geschnitten, zusammen mit gebackenen Kartoffelknäpfen auf schön erdiger Trüffelmayonnaise angerichtet war und sogar noch ein kleines Bouquet Kräutersalat zur Seite hatte.

Und dass auch der süßen Abteilung viel Aufmerksamkeit zuteil wird, das kann man an Dingen wie dem balanciert feinsäuerlich-süßlichen Ruccola-Eis auf wunderbar reifen marinierten Erdbeeren und Schoko-Nuss-Erde erschmecken. Auch die Bitterorangen-Tiramisu nebst Bitterorangensorbet, Basilikumpesto und -malto bot schlichten, aber raffinierten Dessertgenuss. Dazu eine kleine, aber ansprechende Weinauswahl von Franken bis Frankreich zu trinkfreudigen Kursen. Ein sehr sympathisches Haus.