

SoulFood

„Soul-Food“ in der Oberpfälzer Provinz – da signalisiert einen, dass er die weite Welt kennt und Weltküche macht. In zentraler Lage am schick herausgeputzten kopfsteingepflasterten Marktplatz hat der gebürtige Auerbacher Michael Laus, der zuletzt in den sehr angesagten Frankfurter Restaurants „Silk“ und „Villa Merton“ mitkochte, nun seinen eigenen Herd installiert. Einfache schwarz-lederne Hochlehner, eine designte Deckenleuchte und ein großformatiges Bild schaffen den minimalistischen Rahmen für eine Küche, die zwanglos Techniken, Stile und Geschmäcker vereint: bevorzugt aus dem Mediterranen, gelegentlich aus dem Asiatischen und manchmal sogar aus dem Bayrischen. Auf der Karte steht rund ein Dutzend Gerichte. Auf Wunsch stellt der Küchenchef ein vier- oder mehrgängiges Menü zum äußerst fairen Preis zusammen. Ansonsten darf jeder nach Belieben aus den stets in angenehmer Menügröße servierten (und berechneten) Gerichten wählen – auch wenn dabei für zwei Gäste zehn verschiedene Speisen gekocht und serviert werden müssen, nötigt das der schwarzen und weißen Brigade lediglich ein charmantes Lächeln ab. Die „glasierten Zanderbäckchen mit brauner Butter und Schnittlauch“ beeindrucken nicht durch ihre Optik. Dafür ist das Spiel aus braunen und grünen Aromen perfekt. Zum Lachsfilet mit intensiver Selleriecreme setzt Krustentier-Schaum luftige, Fenchelsalat knackig-frische Akzente. Kein Firlefanz auch beim sous-vide perfekt gegarten Schweinerücken, der auf cremigem Linsengemüse liegt, das balsamico-süße Sauce umfließt, getoppt von dezent herbem Rucola-Pilz-Salat. Die Laus-Kreationen leben vom Spiel zwischen unterschiedlichen Texturen: roh gegen gekocht, weich gegen knusprig, cremig gegen luftig. Beim Dessert kommt dann noch warm gegen kalt dazu, wenn kurz marinierte Erdbeeren von Rucola-Eis und Mascarponeschaum begleitet werden. Christine Heß sorgt für perfekten Service, entspannte Stimmung und den kleinen, sehr individuell vor allem aus Deutschland bestückten Weinkeller, aus dem sie gern und gut empfiehlt. Im Sommer sitzt es sich besonders schön an den bodentief zu öffnenden Fenstern oder draußen mit Blick aufs stilsicher renovierte Rathaus.

Restaurantbewertung aus **Gault&Millau Deutschland 2014**.