

**Blauer Bock** Zentrum



## Blauer Bock

### Wellness für Gourmets

Es ist ein heißer Sommertag. Gegen 20 Uhr ist die Terrasse des Restaurants Blauer Bock gegenüber der Schranne bereits gut besucht. Die begehrten Plätze direkt am Sebastiansplatz sind leider schon weg. Wir sitzen dennoch schön. Zumal der Service sich vom Fleck weg um uns kümmert und binnen zwei Minuten zwei Gläser Rosé-Champagner sowie unglaublich leckere Parmesanbrocken mit Pane carasau zum snacken auf unserem Tisch stehen. Die Karte im Blauen Bock ist übersichtlich. Zwei Seiten reichen Hans Jörg Bachmeier, um für eine außerordentlich gute Auswahl zu sorgen. Jeden Abend gibt es ein Degustationsmenü, bei dem man zwischen drei und fünf Gängen wählen kann (59-74 Euro). Daneben stehen diverse à la Carte-Gerichte, darunter Klassiker wie die Fleischpflanzerl nach Eckart Witzigmann oder der Fleischgang für zwei Personen, bei dem es sich diesmal um eine Hochrippe mit Sauce Béarnaise und belgischen Fritten handelt. Dafür ist es heute jedoch zu warm. Wir entscheiden uns daher für das Degustationsmenü in fünf Gängen und werden nicht enttäuscht. Bei der Eismeerfelle freuen wir uns neben dem festen Fisch besonders über die

Radieschen, denen ein Weißbier-Honig-Schäumchen den letzten Schliff verleiht. Ein erstes Highlight ist dann die als Zwischengang eingeschobene Tellersülze vom Hummer und Steinbutt. Die belebende frische Sülze zerfließt förmlich im Mund. Toll! Den zum Sülze-Gang gereichten Falanghina von Matervitae aus Apulien (in der Weinbegleitung für 35 Euro) ordern wir am nächsten Tag gleich für zu Hause. Mit seiner schwachen Säure und den blumigen Aromen ist er der perfekte Sommerwein für die ganz heißen Tage. Auch der nächste Gang gefällt: In feine Scheiben geschnittene und mit brauner Butter überzogene Jacobsmuscheln liegen auf einem würzigen Bachkressepesto. Beim Steinbutt sorgt Bachmeier mit der dank Kognak und Sardellen wunderbar kräftigen Tomtensauce für einen herrlich-

chen italienischen Moment. Dann der Hauptgang: Noch immer sind die Außentemperaturen hoch. So richtig Lust hat bei solchen Bedingungen niemand auf Fleisch. Bachmeier löst das Problem, indem er zum Spanferkel bissfeste Risinabohnen und einen Krautsensalat reicht. So wird auch dieses Gericht von angenehmer Frische dominiert. Perfekt. Es sind genau diese Kleinigkeiten, die den Blauen Bock immer wieder zu einer entspannten und ungewollenen Location mit hohem Wellness- und Wohlfühlfaktor machen. Alles kann, nichts muss. Der perfekte Ort für Menschen, die auf hohem Niveau einfach gut essen wollen.

**Fazit:** *Im Blauen Bock stimmt nicht nur die regional aufgehängte Spitzenküche, sondern auch das Preis-/Leistungsverhältnis. In Gerichte wie das Kalbsbries mit Avocado und Mandelmilch könnten wir uns reinienken. Die Klassiker wie die Hochrippe vom Holzkohlegrill oder die Fleischpflanzerl nach einem Rezept vom Koch der Köche lohnen allein den Besuch. Entspannte Atmosphäre.*



**51** von 60 Punkten (→)

E: 17/20, T: 8,5/10, S: 8/10, A: 8/10, W: 9,5/10

▣ **Blauer Bock, Zentrum,** Sebastiansplatz 9, Tel. 45 222 333, Di-Sa 12-15 u. 18.30-1h, Kosten: H

**Blauer Bock** Zentrum



★: ab 42 Punkten; ★: 38-41 Punkte **Trend zum Vorjahr:** ↑: besser; →: gleich; ↓: schlechter; - : neu aufgenommen  
E: Essen; T: Trinken; S: Service; A: Atmosphäre; W: Wohl fühlen **Kosten:** G: günstig; M: mittel; H: hoch; SH: sehr hoch