

15 HUBER

81679 Bogenhausen · Newtonstraße 13

 (089) 98 51 52

info@huber-restaurant.de

www.huber-restaurant.de

Gastgeber: Christine Brockmann

Küchenchef: Michael Huber

 Samstagmittag; Sonn- und Feiertag, Montag

Menü 69/95 € · **à la carte** 40/65 €

res.     



und Wildkräutersalat. Auch die in der Pfanne geröstete Jacobsmuschel war mit der Schärfe vom chinesischen Sellerie und der Süße roter Tropea-Zwiebeln wohlschmeckend begleitet; zum auf der Haut gebratenen Zander bot die Küche Romanesco, Blumenkohl, Rote Bete-Chips und Meerrettichcreme. Pasta ist hier von seltener Güte, weil Wert auf Details gelegt wird: Spaghetti sind alla Chitarra hausgemacht, das geschmacksintensive Ibérico-Ragout (mit Steinpilzen) dazu zunächst im Ofen gebraten und dann hauchdünn aufgeschnitten. Das auf der Haut gebratene Kabeljaufilet ist mit Broccoli, Kartoffelstampf, Senfsauce und -früchten zu einem köstlichen Türmchen geschichtet. Ein geschmackliches Highlight auch das Kaninchen, der Rücken als Saltimbocca zubereitet, das Ragout von den Keulen mit etwas Lauch im feinen Raviolo serviert – mmmhhhh.

Der Genuss wird noch gesteigert durch die eine oder andere Bouteille von der mit Leidenschaft und Fachkenntnis zusammengestellten und ausgesprochen fair kalkulierten Weinkarte, deren beste Tropfen in beeindruckender Jahrgangstiefe der Sammelleidenschaft von Huber senior zu verdanken sind.

Großes Kompliment auch an Sandra Huber, die sich im kleinen Team mit viel Fingerspitzengefühl um die Pâtisserie kümmert und dem Gast mit Schokoladenpavé, Kirschsorbet und Espresso-creme oder Zwetschge als Tarte und Röster mit Armagnac-Eis einen letzten Menü-Höhepunkt beschert. Das alles kratzt energisch an der 16-Punkte-Latte, die in einem größeren Haus mit der entsprechenden Manpower sicher längst erreicht wäre – aber andererseits: Es wäre zu schade um dieses kleine, so eigenständige Restaurant.



Das kleine Restaurant mit dem unprätentiösen Namen nahe dem Effnerplatz kennen selbst viele Münchner nicht. Man kann nur sagen: Sie verpassen etwas. Denn Michael Huber hat nicht nur Talent, er hat auch seinen eigenen Kopf. Und das ist mehr, als man über die meisten Köche seiner Generation sagen kann. Auf seiner (kleinen) Karte steht nicht das, was der Trend derzeit überall diktiert, sondern erfreuen seine ganz eigenen Kreationen, klassisch fundiert, aber immer mit eigenem Dreh.

Wo bekommt man eine Vorspeise wie die ganz ausgezeichnete, mediterrane Gemüseterrine von Paprika und Aubergine mit leichten Räuchernoten, mit Tomate fein geschichtet, dazu gab's cremig-aromatischen Tomatenschaum im Glas

Quelle: Gault & Millau Deutschland 2017