16 HUBER

81679 Bogenhausen · Newtonstraße 13
☎ (089) 98 51 52
info@huber-restaurant.de
www.huber-restaurant.de

Gastgeber: Christine Röller

Küchenchef: Michael Huber

Sonn- und Feiertag, Montag, Dienstagmittag

Menü 69/95 € · **à la carte** 45 – 65 €

res. VISA

Echte Familienbetriebe werden in der deutschen Gastronomieszene immer seltener, umso größeren Respekt zollen wir den Hubers, die in ihrem stilvollen Lokal in einer ruhigen Wohnstraße ihre Leidenschaft für gute Küche und beste Weine zelebrieren. Die vielen Stammgäste genießen nicht nur die geschützte Terrasse im Sommer und die Kellerschätze des Seniorchefs, sondern auch die entschiedene Art von Küchenchef Michael Huber, jenseits der hektischen Trendgläubigkeit vieler Kollegen unbeirrt seinen Weg zu gehen.

Dass er aktuelle kulinarische Entwicklungen aufmerksam verfolgt, sie aber auf persönliche Art interpretiert, zeigt seine Variante der angesagten hawaiianischen Poke: Marinierte Lachs- und Avocadowürfel bilden mit Kirschtomaten, eingelegten roten Zwiebeln und Sesam eine stimmige Kombi, die Orangenvinaigrette changiert fein abgeschmeckt zwischen fruchtiger Süße, Säure und markanter Schärfe. Gewitzt auch die Begleitung zum Rindercarpaccio: Tupfer von Bozner Sauce (einer Eiersauce), roh marinierter und gebackener Spargel.

Die Faszination für asiatische Aromen blitzt beim gebackenen Crab Cake durch, der in einem mit Kokos und Thai-Curry feingetunten Brokkolisüppchen badet, die Mariage der Thai-Aromen mit den doch leicht kohligen Aromen des Brokkoli überzeugte jedoch nicht so ganz. Stimmig dagegen die bewährte Allianz von mit Ricotta gefüllter Zucchiniblüte, dazu gab es eine Nocke von feinstgehacktem Ratatouille-Gemüse und weißen Tomatenschaum. Schön die Idee, zur auf der Haut gebratenen Dorade ein French Dressing auf den Teller zu geben, das sich bestens in die Begleitung aus geschmortem Romanasalat, Gurken und Radieschen fügte. Auch Kalbskarree, perfekt rosa gebraten, war mit grünem und wildem Spargel, gebackenen Kartoffeln und einem Duett aus Kalbsjus und Senfsauce stimmig arrangiert.

Ein Highlight sind stets die Desserts von Sandra Huber. Sie beherrscht die in der jungen Generation seltene Kunst des perfekten Soufflés, die fluffige Quarkmasse kombiniert sie im Sommer mit Himbeersorbet und marinierten Beeren. Zum Vollmilchparfait mit eingearbeiteter Crunch-Schicht und Schoko-Kaffee-Mousse lässt sie sich eine Variation von verschiedenen Melonen (Honig-, Futuro-, Charentais-) einfallen, die sie in weißem Portwein einlegt, ein delikates Aromenspiel.

Zu den Trümpfen des Hauses zählt die von Meinrad Huber mit Leidenschaft kuratierte und äußerst fair kalkulierte Weinkarte, die vor allem deutsche und französische Gewächse in teilweise beeindruckender Jahrgangstiefe listet; regelmäßig finden auch hochkarätige Winzer-Diners statt.