16

# HUBER

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

Gastgeber: Christine Röller

Küchenchef: Michael Huber

Dienstagmittag, Sonn- und Feiertag, Montag,

**Menü** 79 – 95 €· **à la carte** 50 – 66 €

res. VISA

Wenn Michael Huber abends Bachforelle servieren möchte, zart gebeizt und mit Holunderblüte aromatisiert, dann fährt er frühmorgens eine Stunde ins Lechtal, um sie in Nikolai Birnbaums Vorbildzucht abzuholen – frischer geht's nicht. Und wenn er der Meinung ist, dass es zum Zweierlei vom Nordseehering, mariniert à la Bismarck und gebraten, samt feinstgehobeltem Kohlrabi mit Senfcreme unbedingt die fruchtige Säure unreifer Erdbeeren sein muss, dann geht er selbst aufs Feld und pflückt sie, weil der Erdbeerbauer nur verständnislos die Achseln zuckt. Mit anderen Worten: Huber ist ein Koch mit dezidiert eigenem Kopf – und ebensolcher Küche.

Merkwürdig, dass sein angenehm puristisch eingerichtetes Lokal mit den roten Lederbänken samt grün eingewachsener Sommerterrasse in einer ruhigen Wohnstraße immer noch eine Art Geheimtipp ist. Doch wer einmal da war, der kommt wieder, nicht nur wegen der eigenständigen Küche, sondern auch wegen der Weinkarte, die von Senior Meinrad Huber mit Leidenschaft und Sachverstand kuratiert wird. Sie trumpft weniger mit einer Vielfalt an Winzern auf, sondern geht bei Lieblingen (aus Deutschland, Österreich, Italien und Frankreich) in die Tiefe – zu sehr fairen Preisen. Ein Fest für Freunde gereifter Rieslinge von Fritz Haag, Zilliken oder Robert Weil!

Solche Kellerschätze passen perfekt zum marinierten und frittierten Bauch vom Duroc-Schwein mit einer Münchner Variante des amerikanischen Cole Slaw und einer Béarnaise mit der Schärfe von geräucherter Jalapeño. Typisch Huber sind auch eine Vorliebe für asiatische Einflüsse und ein Hang zu unkonventionellen Beilagen – exemplarisch der ausgezeichnete Lachs, in Miso-Butter gar gezogen und mit frischer Shisokresse gekrönt, apart begleitet von einem Gemüsepfannkuchen im koreanischen Yachaejeon-Stil. Vom Ochsen kommt saftig gebratenes Onglet und geschmorte Backe mit einer Artischockenvariation; vom Black Angus-Rind auf den Punkt gegrilltes Rib eye mit Trüffeljus, frischem Mangold und leicht pikantem Auberginenkrapfen.

Sandra Huber legt bei den Desserts ähnlichen Ehrgeiz an den Tag wie ihr Mann in der herzhaften Abteilung: In der Saison treibt sie für ihre Gäste die seltene, hocharomatische Mieze Schindler Erdbeere auf und serviert sie mit Mascarponeschaum und erfrischendem Mandeleis, ein Genuss!

PS: Die Hubers organisieren regelmäßig hochkarätige Winzer-Dîners.