



München

25HOURS: KITSCH UM DEN KINI AM HAUPTBAHNHOF

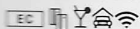
„Lovelace“, „Beyond“, „Roomers“ – im Design-Segment wächst Münchens Hotelmarkt gerade massiv. Neuester Zugang ist das „25hours“ am Hauptbahnhof, sein Namenszusatz „The Royal Bavarian“ soll auf Ludwig II. verweisen. Wohl kaum hätte der Kini seinem rollkoffernden Fußvolk diese knallbunt-barocke Gestaltung gegönnt: Das Design bietet opulenten Eklektizismus aus Palmen, Samt und Neonlicht, viel mattem



Metall und düsteren Blumenmusterhängen, ein Königreich des leicht absurden Kitschs. Trotz den geschichtstümelnden Zimmerkategorien von „Dienstbotenkammer“ (schmale 18 Quadratmeter, mit Zirbenholz und Marmor-Waschtisch) bis zur viermal größeren „Pfauen-Suite“ lässt flauschige Indie-Pop-Musik das Haus weniger nach Luchino Viscontis Königs-Epos aussehen als nach einem fröhlichen Wes-Anderson-Film.

Auch gastronomisch interpretieren die Macher den Mondkönig-Geschmack recht frei. Das levantinische Restaurant „Neni“ ist ein Ableger der Wiener Gastrofamilie Molcho, hinter den Highballs der „Boilerman Bar“ steckt der Hamburger Bar-Guru Jörg Meyer – beide Konzepte kennen wir aus dem Schwesterhotel in der Hansestadt. Nicht im Sinne des technikbegeisterten Monarchen dürfte ein Aufzug sein, der bei unserem Besuch erst ab der Beletage funktionierte. Passt halt am Anfang. *Ulf Sundermann*

GGOOO „25hours Royal Bavarian“, Innenstadt, Bahnhofplatz 1, 80335 München, Tel. 089-904 00 10, www.25hours-hotels.com, 165 Zi. und Suiten, DZ ab € 123



Tipp: MINI- und Fahrradverleih.

London

CORE: EINE BRITISCHE HERZENSSACHE

Gordon Ramsays Vorzeige-Küchenchefin Clare Smyth hat sich mit dem „Core“ einen Herzenswunsch erfüllt. Im viktorianischen Stadthaus in Notting Hill schaffen Pastell-, Beige- und Grautöne sowie Tische aus Walnussholz lässig-elegante Salon-Atmosphäre, Glas gewährt Einblick in die Küche.

Britische Produkte gibt es in drei Menüs:

Colchester-Krabbe wird auf Rosenholz gegart, Wild aus Schottland auf Kirschholz geräuchert, Jakobsmuscheln kommen von der Isle of Mull. Die „Charlotte potato“ aus Sussex richtete Smyth mit Schale in einer mit Algen aromatisierten Beurre blanc an; das Aroma erinnerte an gebratenen Speck, Herings- und Forellenkaviar steuerten jodige Akzente bei, Kartoffelchips erdige Knusprigkeit. Bei der „Lamb braised carrot“ war das gezupfte Lammfleisch das Topping, die Karotte hingegen der Star: in Lammbrühe geschmort, knackig-aromatisch, der Sud herrlich dicht. Meerfenchel und Dill sowie Schafsmilchjoghurt lieferten erfrischende Noten dazu. Die Patisserie überzeugte mit „Pear and verbena“, einem Sorbet von der Williamsbirne in einem Baiser-Ball (Foto oben).

Der junge, freundliche Service führt angemessen ungezwungen durch das Menü und die Weine von Kalifornien über Bordeaux und Burgund bis Australien. *Alexandra Kilian*

GGGEO „Core“, OT Notting Hill, 92 Kensington Park Road, GB-W11 2PN London, Tel. 0044-20 39 37 50 86, www.corebyclaresmyth.com,

Di mittag, Mi mittag, So, Mo geschl., Menü € 85-108

Tipp: Plätze an der Bar sowie an den Tischen gegenüber für Spontangäste.



Sorbet von der Williamsbirne



Brüssel

ÖTAP: EIN BISSCHEN ORIENT

Paul-Antoine Bertin hat beim Top-Koch Kobe Desramaults gelernt, nun ist er mit gerade mal 22 sein eigener Herr. Sein „Ötap“ ist schick gestylt, in Schwarz, Perlgrau, mit Holz und warmem Licht.

Man wählt aus einer übersichtlichen Liste kleinerer saisonaler Gerichte im Stil der orientalischen Mezze. Einiges war mediterran inspiriert, etwa die auf Holz-

feuer gegrillte Aubergine mit Granatapfelkernen, säuerlichem *labneh*-Quark und einem Hauch Koriander. Eine eigene Kreation war der „Nordic Toast“: dünne Scheibchen luftiges Schwarzbrot mit Pinienkernen, magere Rillettes vom Kaninchen und ein würziger, kleiner Kapuzinerkresse-Salat. Ebenso sicher kombiniert und dosiert waren die Jakobsmuscheln mit feinen Artischocken- und Topinambur-Scheibchen. Perfekt gebraten war das Rehfilet, zu dem Bertin ein Körbchen aus marinierten Butternut-Kürbis-Streifen mit Pfefferlingsfüllung schickte; die Jus war mit wilden Preiselbeeren angereichert.

Zu den intensiv aromatischen Gerichten passen sowohl die Biowine als auch Cocktails mit wenig Alkohol wie Wodka mit Heidelbeerpüree, Thymianextrakt und Zitronensirup. Der kompetente, nette Service erklärte uns auch, was „Ötap“ bedeutet: ein philippinisches Gebäck, das ab und zu als Dessert serviert wird. *Sven-Claude Bettinger*

GGOOO „Ötap“, 10, Pl. Albert Leemans, BE-1050 Brüssel, Tel. 0032-2-899 69 69, www.otap.com, So, Mo geschl., nur Abendessen, Hauptgerichte € 10-16

Tipp: Auf jeden Fall frühzeitig reservieren!