

**NEU!**

MEDICI



60311, Weißadlergasse 2

(0 69) 21 99 07 94

info@restaurantmedici.de

www.restaurantmedici.de

Gastgeber: Stefan Krenzer

Küchenchef: Christos und Stamatios Simiakos

Geschlossen: Sonn- und Feiertag

Menü mittags € 13/16, abends € 37/62,

à la carte € 27/58

res.    

Auf den ersten Blick ist das Medici eine adrette Luchadresse mit höchst menschenfreundlichen Preisen, die aber auch abends zurückhaltend bleiben.

Die dekorativ-präsentierten Gerichte sind von fundiertem Aufbau. Bei Steinbeißer auf Linsen und St-Pierre mit Graupen und grünem Spargel erlebt man behutsame Handarbeit und Harmonie. Ob butterzartes Kalbsmedaillon mit Kohlrabi, Kaisergranat oder Thunfisch mit rosa Kern, es herrscht stilsichere Makellosigkeit.

Die Pasta fällt kreativer als bei vielen Italienern aus, die sonst sträflich vernachlässigten Salate werden hier mit Hingabe zubereitet. Einiges, wie die Blattsalate mit gebratenen Edelfischen und Pesto, gibt es löblicherweise als halbe Portion. Dass im vermeintlich Kleinen Größe zu liegen vermag, demonstrierte das Tatar von der Königskrabbe mit Kräuter/Schmand-Terrine. Traumhaft gar Gâteau und Eis von Gänsestopfleber mit Balsamico-Kirschen, Portwein-Gelee und hausgemachter Brioche.

— Kommt so etwas von ungefähr? Die kochenden Brüder Stamatios und Christos Simiakos sind zwar in Griechenland verwurzelt, jedoch bei Alfons Schuhbeck in München, Jörg Müller auf Sylt und Dieter Müller in Bergisch Gladbach in der Küche aufmerksam gewesen. Nun propagieren sie ihre Modern European Cuisine.

Die Weinkarte bietet viel Gutes, bei den 30 Offenen werden gleich für alle Glasformate die Preise genannt. Der freundliche, unaufgeregte, gastorientierte Service vermittelt ebenfalls stets Wohlgefühl. (Wahrscheinlich von Mitte April bis Mitte Juni wegen Renovierung geschlossen.)