

## Mit der AZ im Künstlerhaus schlemmen



Foto: Ronald Zimmermann

Gebratene Jakobsmuscheln auf Spargelcassoulet: So geht es in den dritten Gang.

**Im Juni zieht Münchens neue Ess-Klasse in das Künstlerhaus am Lenbachplatz. Leser erwartet für 59 Euro ein Sommer-Menü mit Spitzenweinen – und eine besondere Art der Fleischelust**

**MÜNCHEN** - Erst im März hat das Künstlerhaus am Lenbachplatz eröffnet – doch schon ist das zweistöckige Restaurant ein Geheimtipp unter Münchens Gourmets. Am Wochenende ist im Grill im ersten Stock ohne Reservierung kaum ein Platz zu ergattern. Die AZ lädt jetzt im Juni zum neuen Ess-Klasse-Menü ins Künstlerhaus ein. Für 59 Euro gibt es fünf Gänge samt Weinen aus Rindchens Weinkontor – am besten reservieren Sie gleich. Bei der vorangegangenen Ess-Klasse im Charles Hotel gab es eine Warteliste.

### MEHR ZUM THEMA

- › Hier geht es zum Künstlerhaus
- › Mehr Weine gibt es bei Rindchens Weinkontor

Das Gala-Menü startet schon am kommenden Montag, den 31. Mai. Dann tischte Küchendirektor Max Lechner mit seinem Team bis zum 4. Juli täglich ein Fünf-Gänge-Menü der Spitzenklasse auf: Nach einem erfrischenden Lachstatar gibt es ein

Curry-Kokos-Süppchen mit Krustentierpflanzerl.

### Jakobsmuscheln, Filet, Limonentarte - dazu außergewöhnliche Weine

Als dritten Gang serviert gebratene Jakobsmuscheln auf Spargelcassoulet und Pfifferlingen, als Hauptgang gibt es Pommersches Filet mit Speckbohnen und Zitronen-Artischocken. Das Menü endet mit einer leichten Limonentarte mit Himbeersorbet. Rindchens Weinkontor liefert dazu die passenden Tropfen: Vom Lugana Corte Sermana bis zum außergewöhnlichen Riesling von Molitor.

Im Restaurant am Lenbachplatz 8 dreht es sich abends vor allem um die Fleischelust: Im Grill werden Filets oder RibEye-Steaks serviert. Daneben tischte Koch Lechner Jakobsmuscheln, Krustentiere und Lachs auf.

### Weinexperte Rindchens hat zusätzlich ein Sommer-Paket geschnürt

Und alle Grillgerichte mit einem besonderen Geschmack. Das Geheimnis ist silbern und thront in der Küche: Ein Grill, der sich in wenigen Minuten auf 800 Grad erhitzt. Die Poren des Fleisches schließen sich rasch: Innen ist das Filet saftig, außen hat es einen Grill-Geschmack. Für alle Fans des Süßen: Das Künstlerhaus von Michi Kern, Uli Springer, Tom Hilner und Dino Klemencic leistet sich eine eigene Konditorei. So kommt die Zitrontarte jeden Tag frisch aus der angrenzenden Backstube von Elisabeth Seidl.

Pünktlich zum Start in den Sommer hat Rindchens Weinkontor noch als Bonus ein extra Ess-Klasse-Paket für alle AZ-Leser geschnürt. Die sechs Weine vom Menü gibt es zum Preis von 59 Euro – die sechs Flaschen zusammen würden normalerweise über 100 Euro kosten.

### Schnell reservieren - solange es noch Plätze gibt

Damit die edlen Tropfen stets gut gekühlt zu Lachs, Scampi oder Jakobsmuscheln auf den Tisch kommen, legt Weinexperte Gerd Rindchen eine Designer-Kühlmanschette obendrauf. Für alle Fleischfans: Dem Paket liegt auch ein Steakthermometer im 4er-Set bei. Das Ess-Klasse-Paket gibt es in Rindchens Weinkontor (Zenettistraße 11) oder unter [www.rindchen.de](http://www.rindchen.de)

Die Ess-Klasse im Künstlerhaus können Sie ab sofort unter der Telefonnummer 45 20 59 50 reservieren. Bitte geben Sie dabei das Stichwort „Ess-Klasse“ an.

## Fünf Gänge für 59 Euro: Das Menü der Ess-Klasse



Foto: Ronald Zimmermann  
Zum Hauptgang serviert das Künstlerhaus Pommersches Filet.

**Fünf Gänge für 59 Euro - dazu noch Spitzenweine, passend zu jedem Gericht: Das ist die neue Münchner Ess-Klasse. Im Juni können die AZ-Leser im Münchner Künstlerhaus am Lenbachplatz dinnieren.**

**MÜNCHEN** - APÉRITIF: 2009 Silvaner Secco, Marcus Clauß, Rheinhessen. Kräuter- und Blütennoten zur lebendigen Frucht. Dieser prickelnde Silvaner hat ungemein viel Schmelz am Gaumen, eine lang anhaltend Mousse und endet mit einem kristallklaren Ausklang.

### 1. GANG

Lachstatar mit Gurken-Sauerrahm an Gartenkresse und Tomaten; 2009 Lugana „Corte Sermana“, trocken, Luca Bottacini, Veneto. Noten von Äpfeln und Birnen, mit einem Hauch von weißen Blüten. Am Gaumen entfaltet der Lugana Intensität, unterlegt mit feiner Mineralik. Wunderbar schließt er mit schönem Nachklang.

### 2. GANG

Curry-Kokos-Suppe mit Citronnelle-Schaum und Krustentierpflanzler; 2008 Riesling Spätlese trocken, „Wehlener Sonnenuhr“, Molitor. Ein Wein mit Fülle, wie ein saftiger Pfirsich zum Reinbeißen, gleichzeitig mineralisch geprägt durch den Schiefer. Meister Molitor beweist seine Klasse. Die Länge ist phänomenal.

### 3. GANG

Gebratene Jakobsmuscheln auf Spargelcassoulet mit Pfifferlingen; 2009 Weißburgunder trocken, Vogelsang, Neiss. „Mehr als Sie erwarten“, scheint das Motto von Winzer Axel Neiss zu sein. Sein Weißburgunder verzückt mit Noten von Birne und Kernobst. Am Gaumen hat er eine gehörige Portion Dichte, alles unterlegt von einer feinen Honigmelonennote.

### 4. GANG

Pommersches Rinderfilet mit Zitronen-Artischocken und Speckbohnen an Pfefferjus 2007 Chant de l'Olivier, La Prade Mari, trocken. Mit eleganter Dichte präsentiert sich dieser Rotwein. Die Vereinigung von Gre-nache, Syrah und Carignan sowie der Duft von Herzkirschen und Schokolade machen ihn zum Verführer. Seine Tiefe verdankt er nicht zuletzt weichen Tanninen, die lange auf der Zunge bleiben.

### 5. GANG

Gebackene Limonentarte mit Himbeersorbet und Zitronenschaum 2005 Château Puy-Servain „Terrement“, Haut-Montravel. Eine riesige Schwelgerei von Botrytis-Tönen, Honig und Frucht, die Sie nicht mehr loslässt.