

Medici

City, Weißadlergasse 2, Tel. 21990794, www.restaurantmedici.de, ☎ Mo-Sa 12-1 Uhr, So Ruhetag, ☑, = AE/MC/VI/ec-cash, Ⓢ, ♿, ♻️, ♻️ 40/80, 🅒 Parkhaus Hauptwache, 🅒 S1-6/8/9, U1-3/6/7 Hauptwache

Von Geschmack gekrönt

Auch ein Jahr nach der Eröffnung und positiven Kritiken muss das Medici mit seinen Betreibern Simiakos zeigen, ob es seinem guten Ruf noch gerecht wird. Sofort fällt uns das namensgebende Wandgemälde der „Maria de Medici“ und die sehr geschmackvolle Inneneinrichtung auf, die zur Straßenseite hin durch eine lange Fensterfront bereichert wird. Leider sind die Tische davor so eng gestellt, dass man „inti-

me“ Gespräche dort besser nicht führen sollte. Wir entscheiden uns für einen Zweiertisch am Fenster, und wie von Geisterhand stehen alsbald ein Brotkorb mit frischem Oliven- und Walnussbrot samt mildem Olivenöl und einer leicht geschärften Paprikacreme vor uns. Und so flott geht es weiter. Bei der ersten Vorspeise (Elsässer Flammkuchen, 4 €) stellen wir freudig fest, dass die krosse, gut belegte Kreation dem Original im Elsass echte Konkurrenz macht. Noch unschlüssig ob der Wahl des Weines, werden wir von einer Mitarbeiterin des Restaurants äußerst gut und ausführlich beraten. Zudem durfte jeder von uns verschiedene Weine probieren. Ein kundenfreundlicher Service, den wir bisher selten in Mainhattan angetroffen haben! Letztendlich fällt die Entscheidung für einen tiefdunklen, körperreichen und recht trockenen Vertigo IGT Merlot/Cabernet Sauvignon (7 €) und einen sehr fruchtigen, vollmundigen Medici Ermete Bocciolo Lambrusco (4 €). Wir tafeln weiter: Das Kartoffel-Safranschaumsüppchen mit Waldpilzen (6,50 €) und die Tortelloni, gefüllt mit einer feinen Farce vom Loup de Mer in Krustentierage (10,50 €), sind beide gleichermaßen zu empfehlen. Wobei anzumerken sei, dass wir selten eine so passende Sauce zu einem Fischgericht kosten durften. Hervorragend im Geschmack ist auch die Hauptspeise: Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Provenzalischem Gemüse mit Kartoffeltortelloni (17 €). Das zarte Fleisch wird liebevoll auf einem Bett mit fein abgestimmtem Gemüse präsentiert. Eine gute Portion bissfester Kartoffeltortelloni, abgerundet mit einer luftigen, gleichzeitig kräftigen Sauce, ist eine weitere positive Darbietung aus der Küche. Auch das zweite Hauptgericht, Steinbutt und Hummer auf feinem Gemüse mit Wildreis (22 €), ist nicht nur für das Auge ein Genuss. Einziger Wertstropfen: die geschmacklich sehr ähnliche Sauce, wie sie schon für die Tortelloni mit Loup de Mer verwendet wurde. Reichlich köstliche Entschädigung für diese, sagen wir, kleine Schwäche bietet die Dessertvariation „Medici“ (8,50 €), die uns u. a. mit Crème-Brûlée von der Bourbonvanille, Parfait von Marc de Champagne auf Baumkuchen, Schokoladen-Bananenmousse und Latte-Macchiato-Parfait verwöhnt. Dieser süße Reigen schmeckt so lecker und verführerisch, dass wir im Nachhinein gern auf eine Vorspeise verzichtet hätten, um noch einen zweiten Desserteller zu genießen. Fazit: Der sehr aufmerksame Service, die originellen und meisterlich zubereiteten Gerichte, die recht umfangreiche Weinkarte, auch mit offenen Positionen, sowie das moderate Preis-Leistungs-Verhältnis machen das Medici zu dem, was es zurzeit ist: eine Garantie für ein gelungenes Essen!

Jörg Müller