

NEU! 16 

LOUIS

im Hotel La Maison

66740 - Prälat-Subtil-Ring 22

☎ (0 68 31) 89 44 04 40

info@lamaison-hotel.de

www.lamaison-hotel.de

Gastgeber: Robert Jankowski

Küchenchef: Martin Stopp

🕒 Mittags; Sonntag bis Dienstag

🍽 Menü 89/149 € · à la carte 23/85 €



Papayasalat und einer geistigen Misosuppe, die als eine Art Sorbet daherkommt.

Stopp zitiert gerne klassische Gerichte in einem leicht verspielten Stil: Da wird dann eine perfekt gegarte Rotgarnele, dezent geschärft von Jaipur-Curry, mit kleinen Kopfsalatherzen, Cocktailsauce, Granatapfelkernen und Croûtons als Variation des altbekannten Garnelencocktails serviert, und die Vichysoise, eigentlich eine kalte Kartoffel-Lauch-Suppe, mutiert zur warmen Edelsonsion mit in Krustentierbutter gegartem Hummer samt etwas Imperialkaviar, geröstetem Lauch, sahnigem Lauchsud, Creme fraîche-Sphären sowie winzigen Kartoffelchen und knusprigen Kartoffelchips fürs Mouthfeel. Den knusprig gebratenen Rücken vom Milchferkel samt Schulterragout in intensiver, nach allen Regeln der Kunst reduzierter Sauce begleitet stimmig Champignonpüree, marinierte Roscoff-Zwiebel und ein mit Ragout gefüllter Raviolo.

Die Desserts sind so elaboriert wie die lockere Creme von weißer Schokolade und Tonkabohne auf einem Gewürzsablée samt Sorbet von grünem Apfel, mariniertem grünem Apfel, Apfel-Gel und geistigem Selleriesud.

Für die passende Weinbegleitung sorgt mit viel Verve und Sachverstand Robert Jankowski, der sich sein Rüstzeug u. a. bei Stéphane Gass holte. Er stellte mit großer Sorgfalt eine Weinkarte zusammen, die neben deutschen Weißweinen vor allem eine schöne Auswahl roter Bordeaux und Burgunder listet und auch mit der einen oder anderen spannenden Neuentdeckung aufwarten kann, die er immer wieder gerne auch mal glasweise anbietet.

res. 



Sieht man sich in dem bis ins letzte Detail durchgestylten Restaurant um, einem ehemaligen Gerichtssaal, der mit hohen Decken, großen Schwarz-Weiß-Fotografien an den Wänden, Designerlampen und bequemen gepolsterten Design-Eckbänken edelschickes Ambiente bietet, ist unverkennbar, dass hier nach Perfektion gestrebt wird. Auch in der Küche des ehrgeizigen Martin Stopp, der einst bei Klaus Erfort in der Völklinger Orangerie, dann auf mehreren internationalen Stationen, u. a. bei Jean Claude Wicky in Basel, und schließlich in Erforts Saarbrücker Gästehaus für die höheren Weihen der Kochkunst fit gemacht wurde.

Er zeigt schon bei den ersten Häppchen wie einem knusprigen Mango-Röllchen, gefüllt mit Jakobsmuscheltatar, gebeiztem Rinderfilet mit Tapenade von getrockneter Tomate und Olivenölschaum oder einem Sammelsurium aus teils mariniertem, teils fermentiertem Gemüse auf Kopfsalatcreme, dass er hoch hinaus will: Die Produkte sind erstklassig, die Zubereitung ist penibelst akkurat, und die Aromen passen perfekt zusammen. Abzuschmecken ist das auch bei den glasig gebratenen Jakobsmuscheln, die auf einer dünnen Scheibe Kalbskopfsülze und fein gehackten, dezent mit grünem Curry gewürzten Ananas thronen und von einer sahnigen Estragonsensauce umgossen sind, oder beim gebeizten und geflämten Lachs mit würzigem

