

Jedes der großzügigen Zimmer ist einer großen Persönlichkeit aus Oldenburgs Geschichte gewidmet. Das Hotel steht mitten in der sehenswerten Altstadt, Parkhaus am Waffenplatz nur ein Steinwurf entfernt. Innovatives Tagungskonzept. Bar. Frühstücksbuffet 18 €.

OSNABRÜCK

Bremen 121 — Hannover 140



LA VIE

49074, Krahnstr. 1-2
Tel. (05 41) 33 11 50
info@restaurant-lavie.de
www.restaurant-lavie.de

Gastgeber: *Thayarni Kanagaratnam*
Küchenchef: *Thomas Bühner*

Geschlossen: Sonntag, Montag,
Dienstagmittag

Menü mittags € 39, abends € 140/168

res.



Da er sie eronnen hat, verzichtet Thomas Bühner nun auch als Erster auf die Mode gewordenen kleinen aromatischen und thematischen Einstimmungen auf den nächsten Gang. Das mögen manche Gäste bedauern, wir finden es angenehm, weil der Service nicht mehr so omnipräsent im Saal und am Tisch ist. Allen, denen nun etwas fehlt, bleibt der Trost, dass Bühner sein großes Menü um einen Gang erweiterte, ohne den Preis (168 €) zu erhöhen, und noch mehr Appetizer zum Aperitif reicht. Außerdem lenkt Thayarni Kanagaratnam durch modische Eleganz und charmante Attitüde als Restaurantchefin und Gastgeberin von allem ab.

Gleichwohl entgeht einem nicht: Viele Gerichte bieten eine noch größere Vielfalt an Produkten und somit auch an Aromen, die stimmig und perfekt sind – aber vom Gast auch

höhere Konzentration auf noch komplexere Geschmackserlebnisse fordern. Doch dabei steigt ja auch die Freude über Bühners reine Harmonielehre auf jedem Teller.

Kaum hat man Platz genommen, kommt ein junger Mann mit einem Tablett voller wohlgeordneter leerer Austernschalen, um die dazwischen liegenden knackigen frischen Austernblätter anzubieten. Sie gehen einem richtig auf die Geschmacksnerven.

Wenn dann als Amuse-bouche aufgeschnittene Wassermelone kommt, auf der unterschiedliche Wildkräuterblüten, Pinienkerne und etwas fein geraspelter Parmesan liegen, stützt man über den vermeintlichen Sinn dieses Arrangements, bis sich erschließt, wie das behutsame Räuchern der Melone ein bemerkenswert feines und harmonisches Gesamtgeschmackserlebnis bewirkt. Ähnlich erstaunlich danach das leicht angeräucherte Tatar vom Skrei mit Litschigelee, zartem geistigen Mandelschaum und Algen in Tempurateig.

Der bei Niedrigtemperatur gegerate Loup de mer ist fast bis zur Unübersichtlichkeit umrahmt von perfekten Pulpostücken, Kohlrabi-variationen (mariniert, gegrillt, würzige Creme), Yuzu-Creme und Jus aus Eisenkrauttee – man weiß nicht, worüber man mehr staunen soll: über die geschmackliche Harmonie des komplexen Gerichts oder die Aromen, die Bühner dem simplen Kohlrabi abgewinnt. Auch die bretonische Rotbarbe ist bei reduzierter Temperatur gegart, in einem traumhaften Sud mit einem betörenden Potpourri von Gewürznuancen. In dem wird sie auch, mit einer Milchkraut bedeckt, serviert, begleitet von köstlichster Fenchelcreme und rohem, sehr fein geraspeltem jungen Fenchel.

Die Langoustine in einer anmutigen Kruste aus gemahlenem Kroepoek umschmeicheln milder Kokossschaum, geraspelte Kokosstücke und unaufdringlich ingwergeprägter Sud – eine kulinarische Vollendung.

Was Bühner mit Kohlrabi konnte, kann er beim butterartigen Reh auch mit Blumenkohl, den er als Püree, als Couscous nur aus den Blüten, Schaum, gebraten und, wahrlich verblüffend, als Strunk in Tempurateig vom schlichten Kohl zum ergreifenden Gemüse verwandelt. Nicht minder erstaunlich ist als Käsegang die Liaison aus Sauerrahm (als Kugel auf marinierten) Feigen und (darüber geraspeltem)

Brebis aus den Pyrenäen. Ein Mix aus Bröckchen geeisten Holunderblütensuds und angefrorenen Himbeerstücken leitet mit à part servierter Litschi auf dünner gelierter Himbeerscheibe zu den Hauptdesserts über.

Zunächst eine golfballgroße Kugel aus geister Himbeerpüree-Schale und aromastarker Erdbeermousse-Füllung mit Waldmeister-Tapioka, in die – welch gelungene Überraschung! – Gurkenstückchen eingebunden sind. Danach ein aus Tanariva Lactée gebildeter Reifen, den flüssige helle Schokolade füllt. Diese handwerkliche Meisterleistung avancierte durch marinierte, hälftig durchgeschnittene Kirschen mit Quinoa-Streusel und Meersalz sowie karamellisierten Quinoa zu einer der süßesten Sünden der Saison.

Auch dies Vergnügen wird noch sinnlicher durch den von Sommelier Sven Oetzel gewählten Wein, weißen Crémant d'Alsace „Grand C“. Höchst treffsicher begleiten seine Weinempfehlungen die Menüs, arrivierten Winzern gleichermaßen zugetan wie noch unbekanntem Talenten. Äußerst engagiert, freundlich und fachkundig berät er jeden Gast, der sich nicht in die breit gefächerte exzellente Weinkarte vertiefen mag. Er ist einer der rar gewordenen Spezies, die dem Gast Gutes tun will, statt sich mit missionarischem Eifer wichtigzutun.

Gastgeberin Thayarni Kanagaratnam ist nach wie vor gegenüber ihr bekannten und vertrauten Gästen die Liebenswürdigkeit in Person, sehr aufmerksam und gesprächig. Ihr Serviceteam wirkt weniger zeremoniell und trägt ein neues, sehr zum Ambiente des Hauses passendes Outfit. Anthrazit ist die vorrangige Farbe.



Hier werden Gäste erwartet, die beim „außergewöhnlichen Genuss-Erlebnis im freundlichen und stilvollen Ambiente“ (Haus-PR) kleinlich auf den Cent achten und sich freuen, wenn das 0,1-Glas Wein 5 € und das 0,2er nicht 10, sondern 9,50 € kostet. Und die aus den angebotenen „Kleinigkeiten“, wie hier die Gerichte heißen, mit Freude am Sparen 1 Teller für 13,50 €, 3 Teller für 38 oder 6 für 74 € goutieren können.

Die Kleinigkeiten sind größer als die hierzulande üblichen Tapas oder Gänge eines Amuse-bouches-Menüs und schmecken besser, als die Preisgestaltung der Krämerseelen fürchten lässt. Denn Küchenchef Andreas Klatt denkt und arbeitet kulinarisch. Er bietet seine 2/3-Portionen in 2 Menüs an, die jeweils einem Land gewidmet sind, etwa Deutschland, Indien, Spanien... Ganz weltläufig wird dabei Chutney und Kalamansi den Spaniern zugeschrieben, Bulgur und Rotweibutter den Indern.

Die Kleinigkeiten mögen nicht immer der kulinarischen Geografie entsprechen, rechtfertigen aber stets unsere Note. Würziges zartes Stutenbraten bekommt Osnabrücks indischen Touch durch eine Prise Chili und reichlich Koriander, die Jacobsmuschel durch Teeschaum und leicht gebratene Okra-Schoten und das Lammfilet durch teils pürierte, teils ganze gelbe Linsen, grüne Erbsen und Kichererbsen. Spanien wird nicht nur durch Iberico-Filet und Pata negra, sondern auch durch Makrele mit Escabeche-Gemüse repräsentiert, und Deutschland blüht im Glanze eines Landeis: pochiert, dann paniert und in Öl ausgebacken – und in köstlichem Rieslingschaum gebadet. Perfekt die butterzarte Keule vom Zicklein mit Artischocken, Sauerampfersauce und leichtem Kuchen aus pürierten Kartoffeln, also deutsch.

Naschkatzen schnurren hier bei Pflaumensüppchen oder in krossen Tempurateig einge-



VILA REAL

im Hotel Remarque
49076, Westerberg
Natruper-Tor-Wall 1
Tel. (05 41) 6 09 60
osnabrueck@steigenberger.de
www.osnabrueck.steigenberger.de

Gastgeber: Silke Horns
Küchenchef: Andreas Klatt

Geschlossen: Mittags, Sonntag,
1. bis 15. Januar

Menü € 36/72, à la carte € 29/49

res. P VISA