

Der GO-Guide mit dem GastroStar® 2011

MÜNCHEN GEHT AUS

Gartensalon Schweigen und genießen

NEU! Die Kuchen! Hinter das Wort möchte man am liebsten einhundert Ausrufezeichen setzen und das dann erst mal für sich stehen lassen. Allein die Kuchen sind ein Grund, mehrmals die Woche einen Umweg über die Amalienpassage zu machen. Ja, ausgerechnet die Amalienpassage, einer der architektonisch eher weniger attraktiven Orte in der Maxvorstadt, entwickelt sich langsam, aber sicher zum kulinarischen Catwalk. Hier die steredekorierte Terrine, die Kochschule von Hans Haas, das Sushiya Sansaro, da seit Sommer 2009 auch der Gartensalon mit seinen unvergleichbar guten Kuchen. Dem Gartensalon, Nomen est Omen, ist es zu verdanken, dass die Amalienpassage im Rahmen der Möglichkeiten sogar ein bisschen schöner geworden ist. Um die einhundert verschieden bepflanzte Blumentöpfe zieren das Areal rund um das kleine Café von Ines Stöhr und Susi Pirklbauer und setzen wie die bunt bemalten Stühle, Bänke und Tische bunte Farbtupfer in das triste Betongrau der Passage. Genauso bunt geht es im Lokal weiter. Flohmarktmöbel und Geschirr, Selbstgemachtes, Kunst und allerlei Krims-krams werden zwischen Café und Küche zum Kauf angeboten. Und auf

der Theke (hier wird gezahlt) stehen gläserne Bonbondosen mit allerlei Süßkram, bei dem nicht nur Kinder schwach werden. Denn hier stehen die Verlockungen auf Augenhöhe der Erwachsenen. Doch der Magen braucht Platz! Platz für besagte Kuchen (wie Mango-Käsekuchen, Johannisbeer-Marzipan-Tarte, Kirsch-Mohn-Kuchen mit Frischkäsehaube, französischer Schokoladenkuchen, kalter Hund; alle um die 3 Euro). Wer's weniger süß mag: Aus der kleinen offenen Küche kommt auch Deftiges. Große Portionen Nudelauflauf mit Salat, feine frische Suppen (je 5,80 Euro) oder geschmackvolle Quiches (3,60 Euro). Auch Frühstückchen kann man wunderbar im Gartensalon. Immer sonntags gibt es ein üppiges Buffet (von 10-14 Uhr). Und natürlich: Kuchen!!!!

Fazit: Die Qualität der Kuchen hat sich im Viertel rumgesprochen. Ein Glanzpunkt in der architektonisch tristen, gastronomisch aber immer attraktiver werdenden Amalienpassage. Die Küche liefert auch Deftiges wie Quiches, Nudelauflauf oder Suppen. Sonntags mit großem Frühstücksbuffet (10-14 Uhr).



42,5 von 60 Punkten (-)

E: 12|20, T: 6.5|10, S: 7|10, A: 8|10, W: 9|10



Das Standard-Werk für Münchens Gastronomie.
Nie mehr ins falsche Lokal!