



Gutes Essen in Wohnzimmer-Atmosphäre: die „Artischocke“

Lust auf mehr

VON HELMUT GOTE, 28.03.08, 08:40h, AKTUALISIERT 28.03.08, 08:43h

Schon seit 1984 führt Ernst Föllmer als Inhaber und Küchenchef das kleine und von außen sehr unscheinbare Restaurant, das man schnell übersehen kann. Aber kaum sitzt man angenehm ruhig in dem gediegenen, wohnzimmerartigen Raum mit dem dunklen Holzmobiliar, Kronleuchter an der Decke und vornehm weiß sowie mit Silberbesteck eingedeckten Tischen, fühlt man sich weniger wie als Restaurant-Gast, sondern mehr wie zu Besuch in einem Privathaus.

Die Begrüßung des einzigen Kellners ist sehr entspannt, persönlich und freundlich, und die Art, wie er sich im Verlauf des Abends um die Gäste kümmert, trägt erheblich dazu bei, dass man sich immer gut betreut und ausgesprochen wohlfühlt. Auf der Speisekarte stehen rund ein Dutzend Gerichte à la carte, die zum Teil auch zu Menüs (drei Gänge für 33,50 und vier Gänge für 43,50 Euro) kombiniert sind, es gibt etwa ein Dutzend verschiedene Weine, die auch fast alle offen ausgeschenkt werden, und das Schönste ist, dass man hier weder bei der Weinauswahl noch bei der Essensbestellung etwas falsch machen kann. Föllmer kocht modernen Bistro-Stil, bietet auch immer wieder französische Klassiker an und scheut nicht vor kräftigen oder cremigen Saucen zurück, wenn es passt. So wie bei der klassisch ausgeführten Kalbsniere mit Senfsauce und einem feinen Rosenkohlpüree, ein Gericht, das man heutzutage generell leider viel zu selten bekommt, oder beim superfrischen, saftigen Doradenfilet auf üppig sahnigem Lauchgemüse.

Überhaupt legt Föllmer Wert auf gute Produkte, die er so geradlinig ohne überflüssigen Schnickschnack zubereitet, dass eigentlich für alles die zwei Worte „sehr lecker“ reichen würden. Nur den mit Essig und

Zitronensaft marinierten Sardinienfilets fehlte etwas die mediterrane Raffinesse, und für mich dürften auch die Portionen insgesamt etwas größer sein - nach drei Gängen wie zum Beispiel dem hervorragenden Bachsaiblingsfilet auf gut gewürztem Linsengemüse, zarten, panierten Kalbsschnitzelchen mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und frischen, sehr aromatischen Himbeeren mit einer zabaioneartigen Moscato-Creme mit Parfait vom Eierlikör war ich dann doch nicht ganz satt -, oder war es mal wieder nur die Lust auf mehr? Von vier Gängen aber schon, vor allem, wenn der delikate Baumkuchen mit geräuchertem Aal und das perfekt gebratene Zwischenrippenstück vom Eifelrind dabei sind, bei dem die Scheiben vom Ochsenmark und eine erstklassige Rotweinsauce den fleischigen Hochgenuss vollendeten.

Der dazu empfohlene, weich abgerundete Sangiovese aus der Region Latio in der Nähe von Rom (0,15 Liter für 6,80 Euro) harmonierte dazu ebenso wie der filigran gereifte 98er Cabernet Sauvignon aus dem spanischen Navarra (8 Euro) zur Niere. Überhaupt findet der Kellner zu jedem Gericht einen passenden Wein aus Föllmers sehr individuell zusammen gestellten Angebot, das er aus seinem nebenbei geführten Weinhandel bezieht. Wenn man es sich dann im Laufe des Abends erst mal gemütlich gemacht hat, darf es ruhig noch ein Gläschen mehr sein.

Artischocke

Moltkestraße 50

50674 Köln

Tel.: 02 21/25 28 61

Öffnungszeiten: Mi-Sa 18-23 Uhr