



Maximilian Moser (Mitte) und seine Crew. Im Team werden die Food-Kreationen entwickelt und umgesetzt.



Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Gourmetrestaurant Aubergine

Wieder besucht!

Wir haben uns erneut auf höchstem Niveau von Küchenchef Maximilian Moser im Gourmetrestaurant Aubergine verwöhnen lassen. Unser Prädikat: Besonders wertvoll! Das Restaurant am Starnberger See sollten Genießer in ihren Reiseplan aufnehmen.

Wer im stilvollen Ambiente genießen möchte, sollte das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg besuchen. Das vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) klassifizierte Vier Sterne Superior Hotel eröffnete im Mai 2006 und präsentiert sich bis heute modern, jung und stilvoll. Mit der Eröffnung des Gourmetrestaurants „Aubergine“ hat sich das inhabergeführte Hotel auch zu einer Top-Adresse für Gourmetbegeisterte entwickelt. Der hohe Qualitätsanspruch, der kulinarische Einfallsreichtum, das besondere Engagement der Mitarbeiter sowie das hervorragende Preis-/Leistungsverhältnis haben es in kürzester Zeit als beliebtes Ziel für Wochenendurlauber und kulinarisch Interessierte etabliert.

Seit dem Jahr 2014 dürfen sich Küchenchef Maximilian Moser und

sein Team mit einem Michelinsterne schmücken – wobei „Team“ in diesem einzigartigen Fine Dining Restaurant am Starnberger See groß geschrieben wird. Man merkt dem Menü vom ersten Bissen an, dass die gesamte Küchenbrigade hochmotiviert an der Entwicklung der Food-Kreationen mitgewirkt hat, einschließlich der Sommelière Claudia Mikschowsky, die für eine harmonische und kreative Weinempfehlung sorgt. Alle vier bis sechs Wochen entstehen zwei voneinander unabhängige Menü-Kunstwerke.

Menü-Helden

Wir probierten das Menü „Vier Jahreszeiten“. Fünf beeindruckende Gänge, klar durchkomponiert und aufeinander aufbauend. Im Zentrum jedes Gerichts steht dabei jeweils ein Top-Produkt,

das durch die Art der Zubereitung und die ergänzenden Aromen zum Glänzen gebracht wird. Ein auffallend moderner Küchenstil, der dem jeweiligen „Helden“, bei uns beispielsweise Sommergemüse, Fjordforelle, danach Wagyu Short Ribs BBQ, seine jeweilige Typizität lässt.

Kunstwerke

Bei uns zum Start das „Sommergemüse in Texturen“ als fleischloser Auftakt; ein in sich geschlossener erster Gang nach zweierlei Amuse-Guele. Konzentration auf die Aussage, dass Gemüse heute nicht nur Nebenspieler ist, sondern damit ein kompletter Gang spannend gestaltet werden kann. Und nebenbei beweist das Küchenteam, wie mit vegetarischen Kombinationen interessante Kreationen gelingen.



Alles perfekt komponiert, die Speisen und Getränke, das passende und moderne, aber nicht kalte Wohlfühlambiente im Aubergine.



Die Sommelière Claudia Mikschowsky führt fachkundig durch das Menü. Unser Rat: Vertrauen Sie ihren Empfehlungen.

Jeder Gang ist sein eigenes Kunstwerk. Klug gemacht und Kompliment: Wir kommen gerne wieder!

Karl F. Lietz ■

Kostproben



Gourmetrestaurant Aubergine

im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Münchner Straße 17, D-82319 Starnberg/München

Tel.: +49 (0) 81 51-44 70-290

Fax: +49 (0) 81 51-44 70-161

aubergine@vier-jahreszeiten-starnberg.de

www.aubergine-starnberg.de

Inhaber: Dr. Detlef Graessner und

Cornelia Graessner-Neiss

Küchenleitung: Maximilian Moser