



*Gastgeber im Restaurant Papageno:
Die Familie Ludwig*

erlebnisse das sichere Ergebnis. Mit zahlreichen arbeitsaufwendigen Komponenten, die zwar hübsch anzusehen sind, aber keinen nennenswerten geschmacklichen Zugewinn bringen, verschwendet er momentan ein wenig seine Ressourcen. Man sieht und schmeckt ganz deutlich, dass da noch einiges mehr drin wäre...

Von insgesamt guter Qualität die drei Flusskrebisvariationen, wobei sich die Roulade und die Terrine geschmacklich etwas ausdruckslos präsentierten. Witzig die Neuinterpretation eines deutschen Klassikers, des Labskaus, in Form von gebeizter Rinderleber, Matjestatar mit Stampfkartoffel und Rote Bete-Espuma, wobei letzteres eher undefinierbar sahnig als verbindlich erdig nach Rote Bete schmeckte. Sehr aromatisch und harmonisch die Curryschaumsuppe mit à part gereichter, tadelloser Jakobsmuschel - der Beweis, dass weniger oft mehr ist. Gelungen auch der "Spreewälder Groß", eine erfrischende Sülze mit Spreewälder Gurken, Senf-Espuma und Essiggurken-"Kaviar". Perfekt auf den Punkt gebraten, sehr saftig und zart das im Serranoschinkenmantel gebratene Kalbsfilet mit feinem Rotweinjus; die beiden Schmorgemüsepurees und das Gratin mit rotem Curry - jedes für sich recht gut - wirkten im Verein eher wie eine geschmacklich wie haptisch sehr undifferenzierte Sättigungsbeilage. Beim süßen Final

wäre die saftige Schokoladenkuchenschnitte mit dem natürlich-intensiven Südkirscheis in Alleinstellung ein bestens auf den Punkt gebrachter Gaumenkitzel gewesen; vielleicht noch ein paar eingelegte Kirschen und geröstete Mandeln dazu - fertig. Stattdessen wird das Ganze mit Zugabe von unangenehm flockiger Birnenmousse und allerhand verschiedener, in diesem Kontext völlig unpassender Früchte, etwas banalisiert.

Bei aller konstruktiver Kritik: Das Papageno ist und bleibt eines der besten Restaurants in der Fuggerstadt und wir sind ganz sicher, dass sich Torsten Ludwig mit der Zeit noch weiter steigern wird.

Das fair kalkulierte, ausreichend umfangreiche Weinangebot beinhaltet auch knapp zwanzig offene Positionen und halbe Flaschen. Der Service agiert ausgesprochen freundlich und aufmerksam.

weitere preiswerte Hotels/Gästehäuser

Dom-Hotel

Frauentorstr. 8
86152 Augsburg
☎ 0821-343930, www.domhotel-augsburg.de

📍 71-130 / 📞 91-170



Ost am Kö

Fuggerstr. 4
86150 Augsburg
☎ 0821-502040, www.ostamkoe.de

📍 75-129 / 📞 100-148



Wein- & Spezialitätengeschäfte

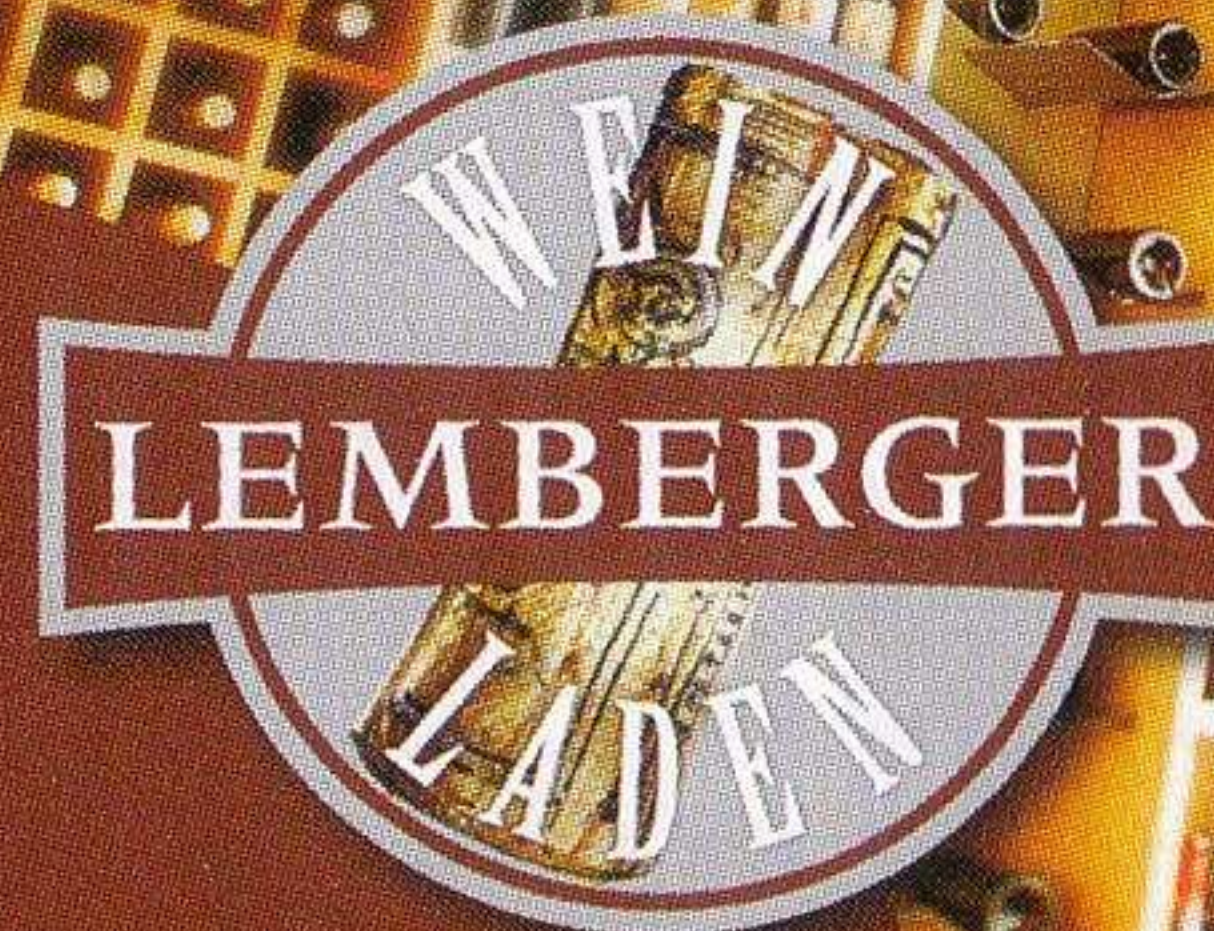
Bayerl-Weinfachgeschäft

Philippine-Welser-Straße 5
86150 Augsburg
☎ 0821-3490249
www.bayerl-weinkellerei.de
Mo-Mi 9-18.30 Uhr, Do u. Fr 9-19 Uhr,
Sa 9-16 Uhr

Bereits seit 1892 steht der Name Bayerl in der Fuggerstadt für hochwertige Weine und

Ihr Partner für Genuss

Feine Weine aus aller Welt
Schaumweinspezialitäten
Erlesene Destillate
Präsente und Weinzubehör



Rosie Lemberger,
Schwabens einzige
Weinakademikerin

Bauernstraße 10
86368 Gersthofen
Tel. 08 21 / 49 91 00 · Fax 08 21 / 49 91 05
www.weinladen-leMBERGER.de



Schwabens Käse-Experte

Annastraße 2
(Ernst-Reuter-Platz)
AUGSBURG

Öffnungszeiten:
Mo - Fr 9-19Uhr
Sa 9-18 Uhr

