

Gib mir Fünf!

Wenn Charles und Camilla München besuchen, wollen alle royal sein. Doch wo kann man Tee trinken wie die Queen oder dinieren wie Sisi? Hier sind fünf Tipps für besonders königliches Speisen – und wer weiß, vielleicht treffen Sie dabei auch die Royals?
STM/ALP

ROYALE RESTAURANTS & KÖNIGLICHE CAFÉS



Speisen wie Sisi

Kaum eine andere Kaiserin ist so sagenumwoben wie Sisi. Wer nicht nur mehr vom Leben der unverstandenen Monarchin erfahren, sondern das auch noch mit einem Abendessen verbinden will, sollte zur Schlosswirtschaft Schwaige. Dort gibt's ein Sisi-Menü (pro Person 48 Euro), das Sie mit ausgewählten Gerichten wie Kalbstafelspitz mit Spätburgunderjus und Marillen-Knodel zurück ins 19. Jahrhundert führt.

► **Schwaige, Schloß Nymphenburg 30, 80638 München, Tel. 089/12 02 08 90, sonntags ab 19 Uhr**

MAJESTÄTISCHE Mahlzeiten



Königlich speisen

Den Grundstein des Maximilianums legte König Max II. Dass knapp 200 Jahre später München in seinem Palast brunchen würden, hätte er wohl nicht gedacht. Und das liegt bestimmt nicht nur am neudeutschen Begriff. Wo sonst nur Abgeordnete und ihre Gäste speisen, können Sie sonntags Platz nehmen. Für 31,50 Euro pro Person gibt's den „Königlichen Brunch“ mit wechselnden Wurst- und Käsespezialitäten, Räucherfisch, Gourmetsalaten, frischem Obst, Milchprodukten, Müsli, Suppen sowie verschiedenen Desserts. Vieles davon kommt aus der Region!

► **Landtagsgaststätte im Maximilianum, Max-Planck-Str. 1, 81627 München, Tel. 089/ 41 26 30 00, sonntags 11-14 Uhr**

Schlemmen wie ein Kaiser

Zum Dachauer Schloss geht es zwar einen kleinen Hügel nach oben, der Anstieg lohnt sich aber. Nicht nur wegen der Aussicht vom Schlossgarten aus, sondern auch wegen des Restaurants im Inneren. Die Spinat-Parmesan-Suppe gibt es für sieben Euro, Rote-Bete-Apfel-Carpaccio für 9,50 Euro und den Salat mit Jakobsmuscheln für 14,50 Euro. Täglich gibt es außerdem frischen Kuchen, zubereitet in der Schloss-Konditorei.

► **Schloss Dachau Restaurant | Cafe, Schloßstraße 2, 85221 Dachau, 08131 / 260 78 18, Mi-Fr 14-22 Uhr, Sa & So 12-20 Uhr**



Essen in der Wiege des Prinzen

Prinz Luitpold wurde in Leutstetten am Starnberger See geboren und legte den Grundstein für die König-Ludwig-Schlossbrauerei Kaltenberg. In der Schlossgaststätte Leutstetten gibt es nicht nur des König Ludwigs Bier (3,50 Euro), sondern auch frischen Fisch aus dem Bassin. Außerdem wird von Mai bis Oktober Forelle (18,80 Euro) serviert. Der Schweinebraten mit Dunkelbier-Soße kostet 9,80 Euro.

► **Schlossgaststätte Leutstetten, Altostraße 11, 82319 Starnberg, Tel. 08151 / 81 56, geöffnet Mi-So 10-22 Uhr**



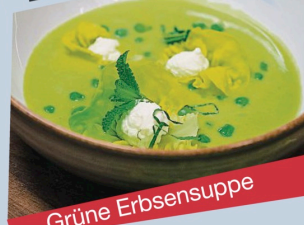
Fotos: Privat (5), Mercier, Gülland, Bachmeier

Darling, es ist Teatime!

Im Victorian House gibt es alles, was das britische Herz begehrt: Ob Pancakes mit Ahornsirup (7,90 Euro) oder den Klassiker Porridge (7,50 Euro) – auf Wunsch auch mit einem Schuss Whisky. Um 14.30 Uhr beginnt die Teatime im Victorian House. Zum einfachen Cream Tea (14,80 Euro) werden frisch gebackene Scones serviert. Das dürfte auch Charles gefallen!

► **The Victorian House, Frauenstr. 14, 80469 München, Tel. 089/25 54 69 47, Mo-So 9.30-19 Uhr**

Hier gibt's jede Woche Rezepte oder Küchentipps



Grüne Erbsensuppe

Suppenkreation für den Frühling

Die ersten Erbsen sind für mich grüne Frühlingsboten; jetzt sind sie auch noch besonders fein und zart. Perfekt für ein frisches Frühlingsrezept!

Zutaten für vier Personen

- * 500 g Erbsen in der Schale (ergeben ca. 150 g gepalpte Erbsen)
- * 100 g Robiola di Capra (ersatzweise anderer Ziegenfrischkäse)
- * 50 g Butter
- * 1 Knoblauchzehe angeknaekst
- * 2 Zweige frische Minze
- * 1 Kopfsalat
- * 1 Schalotte
- * 100 g Robiola di Capra (ersatzweise anderer Ziegenfrischkäse)
- * 0,5l Sahne
- * Salz, Zucker, Pfeffer, Cayennepfeffer
- * Etwas Zitronensaft

Los geht's mit dem Kopfsalat: Ich wasche ihn, entferne welke Blätter, nehme die äußeren Blätter ab und lege das Herz beiseite. Mit dem Daumnagel knipse ich nun den Blütenansatz von den Erbsenschoten ab und ziehe im gleichen Schritt die Fäden, erst dann löse ich die Erbsen aus der Schale. Die Schalen werfe ich nicht etwa weg, sondern schneide sie für die Suppe in kleine Stücke. Die Schalotten schneide ich in feine Streifen, bevor ich 30 Gramm Butter in einem Topf aufschäumen lasse und die Knoblauchzehe sowie Schalottenwürfel darin sanft anbrate. Wenn die Schalotte anfängt Farbe anzunehmen, gebe ich die Erbsenschalen und die äußeren Kopfsalatblätter dazu, würze kräftig mit Salz und Pfeffer, gieße mit einem halben Liter Wasser sowie der Sahne auf und lasse die Erbsenschalen in etwa zehn Minuten richtig weichkochen. Nach fünf Minuten gebe ich einen Minzweig dazu. Wenn die Schoten und Salatblätter weich sind, nehme ich den Minzweig wieder heraus, püriere alles fein im Mixer und streiche die Flüssigkeit durch ein Sieb. Nun lasse ich die restliche Butter in einem Topf aufschäumen.

lasse die Erbsen darin anschwitzen und mit einer guten Prise Zucker etwas karamellisieren, bevor ich mit Salz und Pfeffer würze, mit der passierten Suppe aufgieße und die Erbsen etwa zwei Minuten kochen lasse. Währenddessen rühre ich den Frischkäse mit einem Holzlöffel cremig, viertle das Kopfsalatherz und fülle die Viertel mit dem Frischkäse. Die Suppe schmecke ich nochmals mit Salz, Pfeffer sowie Cayennepfeffer ab und gebe sie mit den Erbsen in einen Suppenteller. Die Kopfsalatherzen setze ich mit dem Käse in die Suppe und garniere mit den restlichen Minzblättern. An Guadn wünscht Ihr

► **Hans Jörg Bachmeier (51) ist seit 2004 Chefkoch im Restaurant Blauer Bock und hat seit 2012 eine Kochsendung im BR.**



ZU TISCH, SCHÄTZCHEN...

Die Lieblingslokale der tz-Redaktion

► Nana – Meze & Wine

Die israelische Weinbar Nana ist sympathisch, das wird schon klar, wenn man die simple „Über-uns“-Beschreibung auf ihrer Homepage liest: „Kochen ist Davids Passion. Und Jörg liebt, was David kocht. Wein ist Leidenschaft für Jörg. David schätzt jeden dieser Tropfen. All das mit lieben Menschen teilen – das ist Nana“. Und so transportiert auch das Bistro, das 2017 eröffnete, mit seinen türkisfarbenen Wänden und der kleinen Terrasse einen lockeren Mittelmeer-Stil.

Weil die israelische Küche von jüdischen Einwanderern aus allerlei Ländern geprägt ist, erinnert auch das Essen im Nana an verschiedenste Länder. Es gibt eine Auswahl an Meze (Vorspeisen), wie die vorzügliche Aubergine in pikanter Tomatensauce (4,50 Euro) oder auch Hummus (ab 6 Euro). Soll es was Warmes sein? Dann ist das Shakshuka,



tz-Reporterin Stéphanie Mercier mit Freund

Schicken Sie uns Fotos Schreiben Sie uns einige Zeilen über Ihr Lieblingslokal an essenund-trinken@tz.de

ein israelisches Tomaten-Paprika Ragout mit Lammhack, zu empfehlen (15 Euro). Kleiner Tipp: Abends sollte man reservieren.

► **Metzstraße 15, 81667 München, 089/44499633, Mo-Do 17-24 Uhr, Fr-Sa 12-24 Uhr, So 12-21 Uhr**