

Dem Meer ein bisschen näher

Kölns legendäres Gourmet-Restaurant „Moissonnier“ gibt sich hemdsärmeliger



HENNS
GESCHMACKSSACHE



VON UNSEREM RESTAURANTKRITIKER CARSTEN HENN

Als das Kölner 2-Sterne-Restaurant „Le Moissonnier“ im Frühjahr verkündete, die Pforten zu schließen, flossen viele Tränen. Jetzt zeigt sich: sie waren unnötig. Um direkt die zwei größten Veränderungen zu nennen: das Restaurant hat jetzt nur noch mittags und nachmittags geöffnet, und es gibt famose Speisen außer Haus. Nachhaltig verpackt und sehr einfach zuzubereiten. Ja, es wurde auch ein wenig umgebaut, aber den meisten wird es kaum auffallen.

Geändert hat sich natürlich auch die Speisekarte. Aber weniger als viele befürchteten. Vincent Moissonnier kündigte viele einfache Bistro-Gerichte an, pro Tag sollte zudem ein warmes Hauptgericht serviert werden – jetzt sind es schon sechs. Bei meinem ersten Testbesuch war die in einer Cocotte servierte Plat du jour tatsächlich ein wunderbar rustikales Enten-Ragout, beim zweiten lag der feinbuttrige Heilbutt dann nur noch pro forma in dem Schmortöpfchen.

Selbstverständlich hat Eric Menchon nicht verlernt zu kochen, und damit meine ich hochklassig zu kochen, präzise, fein abgestimmt, mit Fine-Dining-Touch selbst bei manch bäuerlichen Genüssen. Was ein großes Glück, auch wenn es Vincent Moissonniers erklärtem Wunsch, endlich Kneipier in einer kleinen Weinbar zu sein, entgegenläuft. Es mag noch nicht wieder Menchons berühmte Dreieinigkeit von drei Tellern

pro Gericht sein, aber zwei Teller sind es jetzt ab und an schon wieder. Beim herausragenden norwegischen Lachs zum Beispiel, perfekt einseitig gebraten, mit Miso auf Zwiebelkompott und Hollandaise-Bisque-Creme. À part gibt es Milfeuille von Wirsing und Rotkohl, das zeigt zu welcher Meisterschaft es Menchon auch im Vegetarischen gebracht hat. Genau wie mit einem Gemüse-Blätterteig, der ein Meisterstück in luftig-leichter Knusprigkeit darstellt.

Die Preise für solche Preziosen sind auf Gourmet-Niveau, aber man kann auch nur eine Kleinigkeit essen, wie ein Schinken-Baguette oder die klassische Fischsuppe. Oder Meeresfrüchte, die es so hier zuvor nicht gab. Zum Beispiel eine beeindruckende Auswahl seltener Austern (auf Crushed Ice serviert, mit Namensschildchen), oder die Miesmuscheln aus dem Haus Morisseau, die einen denken lassen, man hätte nie zuvor Miesmuscheln gegessen. Und ansonsten? Gnocchi gelingen herrlich fluffig, die Mayonnaise zu den Crevetten tänzelt über den Gaumen, das Kaninchen kommt fast butterzart auf den Teller, eine simple baskische Kabeljau-Brandade wird zum Kabinettstück.

Dazu kann man einen offenen Tropfen bestellen oder eine Flasche von der großartigen Weinkarte, die fast ausschließlich der Grande Nation huldigt. Auch die legendäre Aperitifkarte gibt es weiter. Der fantastische Chef Pâtissier Olivier Toussaint ist weiterhin an Bord. Sein Crêpe Suzette ist geradezu idealtypisch,

jeden Tag bietet er auch eine Tarte du Jour an. Bei meiner Tarte Tatin war der Mürbeteig begeistert saftig, bei den Äpfeln hätte ich mir allerdings eine säurebetontere Sorte gewünscht.

Eine Reservierung ist nur möglich, wenn man einen Hauptgang isst. Die Tische werden mehrfach besetzt, wochentags bucht man einen Slot für zwei Stunden, am Wochenende für zweieinhalb.

Viel hat sich verändert und einiges wird sich sicher noch ändern. Anfangs hatte das „neue“ Moissonnier nur Mittwoch bis Samstag geöffnet, jetzt ist der Dienstag dazugekommen – wegen der großen Nachfrage und auch, weil dem „Kneipier“, wie er zugibt, die Arbeit fehlte. Die sollte ja weniger werden, aber mein Eindruck ist, dass er mehr röhelt als je zuvor. Zur Neueröffnung sagte er Bewertungen wolle man keine mehr. Vor einem Michelin-Stern werden er und sein großartiges Team sich aber kaum schützen können.

Krefelder Straße 25, 50670 Köln
Tel. 0221-729479, geöffnet: Di-Do 12-16 Uhr
(Letzte Bestell-Annahme für die Küche 15 Uhr), Fr-Sa 12-17 (letzte Bestellung 16 Uhr)
www.lemoissonnier.de

FAZIT
Das neue Moissonnier ist im Kern das alte, nur lässiger gekleidet – und näher am Meer verortet.

Der Gastraum im Moissonnier wurde ein klein wenig umgebaut. Fotos: Bause/Henn

HENNS AUSWAHL



- Tartelette Provençale 19 Euro
- Miesmuscheln 11 Euro (kl. Portion), 22 Euro (gr. Portion)
- Le Classique Sandwich Jambon-Beurre 10 Euro
- Fischsuppe 18 Euro
- Norwegischer Lachs 24,50 Euro
- Plat du Jour 32 Euro
- Tarte du Jour 9 Euro



Perfekte Gastgeber: Liliane und Vincent Moissonnier