

War mal geil“, singt Rainald Grebe in seiner bösen Hymne auf Sachsen-Anhalt. Also, so bitter würden wir das ja nicht formulieren. Anerkennen aber schon die Schönheit vieler Stätten aufgrund einstiger Bedeutung. Auch Merseburg war mal - wichtig. Davon zeugen der 1000-jährige Dom, das Schloss oder das Ständehaus aus dem Jahr 1892. 1945 wurde dort unter der Leitung von Walter Ulbricht das Bodenreformgesetz erarbeitet. Später war es das „Haus der Kulturen“, da war es dann ein bisschen vorbei mit der Wichtigkeit.

Dann gibt es noch das Zech'sche Palais, es stammt von 1782. Heute ist es Teil des Hotels „Radisson Blu“. Daneben erhebt sich seit 1995 das Haupthaus des Hotels mit historisierender Fassade. Und darin wiederum findet sich das Restaurant „Belle Epoque“, 80 Plätze, rote Wände, Jugendstil-Bilder daran, der Charme ein bisschen 90er Jahre. Die Speisekarte ist auf hohem Niveau, internationale Küche, alles frisch, saisonales Angebot und so weiter. Man wolle, erklärte uns Geschäftsführer Shereen Amin, keine normalen Sachen anbieten, wie man sie in jedem Lokal fände. Man wolle sich abheben.

Klappt ganz gut, finden wir. Das Restaurant war prächtig gefüllt, als wir eintrafen. Die Bedienung war trotzdem flink und freundlich. Wir hatten die Wahl, uns an einem üppigen Buffet zu bedienen oder à la carte zu speisen. Letzteres schien uns geeigneter als Testballon.

Vier Sorten Baguette wurden als erstes vom Haus spendiert, zu bestreichen mit hausgemachtem Tomaten- oder Kräuterpesto. Beides war so gut, dass wir uns arg zügeln mussten. Der zweite Gruß der Küche war eine riesige Bandnudel, die sich in einem Gläschen ringelte auf einem süßlich angemachten Rucolasalat und begleitet von einer getrockneten und eingelegten Tomate und einer Olive.

Dann kamen die Suppen. Eine sehr fruchtige Orangen-Ingwer-Suppe, in der eine angebratene Jakobsmuschel schwamm (6,50 Euro). Nicht brandneu, die Kreation, aber sehr schmackhaft. Die Rote Linsen-Tomaten-Curry-Suppe (6,50 Euro), garniert mit Koriander, war uns in dieser Kombi unbekannt, schmeckte aber ganz ausgezeichnet. Deftig zwar, aber interessant und durch die Curry-Note leicht exotisch. Die nächste Vorspeise bestand aus Rucola in einer hervorragenden Orangen-Honig-Vinaigrette und einem darauf ruhenden gratinierten Picandou (13,10 Euro). Wir haben gelernt: Picandou ist eine

Zartes Rind und Lavendel-Crème

RESTAURANTKRITIK Die Speisekarte des „Belle Epoque“ in Merseburg bietet Gerichte auf hohem Niveau.



Restaurantfachfrau Karin Mlensky serviert im Merseburger Restaurant „Belle Epoque“.

FOTOS: THOMAS MEINICKE



Das Restaurant befindet sich im Hotel „Radisson Blu“ in Merseburg.

französische Käsesorte, die aus kleinen Ziegenkäsen hergestellt wird. Mild, nur ein bisschen zickig und durch die süße Kruste gelungen ergänzt.

Weiter ging der Abend mit rosa gebratener Entenbrust auf Röstlingen mit Peperonata (17,90 Euro). Die Brust war sehr zart, ein wenig salzarm vielleicht, aber das kann

auch an unserem verdorbenen Empfinden liegen. Die Röstis waren frisch und knusprig, neben den Kartoffeln wurden dafür Kräuter und Möhrchen verarbeitet. Die Peperonata bestand aus Tomaten, Paprika und Zwiebeln, leicht süßlich schmeckend. Sie war gut, jedoch dominierte sie ein wenig die gute dunkle Sauce, was schade war.

Aber wir wissen ja, dass eine gute Sauce nicht in Fülle zu haben ist!

Dem Koch war es gelungen, das Australische Rinderfilet zart komplett durchzubraten, was keine Selbstverständlichkeit ist. Es wurde mit einem großen Taler Kartoffelgratin, confierten Tomaten und Gemüsebouquet - Möhren und Zucchini und ähnliches, kräftig und

knackig zubereitet - serviert (26,90 Euro). So gut, wie das klingt, hat es auch geschmeckt. Punkt.

Ach ja, der jugendliche Mitesser. Glück hatte er, musste sich nichts zusammenstückeln aus der erlesenen Karte. Ein Clubsandwich fand er. Angeboten mit Hähnchenbrustfilet, was aber noch herausbestellt wurde, handelt es sich um zwei mal drei übereinandergelegte halbierte Toastscheiben, dazwischen Schinken-Speck, Eisbergsalat, Tomate, Gurke. Serviert mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise (13,50 Euro). Die Pommes - na ja. Das Sandwich wurde für überaus lecker befunden. Es gelang sogar, die Sandwichtürme halbwegs munterlich zu verspeisen, was zuvor mehrheitlich bezweifelt worden war.

Nun folgten noch die Desserts, die müssen immer sein, gibt es zu Hause nämlich nicht. Eine Lavendel-Crème Brûlée. Die gratinierte Vanillecreme hätte noch ein wenig lavendeliger sein dürfen, hält aber nach wie vor einen vorderen Platz auf unserer persönlichen Dessert-Rangliste. Der frische Ananas-Trauben-Johannisbeersalat mit Quittenlikör, Minze und Zitronensorbet (beides 6,50 Euro) ist so ein rechter Sommerabend-Nachtsch. Zudem gab es ein Mangoparfait auf Beerenfrüchten und Minz-Sabayon (6,90 Euro), auch gut.

Zu den Getränken, das heißt, zum Wein: Die Karte ist lang und bietet über 80 regionale und internationale Produkte. Edle Tropfen sind darunter.

Leider ist, wie fast immer, das Angebot an offenen Weinen überschaubar. Verstehen wir gut, finden es im Fall der Wahl aber trotzdem schade. Wir tranken einen Blauen Portugieser „Gröster Steinberg“ vom Weingut Thürkind (6,30 Euro). Sehr trocken, nicht herausragend aromatisch, befanden wir.

Dass sich im doch eher kleinen Merseburg gleich zwei höherklassige Restaurants halten können (das andere, Ritters Weinstuben, wurde an dieser Stelle schon ausgiebig gefeiert), erstaunt dann doch. 28 Prozent der Gäste seien international, zählte uns Geschäftsführer Shereen Amin auf. Nur 20 Prozent der Besucher seien Touristen, der Rest Geschäftsleute, den großen Firmen in Leuna sei Dank. 45 Prozent der Hotelgäste kämen ins Restaurant, der Rest von außen, extra wegen der Küche anreisend. Das Analysieren und Einordnen der Kundschaft sei enorm wichtig, wenn man auf internationalem Niveau mithalten wolle. Laut Shereen Amin gelingt das ganz gut: 2009 ist das Restaurant mit seinem Konzept gestartet, seit 2010 steigen die Umsatzzahlen jährlich. Glückwunsch!

Alle Restaurantkritiken unter: www.mz-web.de/restaurantkritik

Restaurant „Belle Epoque“

Anschrift

Restaurant „Belle Epoque“
im Hotel Radisson Blu
Oberaltenburg 4
06217 Merseburg

Kontakt

Telefon: 03461/45200
www.merseburg-radissonblu.com

Öffnungszeiten

täglich 6 bis 23 Uhr

Angebot

teuerstes Hauptgericht: Steak vom Australischen Premiumfleisch (ohne Beilagen) 29 Euro;
teuerste Flasche Wein: 120 Euro (Barolo von 2003)