

Angesagte Ganzjahres-Freiluftlocation mit magischer Anziehungskraft: der Atlantik-Wintergarten.



Seit jeher etwas Besonderes, vor allem, wenn er wie im Atlantik aus der Bretagne stammt: der Hummer (links). Direkt vom Salzwasserbecken auf den Tisch: Fine-de-claires und Belon-Austern.

RESTAURANT ATLANTIK FISCH

ELDORADO FÜR AUSTERN- und Hummerfans

Unter den Schalentieren nimmt die Auster in kulinarischer Hinsicht einen herausragenden Platz ein. Äußerlich eher unscheinbar, bringt sie Gourmets in aller Welt zum Schwärmen. Und bereits in der römischen Antike ließ man die begehrten Sorten aus Britannien und Gallien in mit Meerwasser gefüllten Amphoren nach Italien schaffen. Diese Transportart bekommt der Auster sehr gut, denn nur wenn sie bis kurz vorm Genuss im Salzwasser verbleibt, kann sie ihren zart-nussigen, kaum salzigen Geschmack voll entfalten. Dieser Tatsache entspricht man im Restaurant Atlantik Fisch mit großzügigen Salzwasserbecken. Hier leben die Austern genauso wie die bretonischen Hummer bis kurz vor ihrer Zubereitung. Das ist ein Aufwand, den in München kein anderes Restaurant betreibt, der sich aber geschmacklich voll auszahlt. So lernt man die Könige der Meeresfrüchte im Restaurant Atlantik Fisch von ihrer besten und leckersten Seite kennen. Natürlich hat die Küchencrew mehr zu bieten als Austern und Hummer. Hauptsächlich dreht sich in der Küche alles um die Schätze aus Neptuns Reich und seine unzähligen Zubereitungsvarianten. Ob Seeteufel, Steinbutt, Thunfisch, Dorade, Schwertfisch, Jakobsmuscheln, Sepia oder Scampi – ob gebraten, gegrillt, als Pasta-Begleiter oder als schmackhafte Suppeneinlage –, es gibt nur wenige Adres-

sen, wo man sich so perfekt darauf versteht, die Aromen des Meeres kreativ und authentisch einzufangen. Eine Tatsache, die den Testern von Gault Millau 15 Punkte wert ist und die die überzeugte Atlantik-Fisch-Fangemeinde, zu der auch jede Menge Prominenz zählt, stetig wachsen lässt. Diese Erfolgsstory lässt sich mit der hervorragenden Küchenleistung allein nicht erklären. Liegt es am ungewöhnlichen Standort (das bekannteste Münchener Fischrestaurant liegt kurioserweise auf dem Gelände des Münchener Schlachthofs)? Am Ambiente, das sich mit einer Mischung aus Industriearchitektur und mediterraner Winter- und Sommerterrasse recht unprätentiös, aber sehr stimmungsvoll präsentiert? An den prickelnden Edeltropfen von Tättinger, Bollinger, Roederer und Laurent Perrier, die zu den legendären Champagnerpartys (Termine auf Anfrage) genauso gehören wie die hochkarätigen Weine in dem gut bestückten begehbaren Weinschrank? An dem beliebten DJ, der am Wochenende 70er-, 80er- und 90er-Jahre-Hits spielt? Oder an dem ungezwungenen Atlantik-Fisch-Lifestyle, der von der Persönlichkeit des Inhabers Peter Feigl maßgeblich geprägt wird? Mit Sicherheit ist es das stimmige Zusammenspiel von allem – ein Spiel, das fast jeden Gast auf Anhieb zum passionierten Fan macht. ■



Mit ihrer ungezwungenen Art prägen Vollblut-Gastronom Peter Feigl und seine Miriam die Atmosphäre im Restaurant Atlantik Fisch.



Inhaber: Peter Feigl
Zenettstraße 12, 80337 München
Tel.: 0 89 / 74 79 06 10, Fax: 0 89 / 74 79 06 12
E-Mail: atlantik@atlantik-muenchen.de
Internet: www.atlantik-muenchen.de
Öffnungszeiten: Di. – Sa. 12.00 – 15.00 Uhr
und ab 19.00 Uhr, Ruhetage: Montag und Sonntag (an den Adventssonntagen mittags geöffnet)