



Die Fleischrösterei: Designerstühle an rustikalen Tischen, coole Wandgestaltung und tolle Möbel und Accessoires



Foto: Fotograf

Die Fleischrösterei

Der Star ist das Steak: Das Restaurant im Erdgeschoss der Villa Erlenbad hat sich unter neuer Führung ganz der Fleischeslust verschrieben. Bevor Sie jetzt etwas Falsches denken: Es geht hier wirklich heiß her...



1



2



3

Fotos: Fleischrösterei

Geschmackvoll

An privaten Tischen oder in der kleinen Nische speist es sich sehr intim. Coole Details: die verspachtelten Wände und edlen Lampen (1 und 5).

Auch das Podest wird genutzt. Wenn es voll ist, verteilen sich die Gäste so wunderbar. Bei Bedarf verschmilzt die Fleischrösterei mit der Kaffeerösterei Kaffeesack (2 und 3)

Im Beefer wird das Fleisch herrlich knusprig, bleibt aber innen zart und rosa (4)



4



5



So muss ein Steak aussehen! Mit knuspriger Kruste aber innen saftig und auf den Punkt rosa gebraten. So zart, dass man auf ein Messer (Stammgäste haben welche mit eingravierten Namen) fast verzichten könnte. Mit dem spicy Flank Steak vom Greater Omaha Beef macht die Fleischersterei ihrem Namen alle Ehre.

Wir sind zu Gast in der Villa Erlenbad. Seit November 2016 macht das neue Steakhouse im Erdgeschoss von sich Reden. Am Wochenende ohne Reservierung mal kurz durchschauen? Unmöglich. Zu viel los.

Das Erdgeschoss hat Daniel Leisentritt mit seinem Team ordentlich umgekrempelt: Die neue Einrichtung ist handfest aber geschmackvoll eingerichtet – New York Style nennt sich die gelungene Mischung aus rustikal und modern.

Besondere Energie hat Leisentritt in die neue Küche gesteckt und eine komplette Lüftungsdecke eingebaut. Vorteil für den Gast: Man kann vom Platz aus in die Küche gucken – aber nicht hineinriechen. Alle Bratdämpfe verschwinden durch die Decke nach draußen, man riecht hinterher nicht wie selbst geröstet. Auch die Bewohner und Hotelgäste kriegen von Küchengerüchen nichts mit.

Herzstück der Küche ist der Beef Craft. In dem Hochleistungsgrill wird das Fleisch mit 800 Grad Oberhitze geröstet. Das Fleisch karamelisiert, wird knusprig und bleibt innen zart und saftig.

Im Reifeschrank direkt neben dem Tresen gibt Leisentritt ganzen Rinderrücken die Zeit und den Platz, unter idealen Bedingungen zu einem Dry-Age-Steak zu reifen. Auf der Karte finden wir alles, was das Herz begehrt: Rumpsteak vom Angus-Rind, Flank Steak (Greater Omaha) oder auch Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Schwein. Als Beilagen gibt es die Klassiker – aber auch Wachtelbohnen mit Speck oder asiatischen Blätterkohl Pak Choi.

Den Kaffee aus der angrenzenden Kaffeerösterei gibt es auf der Terrasse – auch das ist toll gelöst. Denn für größere Gesellschaften kann man einfach die Räume von Fleisch- und Kaffeerösterei gemeinsam nutzen. Schön sind sie beide. □