

## Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung / 2. April 2006

### Hier spricht der Gast: „Hippocampus“ in München

**HIER SPRICHT DER GAST**

### „Hippocampus“ in München

VON PETER PETER

**B**um giorno, Signore...? Der Deutschland-ambitioniertere Italiener erkennt man häufig genug daran, daß die Begrüßung demonstrativ italienisch ausfällt. Die Speisekarte des „Hippocampus“ im Münchner Stadtteil Bogenhausen ist zum Glück weniger penetrant: Küchenchef Cristiano Raggiere scheut sich nicht, Nordisch-Eastliches wie Spitzbratenschnitzel mit Senf und *zayonata* (geschmürztes Gemüse) als bayrisch-süddeutsches „Crispsteak“ anzubieten. Ja, manche Gerichte wie „Carpaccio di rapa rossa con terrina di tonno“ (Rosa Beiz mit Kalbskopfzerine) klingen eher nach einer süddeutschen Grundbrot, die ins Italienische überzogen wurde. Hier spielt man, daß der junge Apulier aus Monopoli bei Wolfgang und Dieter Müller gelernt hat.

**HIPPOCAMPUS**

MÜNCHEN

Königsplatz 1 • 80331 München • Tel. 089 23114-1  
www.hippocampus-muenchen.de

Sonntag 16.00 Uhr bis 02.00 Uhr

Tisch Nr. 001	
1. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
2. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
3. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
4. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
5. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
6. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
7. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
8. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
9. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
10. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
11. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
12. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
13. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
14. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
15. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
16. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
17. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
18. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
19. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
20. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
21. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
22. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
23. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
24. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
25. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
26. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
27. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
28. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
29. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
30. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
31. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
32. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
33. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
34. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
35. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
36. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
37. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
38. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
39. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
40. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
41. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
42. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
43. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
44. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
45. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
46. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
47. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
48. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
49. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
50. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
51. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
52. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
53. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
54. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
55. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
56. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
57. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
58. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
59. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
60. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
61. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
62. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
63. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
64. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
65. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
66. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
67. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
68. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
69. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
70. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
71. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
72. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
73. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
74. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
75. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
76. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
77. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
78. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
79. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
80. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
81. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
82. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
83. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
84. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
85. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
86. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
87. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
88. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
89. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
90. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
91. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
92. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
93. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
94. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
95. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
96. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
97. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
98. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
99. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.
100. A.S.T. Bier 1,10 €	A.S.T.

zu dominierenden getrockneten Tomaten mit milden Insektenprotein bestrahlt werden – kurz gewaschen, spaghettiförmig geschritten, fast wild statt wachsig süßig. Der Allerweltssalat *Rosola* wird demnächst unter den geliebten Fischbechamoten verborgen.

Es spricht für die handwerkliche Detailbegeisterung des Küchenpersonals, daß zum kräftigen Kalbfleischsteak ebenfalls angefallene Beilagen komponiert werden. Zu diesem im norditalienischen Alba populären *Antipasto* passen weniger Geschmacksopfer wie zergrünte Erdbeeren oder ein Hauch Olivenpesto, die optisch an die Saubellensensoren des Perenniers erinnern.

*Pasta* (je *Ears*) werden ohne Mühsal präsentiert: Die „*Earni di subbia e porri*“ würden jeder unbesessenen *Begegnung* zur Ehre gereichen. Handgebraten *Conchiglie* *Bozbon*, gefüllt mit Lauch und dem feurig gewürzten Fleischstück süddeutscher Bratwürste, dazu eine zurückgenommene *Sauce* aus kleinen Bergkugeln mit Karottenschnitzeln fügen sich

*Gemüse* (Kartoffel), die intensiven Gemüsearomen duften und an Spinnweben erinnern, werden durch Pappeln und leicht gelesenen Speck *nalo-alya* verortet.

Weniger ist oft mehr – dieses Prinzip ist vor allem Italiens Fischküchen heilig. Das *Seewolff-Filet* (in *Ears*), schon kräftig auf der Haut gegrillt, wird auf sorgfältig ausgewähltem und gegartem Gemüsebeleg gereicht, dazu ein paar Tropfen Olivenöl und Zitronensaft. So sparsam perfekt dürfte es schon Gastronomen Marziani vor zwanzig Jahren im Zeichen der *Nouvelle Cuisine* serviert haben – hervorragend.

Eine nussige Käsekruste umhüllt hingegen die *Kartoffelbohnensuppe*. Dazu komponiert *Signore Raggiere*, seiner apulischen Heimat entsprechend, weiße *Candelloni*-Bohnen und *gigante* Erdbeeren, auch in diesem gelungenen Spagat wieder einen weichen Blick für die Bekömmlichkeit einer sorgfältigen Gemüse- und Hülsenfrüchtlertorte verrät.

Eindeutig zum Schlemmerteller tendieren hingegen die mit fet-

ter Kaffee-Macaroni gefüllten *Crispelli* – kleine Pastaschalen – mit *basilico*. Demart erhellende Desserts würden in Italien wohl kaum auf dem Tisch kommen; insofern gilt es auch Sorbet-Alternativen.

Applaus, daß der *Padrone* zum neapolitanisch scharf gebratenen (und daher koffeinärmeren) *Caffè* selbstgebackene Haselnuß-Mandel-Corona von bester Qualität reicht. Bei aller heiligen Kreativität der Küche schwärmt in solchen Zeiten immer wieder das typisch-italienische Qualitätsbewusstsein für antike Prozeduren durch: „*Produttore serio*“ – selbstgemacht, teilt dann auch *Signore Sergio* mit, als er den *Limoncillo* aus der unsterilisierten Flasche ausschütet, und klopfet sich auf die Brust. Da sind wir für einen geschwollenen Augenblick nicht in München, sondern in glücklichen Kampanten.

„Hippocampus“, Mühlstr. 1, München, Telefon 089 23114-1, geöffnet sonntags bis freitags 12 bis 14.30 Uhr und 18.30 bis 23 Uhr, samstags 18.30 bis 23 Uhr, www.hippocampus-muenchen.de