

Gault&Millau 2023/24

Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität



herausragend in seiner Kategorie

Das klassische Ambiente dieser echten Münchner Institution unter den vielen um die Gunst der italophilen Gäste der „größten Stadt Norditaliens“, wie Monaco di Baviera liebevoll nördlich wie südlich des Brenners genannt wird, mit schönem Marmorboden, dunklen Holzmöbeln und weißen Tischdecken, gibt auch die klare Richtung für die Küche vor.

Dort bereitet Küchenchef und Inhaber Cosimo Ruggiero die italienischen Klassiker wie etwa Risotto mit Pilzen, Lauch, Taleggio und schwarzer Trüffel, die Kalbs-Ravioli mit Radicchio aus Treviso und zerlassener Butter wie auch die Spaghetti alla Chitarra mit Spargel, Wildgarnelen und geschmorten Kirschtomaten aus dem Ofen mit jener Beständigkeit und Souveränität zu, wie diese Lieblingsgerichte der vielen Hippocampus-Stammgäste auch nicht oft südlich der Alpen zu finden sind. Diese Gerichte in ihren saisonalen Variationen sind eine Bank und immer auf dem Punkt. Bei den Hauptgängen erwartet den Gast immer ein Meeresfisch wie Goldbrasse oder ein Süßwasserfisch wie Zander in wohlthuend puristischer Zubereitung vom Grill oder zarte Lammschulter mit Paprika aus dem Ofen.

Insofern gibt der kluge Gast dem zweiten Inhaber und herzlichem Gastgeber Sergio Artiaco am besten die Menüzusammenstellung in die Hand, was mit 72,50 Euro für vier Gänge eine sehr gute Investition in einen gelungenen Mittag oder Abend ist.

Ein Traum für heiße Sommertage ist die schöne Terrasse, die durch alten Baumbestand auch bei höheren Temperaturen wohlthuenden Schatten spendet und in der ruhigen Haidhausener Nachbarschaft unweit des Prinzregentenplatzes eine einmalige Kulisse für genussvolle Momente bildet.