

PALAIS-BISTRO

Taschenberg 3 · 01067 Dresden
 Telefon: (03 51) 4 91 27 10
 Geöffnet: täglich von 12 bis 15 und 18 bis 23 Uhr
 Eisbahn: Mo bis Fr 15 bis 22 Uhr, Sa/So 11 bis 22 Uhr

Ausstattung: ⓧⓧⓧⓧⓧ
Bedienung: ⓧⓧⓧⓧⓧ
Qualität der Speisen: ⓧⓧⓧⓧⓧ
Preis-/Leistungsverhältnis: ⓧⓧⓧⓧⓧ

- **Vorspeisen:** 8 Stück (6 bis 14 Euro)
- **Hauptspeisen:** 4 Stück (14 bis 17 Euro)
- **Desserts:** 3 Stück (6 bis 7,50 Euro)
- **Getränke:** 3 Biere (Radeberger 0,3 l à 2,50 Euro), 3 offene Rotweine, 1 offener Roséwein, 5 offene Weißweine (0,2 l à 6,50 bis 8,00 Euro), 1 Kindermenü à 12,50 Euro

Getestet am 5. Januar 2004

VON **KERSTIN KLAUER**

Schon lange hatte er die Nase voll: Sachsens Starker August. Und zwar von seiner ölen Renaissancegebäude mit Namen Residenzschloss. Völlig veraltet das Ding. Was sollte sein Coselchen von ihm denken? Und so kam es, dass um 1707 auf einer schlossnahen Erhebung in Form einer Tasche jenes pompöse Pöppelmannsche Palais entstand, in welchem alsbald die zwei berühmtesten Turteltaubchen der sächsischen Geschichte dem barocken Formenspiel (Feinkostgewölbe stupst Wespentaille) anheimfielen. Eine schweißtreibende Tätigkeit, zumal eklatanten Proteinmangel nach sich ziehend – und so dürfen wir mutmaßen, dass dem Verkehr der Verzehr folgte. Von frischer Auster etwa, gegrillten Jacobsmuscheln oder einem kleinen Hummerbeinchen gar – eine exklusive Auswahl, die im Palais-Bistro des Taschenbergpalais auch heute noch – oder besser wieder – ihre Liebhaber findet. Denn seit

Mitte Dezember lädt die ehemalige Räumlichkeit der abgeglückerten Allegro-Bar zu feinsten Schmankerln und edlen Weinen in lockerer Atmosphäre. Locker heißt in diesem Falle, dass keinem der Kopf abgerissen wird, wenn er hier ohne Krawatte sein Bierchen zischt oder eine Crème brulee (6 Euro) vernascht. Und so gibt sich das Ambiente aus weißen Wänden, raumumspannender Sitzbank, Spiegeln und kleinen Tischen betont schlicht. Einzig vier gigantische Leuchter (mit gewöhnungsbedürftig bunten Glühbirnen) verheißen Prunk und lassen die Gedanken zu Wonnepropfen August zurückhechten. Keine Frage – alles. Nun gut, 130 Kilogramm Körpergewicht sind nicht unser Ding, aber schauen wir mal, wie weit wir kommen. Los geht's mit Pochiertem Räucherlachs auf Gnocchi und Schnittlauchöl (9,50 Euro), dicht gefolgt von Blattsalaten mit gebratener Geflügel-Leber (6 Euro). Welch Genuss – um die Leberstücke glänzt eine pikante Balsamicohülle, zart und

rauchig zergeht der Fisch im Mund, und das Schnittlauchöl erst... Majestät wäre entzückt. Auch von den Gaumengrüßen aus der Küche (Variationen von Wildterrine an Trüffelsauce). Ganz besonders aber vom gereichten Baguettebrot. Knusprig ist es und doch fluffig – also das Gegenteil vom hiesigen. Ganz Deutschland wurde nach einem fähigen Backkünstler abgesucht und im Baden Württembergischen gefunden. Diesen Aufwand finden wir klasse, denn wer das Brot nicht ehrt, ist den Champus nicht wert. Doch zurück zum zweiten Gang: Malspoullardenbrust mit Sauce Gribiche und buntem Gemüse (15 Euro)

lummelt hübsch arrangiert auf einem großen angewärmten Teller und löst alsbald Begeisterung aus. Saftiges Fleisch, eine herzhaftes Gemüseauswahl mit Sellerie und die traumhafte Gribiche (eine Art Kräuterpesto) überzeugen vom ersten bis zum letzten Biss. Ebenfalls das zart blutende, butterweiche Entrecote vom Rind mit gegrilltem Zucchini-Auberginen-Scheibchen und leicht muskatiertem Kartoffelgratin (18 Euro). Quelle plaisir! Ebenso die feilgebotenen Süffigkeiten von der Traube. Zwar kommt das Gläschen (in diesem Falle Côtes du Roussillon Villages Tautavel) erst ab 6,50 Euro

an den Tisch geflattert, dann aber mit gehörigem Oho – sprich: schwer, kraftvoll, beerig und doch rund und samtig. Wir sind entzückt. Und eigentlich satt. Aber Schlappmachen gilt nicht, und so lassen wir uns schweren Magens noch den Schokoladenkuchen mit Bratapfel-Vanilleeis (6 Euro) kommen. Zum Glück, denn die flauschige Kakaoköstlichkeit mit dem zarten Knusperrand ist ein wahres Wunderwerk und gereicht dem Herrn der Töpfe, Pfannen und Backformen (Monsieur Merker) zu Ruhm und Ehre. Ihm gilt der letzte Schluck, bevor wir unsere Schlittschuhe schnappen, um im Kempinski-Innenhof dem Hüftgold den Gar

auszutreiben: vorwärts übersetzen, rückwärts übersetzen, eingesprungene Sitzpirouette und zack von der Hebefigur in den dreifachen Rittberger... Spätestens jetzt würde August ganz schön Augen machen. Willkommen im 21. Jahrhundert. Nicht unter Cosels, nein unter Katharina Witts, der strammen Geschlechtsgenossin Stern, steht anno 2004 das winterlich Palais am Taschenberge und lädt bis Ende Februar (auf Dresdens romantischster Eislaufbahn) vor, zwischen und nach den Gängen zum fröhlichen „juttamüllern“ ein. In diesem Sinne: Sport frei und guten Appetit. **sz.plusz@dd-v.de**



Feinkostgewölbe trifft Sitzpirouette

LOHNT IN MANCHERLEI HINSICHT: EIN WINTERLICHER FEINKOSTGANG INS PALAIS-BISTRO