

## MÜNCHEN

Salzburg 136 – Stuttgart 210



## ACETAIA

**80639, Nymphenburg**  
**Nymphenburger Str. 215**  
**(0 89) 13 92 90 77**  
**info@restaurant-acetaia.de**  
**www.restaurant-acetaia.de**

*Gastgeber: Michele Perego*  
*Küchenchef: Giorgio Maetzke*

Geschlossen: Samstagmittag

**Menü** mittags € 27/54, abends € 54/69,  
**à la carte** € 37/61

res.



Dies kleine Schmuckstück von einem Lokal ist ein Beleg dafür, dass man vom Dekor nie auf die Küche schließen sollte. Denn zu dem Jugendstil-Flair, den auf Hochglanz polierten Holztäfelungen, den raumhohen Vitrinen, hinter denen Weinflaschen lagern, und dem originalen Mosaik-Boden würde man eine sehr klassische italienische Küche erwarten. Doch weit gefehlt: Was Maître Michele Perego und sein Team in dieser ruhigen Nymphenburger Wohnstraße servieren, ist eine sehr innovative Version der in München so geliebten Italianità.

Der junge Küchenchef Giorgio Maetzke, der gern mit Baseballkappe am Herd steht, definiert seinen Stil selbst als »Smoking mit Chucks«. Ein Quentchen dieses sinnlichen kulinarischen Quärdenkertum blitzt oft genug schon im Amuse-bouche auf: beispielsweise bei einer Mousse und einem Schaum von der Roten Bete, im Glas serviert, vordergründig fruchtig, im Nachhall aber mit spannungsreicher Chilischärfe und Minzfrische durchsetzt, dazu eine gebackene Hühnerleberkrokette am Holzspieß.

Das stimmt auf weitere überraschende Geschmackserlebnisse ein. Ein perfekter Risotto mit Mandel-Milch und Lakritze-gewürztem Kaninchen wirkte zwar durch die Präsentation als bloßer Klacks auf dem Teller etwas ungenau, überzeugte aber geschmacklich. Das dazu gereichte Kaninchen war mürbe und saftig zugleich, die Lakritze angenehm zurückhaltend als feiner Geschmackskitzel eingesetzt.

Es liegt in der Natur der Sache, dass eine solch experimentierfreudige Küche auch mal knapp am Ziel vorbeischießt, doch das ist uns allemal lieber als gepflegte Langeweile. Als Kreationen, die sich auf der Karte spannender lasen, als sie sich auf dem Teller präsentierten, kam z.B. eine Kürbisvelouté mit geräucherter Blutwurst als merkwürdig blutarmer Gang, weil sich der Chef wohl auf die Würzkraft der Wurst verlassen hatte, die aber in einem Berg Croûtons ihre Kraft verließ. Auch ein sautiertes Kalbsbries mit Wildchicoree und Vanille-Kartoffeln war zwar tadellos in der Zubereitung, ansonsten aber wenig ereignisreich.

Aber das sehen wir einem jungen talentierten Küchenchef gern nach, wenn er es dann wiederum versteht, mit einer Pastakreation so zu faszinieren wie durch die Ei-Tagliolini mit Pfifferlingen, Lavendel und Schweinebauch. Die hausgemachten feinen Bandnudeln waren exquisit, wunderbar cremig die Eisauce, der deftige Schweinebauch und die herb-strengen Lavendelsaucenpunkte lieferten sich ein spannendes Tauziehen um die aromatische Dominanz.

Schmackhaft war auch die zugegebenermaßen etwas modische Zubereitung eines zarten Rinderfilets mit einem Schaum von Zartbitterschokolade, der jedoch mit Kürbiscrème und Salbei am Gaumen einen stimmigen Dreiklang ergab. Und um so besser mundete, als der Padrone dazu einen wunderbar dichten Amarone einschenkte.

A propos Wein: Die nach Rebsorten geordnete und sehr gut sortierte Weinkarte ist ein Tribut an den großen Sortenreichtum des Weinlands Italien mit vielen autochthonen Rebsorten und Gewächsen, die man in Deutschland nicht häufig findet. Wir freuen uns über soviel Entdeckerfreude und sind hoffnungsvoll und zuversichtlich, dass der junge Küchenchef seinem Modeverständnis noch möglichst lange treu bleibt.