

HOPFENAU

SCHÖN – ABER...

*Dem hübschen neuen
Restaurant fehlt
noch Persönlichkeit
auf dem Teller.*

VON ESTHER KERN

QUARTIERRESTAURANT Holztische und Holzstühle, hell gestrichenes Wandtäfer, Gussboden – schlicht, aber gemütlich. Doch, könnte gut sein hier. Dass das Hopfenau, «Quartierrestaurant seit 2013», die Karte mit «frisch, regional und saisonal» betitelt, verheisst Gutes. Bei manchem traf das auch zu.

Und doch waren wir, alles in allem, eher enttäuscht: Der Artischockenrisotto enthielt nur Spuren von Artischocken, dafür umso mehr Zucchettistücke. Überhaupt: Zucchini hatte es auch im Amuse-Bouche und im zum Schmorbraten servierten Gemüse. Noch so ein ständiger Begleiter auf Hopfenau-Tellern: eingedickter Balsamico als (überflüssige!) Deko. In einem Quartierrestaurant würden wir uns beim Essen etwas mehr Persönlichkeit wünschen.

Dass hier auch gut gekocht wird, zeigte der offene Raviolo mit Spargeln und Morcheln: wenig rahmig, ausgezeichnet in Konsistenz und Geschmack. Gelungen auch die Maispouardenbrust, die sehr saftig war (abgesehen von der Haut: leicht angesengt!). Wiederum nicht top der 17 Stunden gegarte Schmorbraten: Das Fleisch hatte eine leicht gummiartige Konsistenz.

Etwas mehr Sorgfalt würden wir uns wünschen in diesem hübschen Lokal – das abgesehen davon eine ausgesprochen nette und aufmerksame Bedienung hat.

**HOPFENSTR. 19
8003 ZÜRICH**

TEL. 044 211 70 60 WWW.HOPFENAU.CH

Mo–Fr 11.30–14 Uhr und 18–24 Uhr, Sa 18–24 Uhr
Hauptspeisen 28–45 Franken