



Hopfenau

Hopfenau

Fummeln in der Kiste

Die «Hopfenau», ein kleines, hübsches Restaurant, das von einem sympathischen, jungen Team geführt wird, verdankt seinen Namen der Lage an der Ecke Hopfenstrasse/Austrasse. Mittags werden jeweils zwei Menüs angeboten. Das abendliche Angebot ist überschaubar: vier Vorspeisen, zwei Suppen, fünf Hauptgänge, fünf Desserts sowie Käse. Wir bekommen zuerst einen Salat von weissen Spargeln mit Frühlingszwiebeln, Kräuterdressing und «leicht angeräuchertem schottischem Bio-Lachs» (Fr. 21.-). Eigentlich erwarteten wir, dass zum Spargelsalat nur wenig geräucherter Rauch-

lachs serviert werde, doch wir bekommen eine veritable, warme Lachstranche, die ausgezeichnet schmeckt, ebenso der Spargelsalat. Vis-à-vis wird derweil der «Blattsalat «Hopfenau» mit eigener Fummelkiste und Hausdressing» (Fr. 11.-) erkundet – wir mussten natürlich wissen, was es mit dieser «Fummelkiste» auf sich hat. Also: zum Salat wird ein ausgedientes Ein-Flaschen-Weinkistchen auf den Tisch gestellt, darin findet man verschiedene Gläschen und Schälchen mit Zutaten, die man nach Belieben über seinen Salat streuen kann, wie Speckwürfelchen, Croûtons, zerbröselten Fetakäse und eine Kernen-Nüssli-Mischung. Eine hübsche Idee. Danach verschmähen wir sowohl das «Hechtfilet vom Zürisee von Fischer Adrian im Mangold-Kartoffel-Strudel mit Sauerrahmsauce und Zitronenpfeffer» (Fr. 38.-), das «Lammrack aus Hittenberg bei Wald mit Bärlauchcreme auf Peperoni-Fenchel-Gemüse mit Bratkartoffeln» (Fr. 45.-) als auch «Georgs hausgemachte Ravioli gefüllt mit Frühlingskräutern, dazu Kräuterseitlings-Pilzcreme und Zitronenöl» (Fr. 29.50).

Georg ist Georg Ruis, der Küchenchef. Wir bekommen eine ausgezeichnete französische Entenbrust (Fr. 36.-), perfekt rosa gebraten an einem kräftigen Portweinjus, dazu einen exzellenten Spargel-Risotto, wunderbar im Geschmack und perfekt in der Konsistenz. Und den 16 Stunden im Ofen geschmorten Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus (Fr. 35.50), für den man kein Messer mehr braucht. Einzig die mit Tomaten gemischte Bramata-Polenta finden wir etwas gewöhnungsbedürftig. Tobleronemousse oder Panna cotta wären uns danach zu viel des Guten. Wir begnügen uns mit den unglaublich guten, hausgemachten Nidelzältli, die zum Kaffee gereicht werden. *hpe*

Hopfenstrasse 19, 8045 Zürich

Fon 044 211 70 60

www.hopfenau.ch

mo-fr 11.30-14 & 18-24, sa 18-24 Uhr
(Küche bis 21.30 Uhr),

sa-mittag & so geschlossen und
über Weihnachten/Neujahr

HG Fr. 29.50-48

h m t v

**Gemütliche Beizen für Geniesser:
Rang 14**