



**VERSIERTES DUO:**  
Armin Röttele bereitet  
etwa Rotbarbe zu, seine  
Frau Sabine kümmert  
sich um Wein und Service



### Sinzheim / Petillio

## Neustart im klassischen Stil

Von 2004 bis 2020 arbeitete das Ehepaar Röttele auf Schloss Neuweier im Baden-Badener Rebland. Der klassisch-französischen Hochküche ist Armin Röttele im nahen Sinzheim treu geblieben, wo er das „Petillio“ eröffnet hat. In aufwendig umgebauten ehemaligen Schwesternheim entscheiden die Gäste, ob sie an einer langen Tafel mit anderen oder an einem Einzeltisch essen wollen.

Die Speisekarte folgt dem Trend, ein einziges Menü anzubieten, das monatlich wechselt. Eine À-la-carte-Auswahl sei in Zeiten von Kostensteigerungen und Personalknappheit nicht mehr möglich, sagt Sabine Röttele. An diesem Abend tritt sie

den Beweis an, dass auch nur ein Menü Individualität zulässt. Kaum ist die ofenwarme feinporige Focaccia aufgegessen, steht ein neues Körbchen auf dem Tisch, nebst der großartigen Nussbutter, die die Rötteles auch separat verkaufen. Im Weinmenü werden Grauburgunder und Primitivo nach kurzer Fachsimpelei ersetzt, ohne dass man darum gebeten hätte – nach einem Probierschluck selbstverständlich.

Im Menü selbst, das auf Wunsch erweitert werden kann, sind vegetarische Alternativen möglich, auf Bestellung gibt es das am Tisch tranchierte Lamm. Wir beginnen mit einem Cocktail aus Jakobsmuschel, Garnele und Calamaretti, dem eine sämige

Bagna-cauda-Sauce auf Sardellen-Olivenöl-Basis mit geraspeltetem Gemüse Raffinesse verleiht. Der confierte Skrei ist glasig gebraten, mit Limonenbutter frisch aromatisiert und kommt mit frittierten Kapern und Basilikumrisotto. Nach dem US-Rinderrücken mit kräftiger Black-Pepper-Jus und Rosmarin-Gnocchi bringt eine Maracuja-Tarte mit Kokoseis und Batida-Gel zitrische Frische zum Dessert, ehe der Sohn Lorenzo, der derzeit das Metier des Vaters lernt, selbst gefertigte Mignardises zum Espresso bringt.

FAZIT: Tadellose Qualität der Küche und herzlich-souveräner Service, gepaart mit echter Großzügigkeit. *Christoph Ruf*

### Petillio

●●● Hauptstr. 69, 76547 Sinzheim, Tel. 0171-5359342, www.armin-roettele.de, Fr-Mo 18.30-23 Uhr (letzte Bestellung 19.30 Uhr), Menüs € 90-108 🍷

### München / Elsa

## Next Generation Bayern

Servus, grüß Gott!“ Der Empfang ist sehr bayerisch und dürfte im nahen „Hofbräuhaus“ kaum anders ausfallen. Ansonsten aber liegen Welten zwischen den beiden Gastro-Betrieben. Das „Elsa“ ist das, was in München merkwürdigerweise immer noch selten ist: Ein junges Lokal, wo man auf zeitgemäß interpretierte bayerische Küche setzt, ganz generell auch auf „deutsche Wohlfühlküche“.

Das Ambiente hat Stil, der recht kleine Raum ist geschickt in zwei Ebenen aufgeteilt, die Holztäfelungen in gedeckten Farben gehalten. Dazu kommt eine kleine Bar, die Stirnseite schmücken Schwarz-Weiß-Fotos mit Münchner Motiven.

Patron Lucas Kuzc und Küchenchef Philipp Naase bringen beide Erfahrungen aus der gehobenen Hotellerie und Gastronomie mit. Naase war viele Jahre im Team des Leipziger „Falco“. Man spürt den Fine-Dining-Hintergrund auf jedem Teller, gleich zu Beginn bei der „Bayerischen Auster“, einer Fine-de-Claire, alpin eingestimmt mit Speckwürfelchen, Apfelsud, Schnittlauchöl und Brez'n-Krumen. Aber auch bei den Nordseekrabben, mit scharf abgeschmecktem Krabbencocktail und Saiblingskaviar auf einer Waffel serviert. Die Speisekarte führt auch die Rubrik „Schweineereien“: Schweinebauch, in Dunkelbier und Senf geschmort, ist geschmack-

lich in Bayern verwurzelt, aber mit Sauerkraut, frittiert und als luftiger Schaum, optisch im Fine-Dining-Kanon zu Hause. Zander aus naher Zucht bettet Naase auf Kohlrabigemüse, für feine Schärfe sorgen Senfsaat und Meerrettich, dazu Beurre-Blanc mit Schnittlauchöl und gewürfelte Kalbskopfterrine.

Die Weinkarte zeigt wie Küche und Service einen sympathischen Mix aus Spaßfaktor und Ambition, sie reicht von deutschem Riesling bis zu ausgewählten Bouteillen aus Burgund und Bordeaux.

FAZIT: Gut gelaunte, alpin inspirierte Wohlfühlküche mit Anspruch.

*Patricia Bröhm*

### Elsa

●●● Bräuhausstraße 8, 80331 München, Tel. 089-59998867, www.restaurant-elsa.de, Di-Sa 18-24 Uhr, Mi-Sa 11.30-14.30 Uhr, Menü ab € 69, Hauptgerichte € 28-36 🍷



FOTOS: 5X-MEDIA.DE (2), JAN BÜRGERMEISTER, STEFAN HOBEL



**HOMMAGE AN MÜNCHEN**  
Das Stadtleben fangen  
zahlreiche Schwarz-Weiß-  
Fotos ein – auf dem Teller  
geräucherte Makrele  
mit Kohlrabi-Sud, Schnitt-  
lauchcreme und Dillöl