Pompette, eine neue Adresse in Straßburg

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 mai 2024

Das winzige Straßburger Restaurant **Pompette** hält seine Versprechen mit einer inspirierten Ku?che und göttlichen Flaschen.

Im ungewissen Sumpf der Bistronomie, in dem u?berhebliche Teller (zu) oft auf langweilige Karten treffen, ist diese Adresse ein wahrer Lichtblick. In einem Art-Déco-Rahmen in kaiserlichem Gru?n entfaltet sich die einfache und schmackhafte Ku?che einer ganz jungen Ku?chenchefin, Mahaut Michel, in Begleitung von Flaschen von Winzern, die ihr Handwerk verstehen, ausgesucht von Ilona Garnier, Weinkellnerin, die am Anfang dieses Abenteuers steht. Man denke an die Offensichtlichkeit eines Château des Tours, ein Côtes du Rhône der vom legendären Emmanuel

Reynaud hergestellt wird… *What else?* Wir lieben die Frische knackiger Gemu?se-Ravioli, die in einer asiatischen Bru?he planschen. Ebenso angenehm war ein Forellen-Confit mit Olivenöl, in Begleitung glasierter Gemu?se und einer Beurre Blanc, einer leichten und cremigen Soße von unendlicher Zartheit. Und man verlässt das Haus, leicht trunken, um dem Namen der Einrichtung einzuhalten, deren Stammgäste wir mit Sicherheit werden…

Pompette liegt in der 8 rue des Tonneliers (Straßburg). Geöffnet mittwochs bis samstags und sonntagabends. Tagesgericht mittags ab 14€.