



Chez Fritz

FRANKREICH

können die frischen, aber etwas langweilig gewürzten Scampi à la provençale in leichtem Gemüse-Tomaten-Sugo an Naturreis (16,90 €). Doch wen stört das schon, wenn am Ende eine klassische Prune, ein milder fassgereifter Zwetschgenschnaps (2 cl 5,20 €) und eine Crème brûlée (5,30 €) mit perfekter, hauchdünner Zuckerkruste auf einen warten?

Joachim Kraus

Maxvorstadt, Neureutherstr. 8

Tel. 20 06 11 10

www.le-refuge.de

Di-So 18-1 Uhr

○ Draußen sitzen

♿ Rollstuhlgerecht

Essen und Trinken ****

Service ****

Ambiente ****

LE REFUGE

Accent du Midi

Schlichte Holztische, mit Kerzen und kleinen Blumenvasen bestückt, leise Chansons im Hintergrund und ein freundliches „Bonsoir“ von Wirt Guy Ody schaffen sofort Wohlgefühl, ebenso wie die gleich zu Beginn gereichten Kräuteroliven und die Gratiskaraffe Château la Pompe de Munich, also Münchner Leitungswasser – einfach so. Auf zusammengehefteten Blättern findet sich eine ordentliche Auswahl an Gerichten aus der Provence und dem Rest Frankreichs, die Weinkarte ist farblich angepasst entsprechend der weißen und roten Tropfen, Tagesgerichte auf einer Schiefertafel ergänzen das Angebot. Wir wählen als Vorspeise einen warmen, milden Ziegenkäse auf Blattsalaten mit etwas säurebetonter Vinaigrette (7,90 €), begleitet von einem Glas Cheverny (0,1 l 3,50 €), einer frischen, fruchtbetonten Weißweincuvée mit hohem Sauvignon-Blanc-Anteil. Perfekt gebraten ist das opulente Entrecôte, das klassisch mit Kartoffelgratin und Ratatouille und französischem Akzent von Kellner Tony serviert wird. Mürbe, aber keineswegs trocken die „Daube“ (16,90 €), ein provenzalische Rindergulasch mit Rotweinsauce, Herbes de Provence und frisch gestampftem Kartoffelbrei. Nicht ganz mithalten