

Prost! Mahlzeit! (17): Das Parkcafé

Eine Legende ist zurück

Früher konnte man im Parkcafé vor allem exzessiv feiern. Seit einem Jahr kann man dort nun auch speisen. Exzessiv sind dabei neben dem stilvollen Ambiente nur die Preise.

Von Carolin Gasteiger



Jazztöne zwischen Zapfhahn und Whiskeyflaschen - im Parkcafé.
Foto: Carolin Gasteiger

Beim Parkcafé denken nur wenige an gutes Essen, sondern an exzessives Feiern bis in die Morgenstunden, eine harte Tür und Prügeleien vor derselben. Diese Zeiten sind vorbei. Jetzt aber weht im Parkcafé ein frischer Wind. Und ein Duft, der statt zum Tanzen zum Essen einlädt. Nein, speisen.

In elegantem Ambiente, in der Haupthalle sogar unter einem 800 Kilo-Kronleuchter, diniert man in gemütlichen Ledersesseln und lauscht der Band, die auf einer Bühne über, nein, auf der monumentalen Bar jazzige Loungemusik spielt.

Vor ziemlich genau einem Jahr feierte das Parkcafé seine Wiedergeburt. Christian Lehner und seine Crew haben ein Jahr lang in den denkmalgeschützten Mauern eingerissen, umgebaut und renoviert. Die Zeiten des legendären Clubs sind vorbei. Musik gibt es aber immer noch, oft auch live, mit abwechslungsreichem Monatsprogramm von der Bühne über der Bar.

Schick ist es immer noch, mit raffinierten Details. Ob die 80-Kilo-Holzwürfel im Eingangsbereich, die dezenten Mini-Regale an der Wand oder die Ritter-Arthus-

Figur im Nebenraum - das Parkcafé lebt nun von seinem stilvollen Ambiente.

Aber kommen wir zur Hauptsache des Abends, dem Essen. Aus bayerisch-münchenerischen Schmankerl und internationaler Cuisine picken wir uns zunächst einen Fitnesssalat (9,80 Euro), der reichlich und wunderbar mit knusprigen Ananasstückchen gespickt ist. Das Rindercarpaccio mit Rucola (12,50 Euro) hat hingegen ein bisschen zu viel Öl gekostet und darin leider seinen köstlichen Eigengeschmack verloren.

Aber nicht nur Gourmets, sondern auch Freunde gutbürgerlicher bayerischer Küche sind im Parkcafé richtig. So finden sich auf der Speisekarte auch Schmankerl wie Weißwürste und Schweinebraten.

Aber dieses Ambiente, es lässt uns nicht los: An der Decke über zehn Meter hohen Säulen unter einem eigens im Fichtelgebirge angefertigten Kronleuchter, der dem jedes Märchenschlosses Konkurrenz machen könnte, an der Wand ein deckenhoeh aufgetürmter Holzstoß und überall Kerzen und wuchtige, aber elegante Vasen.

Zum "Smooth Jazz from St. Louis", den Saxophonklängen von Gerard & his circle of Friends lassen wir uns Riesencrevetten und Jakobsmuscheln auf Limetten-Rucola-Risotto (15,90 Euro) ohne zu sprechen schmecken. Viel anderes bleibt uns auch nicht übrig, da man nur schwer gegen die laute Jazzmusik ankommt.

Nächstes Mal werden wir uns zum Plausch wohl etwas weiter weg von der Musik setzen. Dazu kommt: Die gemütlichen Ledersessel laden zwar zum Entspannen und Musikhören ein, das Essen gestaltet sich jedoch ein wenig schwer aus der Tiefe der Sitzmöbel.

Die Crevetten und das Muschelfleisch sind hervorragend, doch dem Risotto merkt man an, dass der Koch offenbar verliebt war. Es ist einfach versalzen. Wer Fleisch liebt, kann Lammrücken Provencale mit Pinienkräuterkruste auf Thymianjus an Letschogemüse und Kartoffelgratin (17,50 Euro) bestellen.

Das Fleisch schmeckt, allerdings versinken die Paprikastreifen im Thymianjus und bei so viel Kräuterkruste dringt vom Lammrücken kaum etwas zu unserem Gaumen durch. Ein wunderbar zart gebratenes Pfeffersteak mit einer feinen Ofenkartoffel (16,60 Euro) ist jedoch Fleischliebhabern zu empfehlen - die kulinarischen Extravaganzen beim Lamm wären gar nicht nötig gewesen.

Ein trocken-fruchtiger Lenotti Bianco di Costanza (16,90 Euro) passt vorzüglich zu den Riesencrevetten und auch zum Lammrücken.

Es folgt die Nachspeise - wunderbar frische und üppige Apfelkücherl in feinem Zimt gewendet und Vanilleeis (4,70 Euro) - nach den zwei ersten Gängen fast schon zuviel. An den gratinierten Beeren (5,50 Euro) kamen wir leider auch nicht vorbei - zum Glück, denn das süße Zusammenspiel von Beeren und Vanillehaube ist es in jedem Fall wert. Dazwischen wieder ein Schluck herrlichen Lenottis.

Mittlerweile sitzen an den Nebentischen nicht mehr Yuppies Ende 30 und essen, sondern junge Pärchen, die sich im Kerzenlicht einen Drink schmecken lassen - nach 22 Uhr vielleicht auch zwei, denn dann kosten die Cocktails zur Happy Hour nur noch fünf Euro.

(sueddeutsche.de/berr)

Das Flair kann man so ebenfalls genießen - und zum Essen sollte man sich wohl eher auf die einfachen Gerichte konzentrieren. Worauf es im Parkcafé vor allem ankommt: Das Ambiente. Und das ist wirklich unvergleichlich: prunkvolle Kronleuchter, extravagante Marmorsteine im Eingangsbereich oder mannshohe Mosaikvasen. Das alles kann man auch schweigend bei lauter Jazzmusik genießen.