

Suchbegriff **Vila Vita Marburg**
 Medium **Feinschmecker, Der**
 Reichweite **640.000** Seite / Platzierung **120 / ganze Seite**
 Auflage (verbr.) **Σ 59.302** Seitenanteil / AÄW **1 / 24.100 €**



Ausgabe: Special by Conelia Poletto
 Freitag, 5. Januar 2024
 Print, Publikumszeitschrift, monatlich

LMD-22032396

AN 91.689



GRÜN DOMINIERT In der „Green-Fine-Dining“-Küche von Denis Feix wie in den frisch renovierten Räumen des „Esszimmers“

MARBURG / ESSZIMMER SPITZENKÜCHE MIT GRÜNEM FOKUS

ZWEI JAHRE war das Restaurant der Vila Vita Hotelgruppe Marburg geschlossen. Nun hat es mit Denis und Kathrin Feix eine neue Führung. Beide leiteten zuvor das „Il Giardino“ in Bad Griesbach und die „Zirbelstube“ in Stuttgart. Denis Feix' Küchenmotto lautet „Regionales Green-Fine-Dining“ und bezieht sich vorrangig auf alte und seltene Gemüse und Kräuter, die auf dem eigenen Hofgut Dagobertshausen der Vila-Vita-Gruppe angebaut werden. Im Hydroschrank wachsen Kräuter, Sprossen und Salate. Meeresfrüchte, Fisch und Fleisch machen nur etwa die Hälfte des sechsgängigen „Menü Feix“ aus. Sie stammen aus artgerechter Haltung oder freier Wildbahn.

Die Küche bietet den Gästen die Wahl, einzelne Gänge lassen sich zu individuellen Menüs kombinieren. Feix präsentiert eine raffinierte Aromenküche, die eine Hauptzutat virtuos variiert. Aus Rosenkohl arbeitet er mit Erdnuss und Preiselbeeren nussige und herbe Noten heraus, während das Signature Dish „Chicorée“ mit säuerlicher Yuzu-Hollandaise das dezent süßliche Aroma gebackener Kerbelknollen unterstreicht. Ein Sud aus Salzzitronen ergänzt die Röstaromen eines über Holzkohle gegrillten Seeteufels. Zu Zimttrauben und Muskatkürbis steuert Verjus einer saftigen Poulardenbrust der alten Rasse Armoise frische Noten bei, getoppt von krossen Hühnerhautchips. Da-



gegen wirkte das Dessert aus perfekt gereifter Mango (Foto oben) mit heller Schokoganache fast schlicht.

Gastgeberin Kathrin Feix und ihr Team umsorgen ihre Gäste liebevoll und beweisen perfektes Timing, indem sie stets zur rechten Zeit zur Hand sind. Den Wohlfühlfaktor im komplett renovierten „Esszimmer“ unterstreichen moosgrüne Polster, viel dunkles Holz und als überraschendes Element Teppiche im Camouflage-Design. Die Weinkarte umfasst rund 300 nachhaltig erzeugte Weine aus Deutschland, Frankreich, Spanien, Portugal und Italien.

Barbara Goerlich

●●● Anneliese-Pohl-Allee 1, 35037 Marburg,

Tel. 06421-889 04 71, www.marburger-esszimmer.de, geschl. So-Di abends, So mittags geöffnet, Menü € 139-169

TIPP: Übernachten im benachbarten Schwesterbetrieb Vila Vita Hotel Rosenpark.