

UNTER WEGS

ALLE HOTELS UND
RESTAURANTS
ANONYM GETESTET



GRÜNES VOM HOFGUT :
Gartensalate und Kräuter
kommen in den Sud mit
Salzitrone, auf dem
das saftige Stück vom
geangelten Seeteufel aus
der Bretagne ruht



TOLLE GASTGEBER: Chefkoch Denis Feix und Restaurantleiterin Kathrin Feix

NEUERÖFFNUNG
DES MONATS

SPITZENKÜCHE MIT GRÜNEM FOKUS

Die Universitätsstadt hat wieder ein Highlight für Gourmets: Im **Marburger Esszimmer** startet Denis Feix neu durch

Zwei Jahre war das Restaurant der Vila Vita Hotelgruppe Marburg geschlossen. Jetzt hat es mit Denis und Kathrin Feix neu eröffnet. Beide führten 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 selten genutzte Sorten von Gemüse und Kräutern, die auf dem eigenen Hofgut Dagobertshausen der Vila-Vita-Gruppe angebaut werden. Im Hydroschrank neben der Küche wachsen Kräuter, Sprossen und Salate heran. 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 Wahlfreiheit, einzelne Gänge und eine Handvoll Signature Dishes lassen sich zu individuellen Speisenfolgen kombinieren. Schon gleich nach der Eröffnung läuft es rund: Der Abend ist perfekt durchkomponiert – vom gekühlten Marmorbrettchen für die Butter und dem angewärmten Brotkorb bis zur dezenten Hintergrundmusik, den originellen Amuses-Bouches zu Beginn, Friedises zum Kaffee und dem klassisch geprägten aufmerksamen Service.

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. Dagegen wirkte das Dessert aus perfekt

gereifter Mango mit heller Schokoganache fast schlicht.

Gastgeberin Kathrin Feix und ihr munteres Team umsorgen ihre Gäste geradezu liebevoll und beweisen Sinn für 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, darunter zahlreiche Bio- und Demeter-zertifizierte 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.

FOTOS: VILA VITA MARBURG