

Op de Eck

Auf der Höhe

Seit vielen Jahren ein konstante Größe der Düsseldorfer Gastro-Szene. Schnellebigen Trends und wechselnden Moden musste sie noch nie hinterherhecheln. Wozu auch? Ambiente, Konzept, Küche waren und sind stimmig, wie wir dieses Jahr auf's Neue feststellen konnten. Das sehr pure Interieur beweist bereits seit das op de eck 1991 in der Kunstsammlung neu eröffnete, dass weniger doch einfach mehr und stets zeitgemäß ist. Ruhiger dunkler Granitboden, Stahlrohrstühle in Grau und Schwarz, helle, blanke Tische, viel Licht – da ist nichts, dessen man überdrüssig werden könnte. Die lange Bar ist Raummittelpunkt und schafft Atmosphäre. Im hinteren Part vor der offenen Küche setzt der Restaurantbereich mit den schön weiß eingedeckten Tischen einen weiteren optischen Akzent. Durch die riesigen Fensterfronten geht der Blick hinaus ins urbane Leben, auf den Grabbeplatz und die Heinrich-Heine-Allee, hinüber zur Kunsthalle und Oper. Die zentrale Lage und die Nähe zu den wichtigen Kulturinstitutionen der Stadt bestimmt auch das Bild des facettenreichen Publikums. Stadtbummeler, Opernbesucher und Museums-

gänger sind hier ebenso anzutreffen wie all jene, die unmittelbarer mit der Kunst zu schaffen haben, schließlich sind die Akademie und mehrere Galerien auch nur einen Katzensprung entfernt. Café, Bistro, Restaurant, Kneipe und Bar in einem bietet das op de Eck eine wunderbare All-day-long-Rundum-Versorgung. Vormittags gibt es Frühstück ganz nach Gusto, schlicht vom Milchkaffee mit Buttercroissant bis zum üppigen Morgenmahl mit Spiegel- und Rührei, Müsli oder Pfannekuchen. Während man einer das noch genießt (wochen-tags bis 12, am Wochenende bis 14 Uhr) kommen andere schon zum Lunch. Die klassische Mittagszeit muss man für den nicht einhalten. Egal wann der kleine oder große Hunger kommt, hier kann den lieben langen Tag aus der höchst flexiblen Speisekarte gewählt werden, ob nur ein Tellergericht oder gleich ein ausgiebiges Menü. Ausschauen kann der Gast nicht nur was er, sondern auch wie er essen möchte, ob etwas nobler an den eingedeckten Tischen des Restaurants oder eher leger im weitläufigen Bistrobereich. Serviert wird da wie dort das gleiche ansprechende Angebot. Vorspeisen, Suppen, Zwischen- und Hauptgerichte, Saisonales, Regionales, Mediterranes – die Speisekarte hat stets einiges parat. Auch bei unserem diesjährigen Besuch fiel die Wahl nicht leicht. Zumal einige Novitäten auffallen – hier ist schließlich ein neues Team am Werk: Geschäftsführer Giro Colella war zuvor im Malkasten-Restaurant und in dem von Monkey's Island tätig, Küchenchef Ricardo Korati im Restaurant von Monkey's Island und später im Monkey's West, Restaurantleiterin Nicole Korati im Landhaus Mönchenwerth und Barchef Robert Potthoff ebenfalls im Malkasten-Restaurant. Gleich vorne wird der Gast nun wochenweise über die jeweils aktuelle Tageskarte informiert. Mmmh, in der nächsten Woche etwa darf man sich auf Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Meerrettich freuen. Klingt alles ziemlich appetitlich, was da so an bistrotypischen Gerichten zu haben ist und sein wird. Ebenfalls neu: die Annoncen unter „Zu Gast bei ...“ Dazu lässt sich die Küche inspirieren vom jeweiligen Künstler, dessen Werke gerade in der Kunstsammlung zu sehen sind. Aktuell ist

das Picasso, und so werden u.a. Gazpacho und Kotelett vom Iberico-Schwein offeriert. Begeistert lesen wir auch, dass bei einigen Hauptgängen „Alles Bio“ ist. Unter nämlicher Überschrift findet sich u.a. Perlhuhnbrust mit Spitzkohl und karamellisiertem Rhabarber oder Gemüse mit thailändischem Duftreis aus dem Wok. Prima, selbst Lachs kann man nun in Bio-Qualität besten Gewissens ordern. Die Produkte stammen von renommierten Bio-Produzenten wie z.B. Münchehofe. Wir sehen schon, das verlangt nach Wiederholungsbesuchen. Zumal unsere Test-Stichproben durchweg tadellos sind. Im Gegensatz zum letzten Jahr kann die Küche wieder restlos überzeugen. Der Stramme Max von Jakobsmuscheln und Wachtelei (11 Euro) ist eine schöne Idee, gelungen umgesetzt. Für den Caesar's Salad mit gebratener Maispoulardenbrust (13 Euro) – schon mehr Zwischenmahlzeit denn Zwischengericht – wurden die wunderbar knackigen Salatherzen verarbeitet und gut gedresst; das Vögelchen ist zart und saftig. Bei der saisonalen Kombination von frischem Spargel mit leckerer Hollandaise und Schweinefilet sind das königliche Gemüse sowie das Fleisch auf den Punkt. Hier mit perfektem Biss, dort dezent rosé. Und auch mit feinem Fisch geht die Küche gut um. Der Loup de mer provençal (16,50 Euro) ist bestens filetiert und gebraten und von aromatischem Ratatouille begleitet. Die Weinauswahl tut ihr Übriges zu einem gelungenen Essen. Umfangreich konzentriert sie sich ausschließlich auf good old Europe (Ausnahme: ein Malbec aus Argentinien). Unser Sauvignon aus der Gascogne (0,2l 6,40 Euro) mundet sehr. Schon zum Aperitif war ein Rosé Crémant ein denkbar guter Auftakt. Zu genießen sind die guten Tröpfchen neuerdings nicht nur im gängigen 0,1l wie 0,2l Glas-Maß oder flaschenweise, sondern auf das Gramm bemessen ganz nach Belieben: Die Flasche kommt einfach auf den Tisch, man trinkt soviel oder wenig wie man mag; hinterher wird präzise abgewogen, was raus ist und entsprechend abrechnet. Naja, falls überhaupt noch was drin ist, denn im op de Eck kann man gut und gerne einen Abend lang versacken. *kr*

www.op-de-eck.de
Altstadt, Grabbeplatz 5, Fon 32 88 38
mo ab 17, di-so ab 9, Küche 12-23 Uhr
keine Kreditkarten/Electronic Cash
TV HG 9-19 Euro
Nichtraucherbereich
H Heinrich-Heine-Allee; SB50, U70,
U74, U75, U76, U77, U78, U79, 703, 706,
712, 713, 715, 780, 782, 785, 805, 809,
817, NE3, NE4, NE5, NE7

BISTRO RANG 4
PLACES TO BE

