

Angus A. Punto

Elsa Monaco

ELSA MONACO zu finden, ist nicht ganz einfach. Am besten steuert man Münchens Pracht-Halbmeile an, die Maximilianstraße, und sucht nach der Stollbergstraße, die so prächtig nicht ist. Tip: An der richtigen Ecke befinden sich zwei glitzernde Kleiderläden (italienisch und englisch). Hier einbiegen, auf die linke Straßenseite schlendern und an der prächtigen französischen Kinder-Boutique schon abbremsen. Gleich danach befindet sich die Nr. 22. Aber wo ist Elsa? Am Torbogen kündigt nur ein DIN-A-4- großer, sehr sparsam beleuchteter Schaukasten von ihrer Existenz. Stoßen Sie trotzdem das Tor auf und dann, ein paar Stufen höher, die abweisend aussehende Tür (rechts!). Jetzt, lieber Pfadfinder, haben Sie es geschafft. Sie befinden sich in einem weinkellerartigem Raum, der früher zum 'Nel Cantuccio' gehörte, welches aber nur mittags servieren durfte. Signora Monaco, die übrigens perfekt deutsch spricht ('ich bin hier zur Schule gegangen') hat es geschafft, eine Lizenz auch für den Abend zu ergattern. Ansonsten hat sich nichts verändert, auch nicht der Hauptspeiseraum (eher ein Räumchen, mit zehn kleinen Tischen) von dem man durch drei große Bogenfenster in ein kleines Gärtchen blickt.

Die Ausstattung ist nach wie vor minimalistisch, aber nicht im yuppiesquen Messing- und Chrom-Stil der späten Achtziger, sondern unauffällig-angenehm. Helle Wände, viereckige Tische, weiß-in-weiß die Tischdecken, Servietten und Kerzenleuchter. Dezent beleuchtete Klein-Gemälde in dezenten Farben. Eine Lampe erhellt gar nur eine leere Nische, die statt eines Bildes einen hübschen Blumenstrauß enthält. Signora Monaco und ihre beiden Gehilfinnen geben sich betont häuslich. Sie tragen weder Kittel noch Schürze, sondern laufen zwischen Bar und Tisch in Hose und Pullover hin und her, dergestalt den Eindruck vermittelnd, als sei man beiläufig bei guten Freunden auf eine Portion Spaghetti vorbeigekommen.

Freilich: Dies ist kein 'Italiener' aus dem hiesigen Standardangebot. Die Küche ist ambitioniert, Spaghetti alio e olio oder Weißkäse mit Basilikum und Tomaten wird man auf der Karte vergeblich suchen. Apropos Speisekarte: Die gibt es nicht. Es gibt eine kleinkindgroße Schiefertafel, auf der täglich mit Kreide eine neue Folge aufgemalt

wird: ein Dutzend Vor- und Hauptspeisen; die Desserts werden hinterher persönlich angesagt. Preise: knapp unter 20 Mark für Antipasto und Pasta, knapp über 30 Mark für Carne und Pesce. Dolce: knapp über zehn Mark.

'Ambitioniert' heißt leider nicht immer 'exzellent', wobei Punto gleich hinzufügen muß: Die soignierte Maximilianstraßen-Klientel - Leute mit Geld, aber ohne Allüren - hat bereits ihr Votum für ELSA MONACO abgegeben. Das Restaurant ist jeden Abend gut gefüllt - so gut sogar, daß Punto und seine drei Mit-Esser sich eines Abends mit einem winzigen Tischchen (80 mal 80 Zentimeter) begnügen mußten. Es ist halt sehr nett und gehoben-familiär bei Elsa. Man fühlt sich wohl, und das beginnt schon beim Eintritt, wo einem der Mantel abgenommen wird, und endet beim Heimweg, wo Elsa bzw. Gehilfin es irgendwie schafft, den richtigen Mantel der richtigen Person beizuordnen.

Nicht immer aber schafft es das Restaurant, Ambition (hoch), Ambiance (gut), Service (mittags sehr langsam) und Angebot (mal so, mal so) in Einklang zu bringen. Das beginnt schon beim Wein. Der italienische Sauvignon, Jahrgang 1993, für 42 Mark, war zu anspruchslos fürs Geld; der Grignolino (rot) für 37 Mark war, sagen wir, auch etwas herb. Für einen runden Wein mit Bouquet und Charakter - zum Beispiel für einen Brunello - muß man schon etwas tiefer in die Tasche greifen: 89 Mark. Wenn Sie sowohl das Experiment als auch die Ausgabe scheuen, bestellen Sie einfach den roten Hauswein, einen italienischen Merlot für 30 Mark die Flasche. Der ist ehrlich im Preis, nicht zu hart und nicht zu schwer; abgerechnet wird je nach Verbrauch.

Beginnen wir beim Essen mit den weniger guten Nachrichten. Grundsätzlich war der Fisch - Dorade oder Red Snapper - immer etwas zu lange gegart. Fast noch schlimmer: Der Koch scheint unter dem Zwang zu leiden, die erste Sünde unter einer zweiten zu verstecken: buchstäblich. Allzu häufig liegt der feine Fisch unter einem Berg von Gemüse - Broccoli, Möhren, Paprika, Erbsenschooten - begraben. Dies mag farblich ganz hübsch sein, aber geschmacklich ist das ein Fall von purer Unterdrückung, der nach Gerechtigkeit für den armen Fisch schreit. Auch waren Punto und Mit-Tester nicht zufrieden

mit den Seppioline (das sind: Tintenfische), die unfreundliche Vergleiche mit gewissen Gummiwaren produzierten. Der tonno umido ('feuchter Thunfisch') litt ebenfalls an Übergarung. Was Fachmann Karl animierte, wie folgt zu dozieren: 'Wenn der Thun zu lange gekocht wird, läuft er das Risiko, mit Hartfaserplatte verwechselt zu werden. Er muß ganz zart und vorsichtig gekocht werden - so, daß er innen noch etwas rot ist. Eben wie punktgenau gebratene Kalbsleber.'

Genug der Mäkelei, zumal es nicht um Grundsatz-, sondern eher um Kunstfehler geht, die mit etwas besserem Timing leicht behoben werden könnten. Weshalb nun die besseren Nachrichten ausgebreitet werden sollen. Zum Beispiel die Gnocchi aus Brotteig: eine zugleich lockere und feste Wundergabe, welche die hiesige Standardware aus Gries oder Kartoffeln weit deklassiert. Oder der mit einer Gemüsefarce gefüllte, zart-saftige Kaninchenschenkel. Oder der Mangold-Kuchen, eine ebenso originelle wie köstliche Vorspeise. Oder die Jacobsmuscheln in einer Balsamico-Olivenöl-Soße, die den bereits erwähnten Karl dazu brachte, auch noch den letzten Tropfen aufzustippen. Oder die gegrillte Ente mit rotem Pfeffer: saftig, rosig - bravo!

Kurzum: Die Küche zeigt Phantasie und Kreativität und arbeitet mit erstklassigen Materialien. Aber man wünscht sich ein wenig mehr Disziplin, das heißt: manchmal kürzer garen, manchmal weniger salzen. Oder manchmal etwas kunstvoller würzen, wie zum Beispiel die Stracetti ('Putzlumpen') vom Rind, flache gebratene Filetstücke, über die ansonsten nur Lobenswertes zu berichten war. Der Ansatz stimmt, die Ausführung mag gelegentlich daran leiden, daß der Koch zu viele Gerichte auf einmal bereiten muß.

Gleiches gilt auch für die Desserts: Die Creme catalan war ein Meisterwerk, die Pfirsich-Mousse, obwohl wunderhübsch arrangiert, ein Genuß, der nur ganz entfernt an Pfirsich erinnerte. Und bitte die Fruchtsoße entsüßen, die zu fast jedem Nachtisch als Dekoration gereicht wird. Die Grundlage war wohl Pflaume, aber die Nachkriegskinder unter uns gemahnte sie an die Vierfrucht-Marmelade der frühen Jahre.

ELSA MONACO, Stollbergstr. 22. Telefon: 29 29 79. Geöffnet Montag-Samstag von 12-15 und ab 18.30 Uhr.