

Gault&Millau 2020

15 

CAMERS SCHLOSSRESTAURANT

85411 · Schlossstr. 20

☎ (0 81 37) 93 44 43

✉ reservierung@camers.de

🏠 www.camers.de

Gastgeber: Iris Geier

Küchenchef: Florian Vogel

🕒 Mittags; Sonntag, Montag

Menü 89/99 € · **à la carte** 62/83 €

res.       

auffälliger Pastinake und Aprikosenknusper oder für Kirschen in Konsistenzen auf Joghurtmousse und Kokospuma mit dem Kick von Rotem Shiso – alles allerliebst mit kleinsten Blüten, Blättchen und Stängelchen verziert.

Der riesige Parkplatz des Tagungshotels ist gut besetzt, auf den vollen Hinweistafeln im Wasserschloss, wer wo zusammensitzt, stehen Namen teurer Berater und erfolgreicher Firmen – aber im Gourmetrestaurant sind nur zwei der weit auseinander stehenden Tische besetzt. Traurig für den begabtesten Koch in dem Dreieck zwischen München, Regensburg und Nürnberg, schade für die ausbleibenden Gäste, die sich in den beiden sehr reell bepreisten Menüs finessenreich zubereitete Edelprodukte von Langoustine bis Seezunge, von der französischen Imperialtaube bis zum heimischen Reh entgehen lassen und auch das vierfache Amuse-bouche mit hübsch angerichtetem Thunfisch in Ceviche-Aromatik.

Noch bildschöner kommt der behutsam gegrillte Kaisergranat, zu dem Wassermelone, Senf gurke und Pistazie als fein austariertes Spiel von Aromen, Formen und Farben mit Blüten und Blättchen mond-sichelförmig angerichtet sind; ein weißer Krabben-chip bietet Meer und Crunch. Zu den Fischen gibt der bei Christian Bau und Christian Jürgens fortgebildete Chef sanfte Gemüse, die in sich abgestimmt sind (z.B. Zucchini und Tomate als mediter-ranes Gespann oder Babyspinat und Champignons als erdendes Element), und schmeichelnde Saucen wie leicht gehaltene Beurre blanc zur Seezunge oder cremige Kapernbutter zum Black Cod. Dem Fleisch attachiert er kräftige und knackige Beilagen sowie sehr würzige Saucen. Die muskulöse Backe vom Ibérico-Edelschwein liegt in pikantem Tomatenchut-ney, die von Vadouvan beflügelte Taube kommt mit marinierten Maiskölbchen und das auf Saubohnen und Kohlrabi gebettete Reh darf sich durch Fichten- aromen an seine Herkunft erinnern.

Vor den Desserts bietet der Service ein hübsches Spektakel, wenn er am Tisch mittels eines asiatischen Museumsstücks von Haushaltsmaschine aus gefrore-ner Sangria ein Sorbet schreddert. Es macht frisch für das köstliche Aprikoseneis auf einem Mix aus weißen Schokoladenbröckchen, Hafercrumble, un-

