




## BAUNACH

14   
**ROCUS**



96148 · Bahnhofstr.16  
☎ (0 95 44) 2 06 40 · rocus@hotmail.de  
[www.restaurant-rocus.de](http://www.restaurant-rocus.de)

Gastgeber: Rosa Bluszczyk  
Küchenchef: Marcus Bluszczyk  
🔒 Montag, mittags von Dienstag bis Donnerstag  
**Menü** 50/60 €, 28/48 €

res. 🕒 **P** 🍷 🍴 **VISA**  

So ein Bahnhofsrestaurant ist selten: vor der Tür des denkmalgeschützten Gebäudes statt Taxistand ein schicker Gastgarten, drinnen statt miefiger Enge lichte, großzügige Gasträume und sogar auf dem Bahnsteig (der Zug hält einige Meter entfernt) lädt elegantes Mobiliar zum Verweilen – wer hier draußen speist, hat nicht nur den Blick auf die von bunt blühenden Wiesen gesäumten Gleise, sondern im Stundentakt auch auf den vorbeizuckelnden Zug.

Während in den letzten Jahren Rosa und Marcus Bluszczyk' Liebe zu Spanien überzeugend Küche und Keller prägte, erscheint die Speisekarte neuerdings seltsam zeitgeistig verwässert. Da gibt es im Menü zum Auftakt als Referenz an Japans Küche sehr kurz angebratenen Thunfisch mit Fake-Kaviar von Olivenöl, dann wohl als Huldigung an die derzeit hippe nordische Küche ein essigsauerliches Matjestatar zu perfekt gegarten Jacobsmuscheln. Die kurz angebratene Gänsestopfleber auf karamellisiertem Apfel mit feinherber Reduktion von Schwarzer Johannisbeere knüpft dann wieder an die frühere aromatische Klarheit der Küche an.

Zum iberischen Eichelschwein – begeistertend der durch langsames Garen perfekt zur Geltung gebrachte nussige Eigengeschmack des Fleisches – genügen eine tadellos reduzierte Sherrysauce und die feine Süße gebratener junger Zwiebeln. Die Lammkrone erhält von einer kaffeewürzigen Kruste genau den aromatischen Kick, der sie als Unterlage für einen großen spanischen Rioja prädestiniert. Schon ein Klassiker ist der lockere, warme Gewürzkuchen zum Dessert, den verschiedenerlei Eis begleitet.

Wer am falschen Tag kommt, muss auf den ebenso charmanten wie versierten Service von Rosa Bluszczyk und ihre kenntnisreiche Weinberatung verzichten und stattdessen mit dem netten, aber noch hilflosen Lehrling vorliebnehmen. Gut, wer sich dann in Sachen Wein ein wenig auskennt, denn im Keller liegen vor allem aus Spanien grandiose, zum Teil schon reifere Schätze, die zu erschwinglichen Preisen zu heben sind – wer kann widerstehen, wenn er sie durch eine in den Boden eingelassene Glasplatte im schönsten Kerzenlicht sieht ...

