

Küchenzauber in München: Rosina Ostler bricht mit Traditionen im Alois

Im Münchener Restaurant „Alois“ begeistert die junge Küchenchefin Rosina Ostler mit innovativer Spitzenküche und unorthodoxen Kreationen.

Das Sternerestaurant „Alois“ in München hat mit der neuen Küchenchefin Rosina Ostler eine aufregende kulinarische Wende vollzogen. Ostler, die zuvor im renommierten „Maaemo“ in Oslo arbeitete und dort einen Michelin-Stern erkochte, bringt ein innovatives Sechzehn-Gang-Menü im Tapas-Stil auf den Tisch. Die Gäste erwartet eine Reise durch unkonventionelle Aromen und Techniken, wobei traditionelle Grenzen und Erwartungen bewusst überschritten werden. Von roh marinierten Kohlrabischeiben gefüllt mit Tofu-Miso-Eis bis hin zu kreativ interpretierten Gerichten wie confitierter Seeforelle mit Ananastomaten begeistert sie mit einer Mischung aus Frische und Experimentierfreudigkeit.

Ostlers Ansatz ist frisch und dynamisch, und sie serviert ihre Gerichte in fast spanischer Hochgeschwindigkeit, was die Begeisterung für ihre Küche nur verstärkt. Zu ihren Highlights zählt beispielsweise eine gegrillte Auster in einer Nori-Algen-Tartelette, die harmonisch mit einem Senf-Vinaigrette akzentuiert wird. Der Abend wird abgerundet von einem Dessert, das die Gäste direkt in die Küche führt, wo Ostlers junge Brigade akribisch an der nächsten kulinarischen Vision arbeitet. Während „Alois“ unter ihrer Leitung neu erstrahlt, wird die Neugier auf lokale Gourmet-Erlebnisse immer größer, wie www.faz.net berichtet.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de