

Mon GOURMET



präsentiert von **Gault & Millau**
DEUTSCHLAND

[Home](#) [Aktuelles](#) [Restaurants](#) [Hotels](#) [Service](#)

Drei König

LÖRRACH, Baden-Württemberg

16

Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität



gutbürgerlich

Gastgeber Konrad Winzer

Küchenchef Hermann Fritz



Bewertung gegenüber dem Vorjahr unverändert

Geschlossen

Montag

Preise

Menue: € 35 bis € 75, à la carte: € 31 bis € 57

Zahlungs-Optionen



[zurück zur Restaurantliste](#)

[Bewertung lesen](#)



[Restaurant auf Karte anzeigen](#)

[Kontakt aufnehmen](#)

Drei König

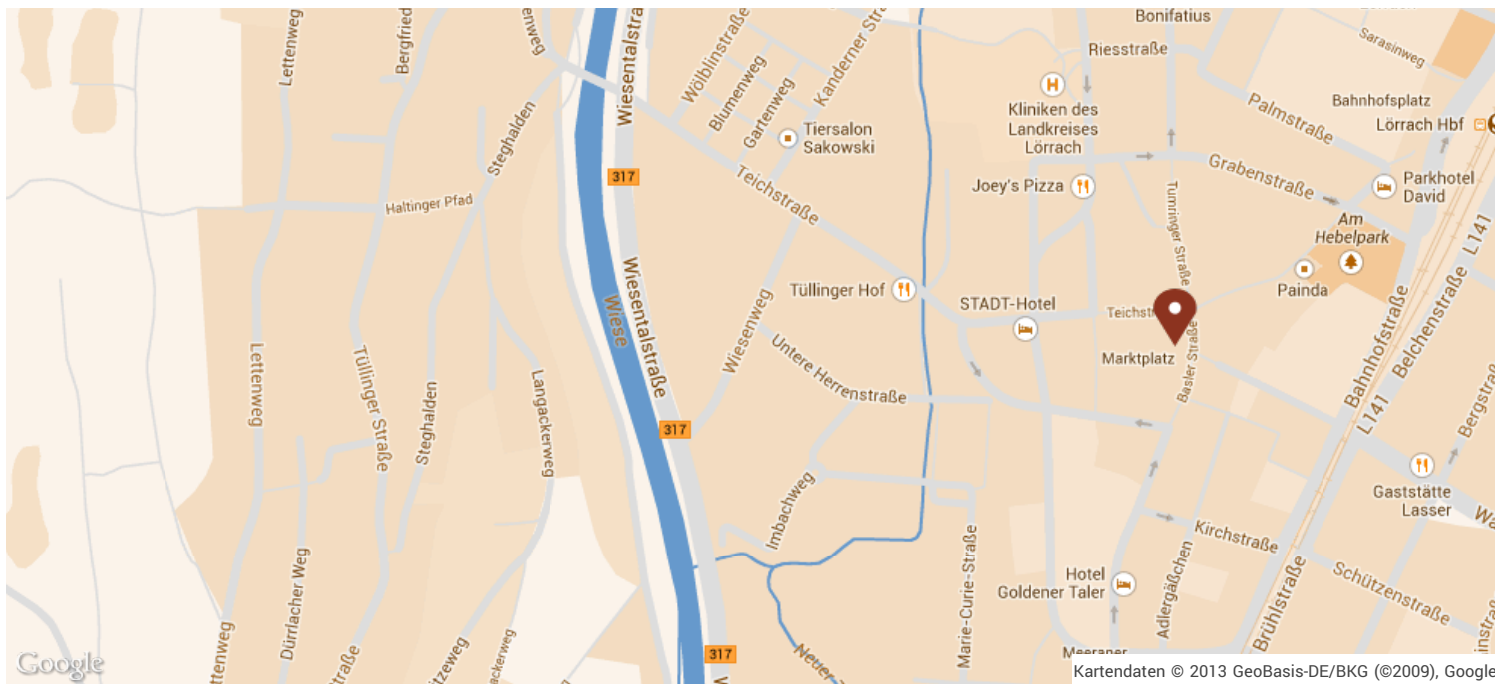
Ein Gasthaus wie ein Manifest – oder vielmehr wie ein Protestschrei gegen alle kulinarischen Dünnbrettbohrer dieser Welt. Konrad Winzer, Bildhauer und Gastgeber, bohrt keine dünnen Bretter. Er bevorzugt massives Eichenholz und lässt darauf Gerichte auftragen, die ihm gleichen. Geradlinig sind sie, kompromisslos, puristisch, aber auch sehr sinnenfroh, bei aller Einfachheit äußerst anspruchsvoll, ganz nah an den Wurzeln, außerhalb der Zeit und doch ganz auf ihrer Höhe. Mit einem Wort: Es wird hochqualitativ, klar und authentisch gekocht im Drei König – Küchenchef Hermann Fritz, längst keine zwanzig mehr, doch im Herzen jung, garantiert dafür mit einer kleinen Brigade, die nichts so leidenschaftlich sucht wie die Herausforderung. Eben dies lebt der Patron seinen Leuten vor: Er ist allgegenwärtig, geht bis an die eigenen Grenzen, gibt alles, was er hat, setzt alles aufs Spiel – nicht nur Geld und Gut, sondern auch die sensible Künstlerseele. In dem mit Millionenaufwand sanierten historischen Gebäude am Markt betreibt Winzer Feinkostladen und Bistro im Parterre und das gehobene Restaurant in der Beletage. (Bar und Hotel sind verpachtet.) Seit der Eröffnung 2011 kann er sich vor begeisterten Gästen kaum retten – als hätte die genießende Menschheit auf dieses bis ins geringste Detail durchkomponierte Gesamtkunstwerk lange gewartet. Alles Artifizielle ist verpönt, alles bloß Dekorative verbannt, die Dinge werden auf ihr Eigentliches zurückgeführt: die Lebensmittel auf den reinen Geschmack, das Mobiliar auf die Funktion, die der Form gebietet. Im Grunde ist im Drei König, seinem Schöpfer gemäß, alles Skulptur, auch die Tische, die Stühle, sogar die Halbkugellampen, die aussehen wie riesige halbierte Kokosnüsse. Und die diskret verteilten leibhaftigen Winzer-Plastiken fügen sich so organisch ins Ensemble ein, als wären sie nicht mit Bedacht aufgestellt, sondern spontan aus dem Fischgrät-Parkettboden gewachsen. Apropos Fisch: Wenn wir jetzt zum Essen kommen, muss auch von Winzers arabischem Fischhändler Ali die Rede sein. Warum es den von Hamburg ausgerechnet nach Schönau im Schwarzwald verschlug, kann der Patron viel besser erzählen. Uns beeindruckt, dass er jede Nacht zum Pariser Großmarkt fährt, dort privilegierte Beziehungen unterhält und sich, genauso wie sein produktfanatischer Kunde, niemals mit zweiter Wahl begnügt. Wir merken es auf den ersten Biss, wenn wir den (stets „entier“ gelieferten) gegrillten Pulpo probieren, der an Geschmeidigkeit und Frische unübertroffen ist und durch eine intensive Tomatenmousse und ein pikant-fruchtiges, mit Koriander und Pinienkernen pointiertes Avocado-Mango-Chutney noch gewinnt. Auch der Kabeljau liegt topfrisch und gebührend knapp gebraten in seinem raffiniert mit Rotkohl und Rotwein abgerundeten Sud, dessen prägnante Gewürzaromen zarter Forellenmousse und mildem Zwiebelpüree immerhin noch eine Chance lassen. Subtile Säure zeichnet die stoffigen, aber nicht schweren Saucen zu geröstetem Kalbsbries oder geschmortem Ochsenbäckchen aus. Das Erste braucht nicht mehr als Wurzelgemüse und einen lockeren Kartoffelkloß, das Zweite duldet eine mit Kalbshack weich gefütterte Kohlroulade

Fakten

- res.** Reservierung nötig oder empfohlen
-  späte Küche (meist bis Mitternacht)
-  Terrasse / Garten

neben sich und profitiert von einem herben Selleriepüree, das sich in seiner seidigen Konsistenz an den gröber strukturierten Kohlblättern reibt. Die handfesten Fleischesfreuden gipfeln am Wochenende womöglich in gefüllter Kalbsbrust (Samstagmittag) und Wildschweinbraten (Sonntagmittag, exklusiv an der traditionellen „Table d’hôte“ serviert). Zumindest die in Scharen anrückenden Schweizer zahlen diese mittäglichen Agapen aus der Portokasse, doch auch die eurokrisengebeutelten Einheimischen ruinieren sich selbst dann nicht, wenn sie noch dreierlei Valrhona-Mousse mit Beerengrütze nehmen - ein durchaus vergnügliches, aber nicht unentbehrliches Finale. Wir investieren lieber in rare Weine, die jedes Mahl den Einsatz lohnen: Winzer hat Winzer-Kumpane vom Markgräflerland bis in die Toskana, die ihm Schätze aufbewahren, welche normalerweise schnell ausverkauft sind. Ein generöser, hochwertiger Offenausschank versteht sich ebenso von selbst wie ein unkomplizierter, gut gelaunter Service. Wer die Leistungsfähigkeit von Patron und Personal auch im „Ausnahmезustand“ testen will, sollte eine der begehrten Wein-Präsentationen buchen – natürlich mit lukullischem Menü!

*Restaurantbewertung aus **Gault&Millau Deutschland 2014**.*



Kontakt

Drei König
79539 LÖRRACH
Basler Str. 169

Tel.: (0 7621) 4258333

Name *

E-Mail *

Telefon

Nachricht *

Fax: (0 7621) 4245301

* Pflichtfelder

Internet: www.restaurant-dreikoenig.de

E-Mail Adresse: mail@restaurant-dreikoenig.de

[zurück zur Restaurant-Liste](#)

[Nachricht senden](#)

[Kontakt](#)

[Impressum](#)