

# Mon GOURMET



präsentiert von **Gault & Millau**  
DEUTSCHLAND

[Home](#) [Aktuelles](#) [Restaurants](#) [Hotels](#) [Weine](#) [Weinerzeuger](#) [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  
Sonntag, Montag

Preise  
à la carte: € 26 bis € 60

Zahlungs-Optionen

## Drei König

Gradlinig und authentisch muss es sein bei Konrad Winzer, da geht der Bildhauer und Gastronom keine Kompromisse ein. So hat er viel Energie und noch mehr Geld in die Ausstattung seines lichten Restaurants in der Beletage des generalsanierten historischen Hauses am Marktplatz gesteckt. Selbstentworfenen große Eichentische auf originale Fischgrät-Parkett, stabile Lederpolsterstühle und riesige Halbkugellampen prägen den ansonsten schlicht gehaltenen Raum. Selbst Winzers eigene Plastiken sind äußerst zurückhaltend integriert. Hier sollen Speisen und Ambiente zusammenpassen – und das tun sie auch. Denn die schnörkellose Küche von Hermann Fritz will nicht mit Tellermalereien beeindrucken, sondern beste Produkte für sich selbst sprechen lassen. Ob Tatar vom Weiderind mit Rauchaal, glaciertes Kalbsbries oder gebratene Gänseleber auf karamellisierten Äpfeln, nichts wird unnötig veredelt oder verkünstelt, immer steht der Eigengeschmack des Produkts im Vordergrund. Zu den dicken Scheiben von Räucherlachs und -forelle gibt es einen schlichten, aber feinen Apfel-Selleriesalat, zur Maispoulardenbrust ein cremiges Erbsen-Minzpüree. Auch die zünftigen Genüsse der Hausmannskost sind auf das Wesentliche reduziert: Das perfekt geklopfte Wiener Schnitzel kommt mit lauwarmem Kartoffelsalat und die Rinderroulade mit einem Püree, das wie zu Großmutterns besten Zeiten schmeckt. Tadellos auch die zarten Kalbsleberscheiben mit aromatischem Jus und Rotweinschalotten. Die separat gereichte Rösti geriet allerdings arg rösch und wurde so eher zum Knuspertaler. Fische liefert Händler Ali aus Schönau garantiert marktfrisch ins Haus. Die

ganze Dorade wird gegrillt und mal mit Gemüse, mal auf toskanischem Bohnensalat serviert. Das festfleischige Medaillon vom Seeteufel bekommt einen Krustenterraviolo als Kompagnon, und der Heilbutt wird im Sommer von Melonensalat begleitet. Bei einer sehr üppigen Portion vom erstklassigen St-Pierre auf rahmigem Weißkraut mit Kartoffelchen war allerdings so viel Salz im Spiel, dass wir fast den Rotstift ausgepackt hätten, wurden dann aber durch die unwiderstehliche Schokoladenlasagne besänftigt, die mit ihren schmelzigen weißen und dunklen Schichten ein gehaltvoller Hüftgoldlieferant ist. Auch Schwarzwälder Kirscharfait im Baumkuchenmantel und Tiramisu mit Amarettoabayon führen in Versuchung. Wer es herber mag, freut sich über gratinierten Ziegenkäse mit Speck und Rosmarinhonig. Mittags bietet die Küche für rund 20 € (inklusive Suppe) südbadische Leibgerichte wie ein Cordon bleu vom Jungschwein (natürlich mit Pommes) oder feine Hechtklößchen mit Spinat. Zudem einige à la carte Gerichte und die an der Tafel annoncierten Tagesempfehlungen. Schade, dass es den Sonntagsbraten an der langen Table d'hôte nicht mehr gibt. Die Auslastung war wohl zu unregelmäßig, und betriebswirtschaftliche Notwendigkeiten machten zwei Ruhetage erforderlich. Geliebt ist die gefüllte Kalbsbrust mit Marktgemüse am Samstagmittag. Der Service agiert meist fix und freundlich, Fachkenntnisse und Auskunftsfreude über die Speisen sind aber unterschiedlich stark ausgeprägt. Die inspirierende Weinkarte kredenzt die Topwinzer der Region und bietet Entdeckenswertes aus Österreich, Frankreich und Bella Italia. Viele gute Offene machen das Probieren zu einem besonderen Vergnügen, vor allem im Sommer auf der großen, pfeilergestützten Terrasse mit Blick über den belebten Marktplatz.

Restaurantbewertung aus **Gault & Millau Deutschland 2015**.