

Wo das Fleisch auf der Zunge zergeht

Nomen est omen! Im neuen Restaurant „Beefbar Smets“, das am gestrigen Freitag sein Opening feierte, steht eher Tierisches im Mittelpunkt. Genauer gesagt: Fleisch (und auch Fisch) in vielerlei Formen und Varianten.

Doch fangen wir beim Konzept an: Die „Beefbar“, in der es natürlich auch Cocktails und eine beeindruckende Weinauswahl gibt, ist ein Restaurant, das manche der reisefreudigen Leser womöglich schon aus anderen Städten kennen, wie etwa Monaco, London, New York oder Hongkong. Das Fleisch stammt hier aus aller Welt, doch auch heimische Produkte (im Falle von „Beefbar Smets“ rund ein halbes Dutzend Fleischspezialitäten aus dem Großherzogtum) sind auf den Karten zu finden.

Erst Shoppen, dann Schlemmen

In Luxemburg hat sich die Marke im Restaurantbereich des Luxus-Stores Smets niedergelassen, wo seit zwei Jahren nicht mehr aufgetischt wurde. Das Ambiente ist modern und doch gediegen: Dunkles Holz und helles Leder dominieren den Raum, die Gäste nehmen in abgerundeten Sitzgruppen Platz, die ein wenig Privatsphäre bieten. Wer vom hallenähnlichen Smets-Shop in die erhöht liegende „Beefbar“ geht, wird überrascht sein von dem fast schon heimeligen Gefühl, das die umgestalteten Räumlichkeiten ausstrahlen.

Wer dann die Karte aufschlägt, bleibt zunächst bei der Kategorie „Street Food“ hän-

gen, die unter anderem Speisen enthält, die mit den Tischnachbarn geteilt werden können. Die Redaktion verliebte sich beim Testessen spontan in das Gericht namens „KFC“

(19 Euro), das mit der gleichnamigen Fastfood-Kette nur wenig gemein hat: Die marinierten und frittierten Hähnchenstücke waren ein echter Genuss, von der dazu passenden Szechuan-Pfeffersoße ganz zu schweigen.

Als Hauptgericht dann die Empfehlung von Geschäftsführer Oto Horacek: das nicht ganz günstige Double Entrecote, das – außen kross und innen saftig – auf der Zunge zerging. Dazu wurde die Beefbar-Sauce gereicht, die wohl ähnlich viele Kalorien wie die als Basis dienende Butter hat.

Der Vegetarier am Tisch musste ebenfalls nicht hungrig nach Hause gehen. Nach dem „Rock Corn“ (gebackener Mais mit einer würzigen Mayonnaise, 13 Euro) wurde ein Kale-Salat mit Avocado (der verliebte Koch sparte hier nicht an Salz, 24 Euro) aufgetischt. Die vegetarischen Beilagen (7 bis 19 Euro) wurden von allen Beteiligten ebenfalls nicht verschmäht, allen voran das sämige Kartoffelpüree. Zum Abschluss gab es dann noch ein Soufflé aus Schokolade für zwei Personen (24 Euro), das dank eines Kakaoanteils von 70 Prozent nicht zu süß war und mit dem dazu gereichten Sorbet und Fior-di-Latte-Eis perfekt harmonierte.

Ob nach solch einem Festschmaus die im Smets ausgestellten Designerkleider noch passen? Das wagen wir zu bezweifeln ...

