

# Stuttgart

FAMILY-FRIENDLY

## AMADEUS

**Klassiker**

☎ 0711/29 26 78 ✉ Charlottenplatz 17, Mitte 🌐 www.amadeus-stuttgart.de  
 ⌚ Mo-Fr ab 11:30, Sa ab 9, So ab 10 Uhr, Küche: Mo-Fr 11:30-23, Sa 9-23, So 10-23 Uhr 🚗 Charlottenplatz  
 🗳 EC-Karte, Visa, Master, Amex  
 📞 9,60-23,50 🚶 ↻ 🍷 🌿

Zwiebelrostbraten mit Lembergersoße und hausgemachten Spätzle € 19,80; Salat Amadeus, Blattsalate mit hausgemachtem Joghurtdressing, gebratener Putenbrust, frischem Obst und Cocktaildip € 11,80

1700 als Kaserne geplant, 1712 als Waisenhaus eröffnet und seit 1952 als Restaurant im Einsatz gegen Heißhunger. So könnte man die über 300-jährige Geschichte des Amadeus am Stuttgarter Karlsplatz in einen Satz packen. Über 200 Jahre haben hier Kinder gespielt, gelernt und sich am Brunnen gewaschen. Davon zeugt noch heute das kinderfreundliche Ambiente.

Trotz internationaler Speisenauswahl mit Klassikern von Pazifik bis Schwäbisches Meer entscheiden wir uns zügig. Vielfalt bedeutet bei der kulinarischen Instanz in Stuttgarts Mitte nämlich keinesfalls Quantität, sondern Qualität.

Der gefüllte Weizenmehlfaden mit Hackfleisch, Chili, Cheddar und Mozzarella, dazu Eisbergsalat und Guacamole, kurz Burrito (€ 10,90), ist schneller im Magen als man „delicioso“ sagen kann, und der Asia Wok (€ 14,80) mit knackigem Gemüse in Ingwer-Chilisauce, Basmatireis und Garnelen am Spieß ist auf den Punkt gegart – auch als vegetarische Variante.

Ein bisschen ärgerlich bei internationaler Ausrichtung bleibt, dass Kässpätzle für Veggies das einzige Angebot sind. Alle Gerichte gibt's zwar auch ohne Fleisch- und Fischtopping, aber zum gleichen Preis.

Versöhnlich stimmen die sechs Sorten Bauernhofeis von Familie Müller aus dem Schwarzwald, pro Kugel für je zwei Euro – inklusive Aahs, Mmhs und Oohs. ELH

★★★★★ **ESSEN**  
 ★★★★★ **AMBIENTE**  
 ★★★★★ **SERVICE**

IN HÖHEREN SPHÄREN

## BUSCHPILOT

**Neu**

☎ 0711/262 23 45 ✉ Karl-Schurz-Str. 28C, Ost 🌐 www.buschpilot-stuttgart.de ⌚ So-Do 11-24, Fr+Sa 11-2 Uhr, Küche: tägl. 11:30-23 Uhr 🚗 Mineralbäder 📞 6,50-17,- 🚶 ↻ 🍷 🌿

Linsen mit Spätzle und Saiten € 8,90; Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat € 16,90

Das ist einfach cool an Stuttgart: In einem Moment explodiert einem wegen des Metropolenlärms beinahe der Schädel, im nächsten kann man schon mitten im Grünen sitzen. In diesem Fall sind wir in den Park der Villa Berg geflüchtet. Der Pavillon, der noch von der Gartenschau anno dazumal übrig ist, schmiegt sich an den Hang und wird von einer unschlagbaren Terrasse umringt.

Das Innere ist schlicht möbliert und in warmen Farben gehalten und tritt so weder in Konkurrenz mit dem Propellerflugzeug, das an der Decke schwebt noch mit dem Publikum, dessen Spektrum vom Szenemenschen bis zu Seniorenausflüglern geht. Zuerst wird die erholsame Ruhe genossen, denn die ist in Stuttgart noch seltener als ein Sieg des hiesigen Fußballvereins.

Dann wird kurz der Kellner angehimmelt, denn der personifiziert, was den Buschpiloten zu einer Top-Location macht: Hier wird Coolness nicht mit Ignoranz wechselt, sondern mit Professionalität gepaart. Selbst die Gruppe am Nebentisch, die mehr Sonderwünsche als Bestellungen aufgibt, bringt den Service nicht aus dem Konzept.

Dabei verfeinert die Küche die

vorwiegend schwäbischen Klassiker sowieso schon: Die Maultaschen gibt es in der klassischen Variante oder gefüllt mit Ziegenkäse und Spinat für 8,90 Euro. Auch die fluffigen Semmelknödel mit Champignonrahmsauce (€ 6,50) überzeugen.

Dazu stehen fairer Kaffee und regionale Weine und Biere auf dem Programm. Einziges Manko: Wir müssen irgendwann hier mal wieder weg... NCB

★★★★★ **ESSEN**  
 ★★★★★ **AMBIENTE**  
 ★★★★★ **SERVICE**

ÜBERRASCHEND INNOVATIV

## DREI MOHREN

☎ 0711/29 53 33 ✉ Pfarrstr. 23, Mitte 🌐 www.dreimohren-stuttgart.de ⌚ Di-Do 12-0, Fr+Sa 12-1, So 12-22 Uhr, Küche: Di-Do 12-0, Fr+Sa 12-1, So 12-22 Uhr 🚗 Rathaus 🗳 EC-Karte  
 📞 10-18,- 🚶 ↻ 🍷 🌿 📶

Paniertes Schnitzel „Braumeister Art“ vom Schweinerücken mit Meerrettich, dazu schwäbischen Kartoffelsalat und Salat € 12,90; Kässpätzle € 10,90

Wir sind erstaunt: Dinge wie Lamm-Carpaccio und frisch gewolftes Tartar mit ofenfrischem Bauernbrot auf einer angenehm übersichtlichen Karte hätten wir in diesem unscheinbaren Lokal am Rande des Stuttgarter Rotlichtviertels nicht erwartet. Vielleicht haben wir uns zu sehr vom typischen, tischdeckenlosen Plastikmobilier im Außenbereich täuschen lassen.

Und tatsächlich: Der Parmaschinken (€ 6,-) zur Vorspeise kommt, begleitet von Kürbiskernöl und einem knackigen Kräutersalat, äußerst innovativ daher – auch wenn das Öl doch recht dominant ist. Die Kässpätzle (€ 10,90) sind tadellos (wichtig: ohne Sahne!), wenn auch mit sehr sanften Käsesorten zubereitet. Und auch die hausgemachten Maultaschen (€ 11,90) schmecken zart und gut gewürzt. Beim begleitenden Pfifferlingrahm macht sich allerdings die un-

angenehme Vermutung breit, dass hier jemand zur Fertigsoße gegriffen haben könnte oder die Idee des Würzens mit gekörnter Brühe etwas zu gut findet. Dennoch: Wir sind nach wie vor positiv überrascht.

Dazu kommen ein netter Service und ausgesuchte Weine aus der Region. Leider sorgen auch die rustikale Inneneinrichtung, die schon bessere Tage gesehen hat, und die Tatsache, dass wir an diesem Abend scheinbar die einzigen speisenden Gäste sind (der Rest: Stammkundschaft beim Feierabendgedeck) dafür, dass wir uns an Lamm-Carpaccio und Tartar nicht recht rantrauen. VAHA

★★★★★ **ESSEN**  
 ★★★★★ **AMBIENTE**  
 ★★★★★ **SERVICE**

EXKLUSIV INKLUSIV

## GLENN'S CORNER

☎ 0170/906 91 05 ✉ Katharinenstr. 15, Mitte ⌚ Mo-Fr 11:30-14:30+18-1, Sa 18-3 Uhr, Küche: Mo-Fr 11:30-14:30+18-23, Sa 18-23 Uhr 🚗 Rathaus 🗳 EC-Karte 📞 8,50-19,50 🚶 ↻ 🍷 🌿 📶

Seeteufel auf rotem Curry mit Risotogemüse € 19,50; Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen in Butter-Salbei-Soße € 12,90

Manchmal sollte man ein paar Schritte weitergehen. Kurz vor dem Ziel bei „Mensch ärgere Dich nicht“ zum Beispiel. Oder bei sintflutartigem Regen. Da lohnt es sich, vom Stuttgarter Wilhelmsplatz in die Katharinenstraße abzubiegen. Denn dort, am Rande des Rotlichtviertels, wartet Glenn Bisaki mit täglich wechselnden Gerichten auf und gibt einem das Gefühl urbaner Exklusivität.

Mit einem italienischen Vorspeisenklassiker starten wir: Büffelmozzarella auf Rucola, Cherrytomaten und Basilikum (€ 8,90) – herrlich frisch, und ansprechend serviert. Die zweite Vorspeise ist geschmacklich so originell, wie sie klingt: fein geschnittenes Perlhuhn aus dem Ofen mit Pinien-