



## HOTEL RESTAURANT ADARA

**D – Lindau | Das Kokettieren mit der Vergangenheit geht schon am Eingang des Hotel-Restaurants Adara los: Da öffnet sich eine nagelneue Tür zu einem uralten Haus auf der Insel. Die fünfjährige Sanierungszeit hat sich gelohnt, im Sommer wurde das Hotel eröffnet.**

Sofort taucht man in das wohlige Gefühl einer vertrauten Vergangenheit ein. Nur mit dem kleinen Unterschied, dass dieser Blick zurück sich nicht in verlebtem Gerümpel materialisiert, sondern in modernem Mobiliar und in Details, die diese Vergangenheit in Design und Farbgebung inszenieren. Das allerdings auf eine so qualitätvolle Weise, dass man ständig den Impuls spürt, alles fotografieren zu wollen – zum Beispiel auch einen der gelungenen Restaurantbereiche, an dessen Wänden viele echt antiquierte Spiegel in allen möglichen Formen hängen und den amüsierten Gast fortwährend zur Selbstbetrachtung anregen. Was für eine Bühne für zwanglosen Genuss! Im ersten Akt haben die Vorspeisen ihren bemerkenswerten Auftritt – allen voran das Carpaccio vom Oktopus mit einer sämig-säuerlichen Marinade aus Curry und Zitrusfrüchten. Sie benetzt die hauchdünnen Scheiben des Meerestieres. Alles vermittelt eine Zartheit, die viel über die Fähigkeiten der Küche aussagt. Selbst den oft ungeliebten Brokkoli erhebt das Küchenteam zu einem Lieblingsgemüse, wenn es die Röschen in einer Panade knusprig herausbackt und mit Limetten-Mayonnaise krönt. Auch die Carpaccio-Version vom Hirsch kann auf der Stelle überzeugen – besiedelt von eingelegten Steinpilzen und angereichert mit ein wenig Apfel und Sellerie. Das Entzücken des Gaumens setzt sich bei den Hauptspeisen fort: Die Brust von der Barbarie-Ente hat Saft und Crunch in der Kruste, das vegane Curry mit Blumenkohl und Kohlrabi fühlt sich wohl auf dem Bett aus Bas-

matireis. Sanfte Schärfe, immer bedacht auf die Betonung der Grundzutaten – im besten Sinn eine moderne Küche. Um Einordnungen und Schubladen schert man sich im Adara übrigens wenig. Es gibt das, was in der betreffenden Jahreszeit am besten zu haben ist. Ob es nun asiatisch, bayrisch oder mediterran ausformuliert ist, spielt dabei keine Rolle. Immer wirkt es befreit von schweren Zutaten, sozusagen von bodenständiger Leichtigkeit. Die besitzt auch der Kellner, dessen Präsenz und Hilfsbereitschaft eine Wohltat sind. Gern hilft er auch dabei, unter den elf offenen Weinen den richtigen Schluck zu finden. Ganz dem modernen Geist gehorchend, erfreut sich die Karte vor allem deutscher Flaschen, gerne mit Bodensee-Bezug, angereichert mit ein klein wenig Italien und Frankreich. Vielleicht noch ein Wort zu Regionalität: Restaurantchef Clemens Röser spart es sich, ständig vom Wert kurz gereister Rohstoffe aus der Umgebung zu faseln, sondern er zeigt einfach kurzerhand durch sein öffentliches Lieferantenverzeichnis, dass er dieser Philosophie verbunden ist. Und das kann man tatsächlich schmecken. 🍴

**Fazit: Das Hotel-Restaurant Adara ist mit seiner unaufgeregten Atmosphäre eine wohlthuende Bereicherung für die Gastronomie Lindaus. Küche und Service agieren jederzeit souverän und bringen das Kunststück fertig, die besondere Würde des historischen Bauwerks trotz eines modernen Verständnisses von Gastfreundschaft zu wahren.**

**Alter Schulplatz 1, D-88131 Lindau | +49 (0)8382 94 35 00, [www.adara-lindau.de](http://www.adara-lindau.de)  
Küche geöffnet Fr.-Mi. 11.30-14 und 18-22 Uhr, Do. Ruhetag  
Hauptgerichte 12,40-23,40 €, Menü 40 €**

TEXT & FOTO: ERICH NYFENEGER



mmmmh!

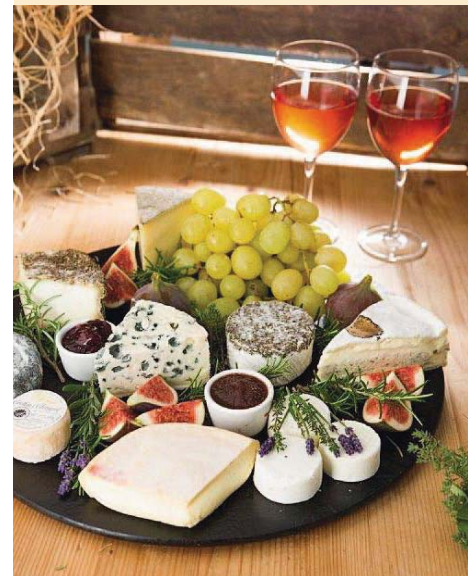


lecker!



spitze!

marché  
fromage



alles  
käse

**käseplatten & genussvolle geschenkkörbe**

VERWÖHNEN SIE IHRE MITARBEITER, KUNDEN,  
FREUNDE UND BEKANNTE

**käseseminare UND -verkostungen**

ERFAHREN SIE INTERESSANTES RUND UM KÄSE

UND SEINE PASSENDEN BEGLEITER,

MIT DIPL. KÄSESOMMELIÈRE

petra gellner

**auf ihre bedürfnisse zugeschnitten**

AUCH BEI IHNEN ZU HAUSE

ODER IM UNTERNEHMEN



marché fromage

käsefachgeschäft | INH. petra gellner

marktstr. 7 | 88212 ravensburg

0751-76451917