

Die Brasserie Ehrlich war einmal

Inhaberin Manuela Ruppert (42, v.l.), Chefkoch Robert Salzbrunn (31) und Service-Chefin Simone Mögel (40) laden ins „Si Il Ro“ ein.

Jetzt wird im „Si Il Ro“ aufgetafelt



Wo früher die „Brasserie Ehrlich“ (Chemnitzer Straße 84) in Dresden ihre Gäste verwöhnte, lädt seit dieser Woche das Lokal „Si Il Ro“ ein. Als verlängerter kulinarischer Arm der benachbarten „Genuss-Manu-Faktur“ (GMF) von Inhaberin Manuela Ruppert (42).

In der GMF wird von 10 bis 17 Uhr gekocht, nebenan bei „Si Il Ro“ wird (dienstags bis samstags) ab 17.30 Uhr aufgetafelt. „Ist viel los, kann sich jedes Lokal in die Räume des Nachbarn ausbreiten“, erklärt Inhaberin Ruppert. Im Extremfall können so bis 75 Genussfreunde bedient werden, plus 50 auf der Terrasse.

In der „Si Il Ro“-Küche am Herd: Robert Salzbrunn (31) - er steht für das „Ro“ im Lokalnamen und für die Hauptgerichte wie Kalbsrücken, Rehrücken, Zander (18 bis 23 Euro). Das „Si“ liefert Service-Profi Simone Mö-

gel (40). Beide Namensgeber haben sich ihre Spuren bei Stefan Hermann (46) im Dresdner Sternerrestaurant „bean&beluga“ verdient. Daher auch der Anspruch gehobener Gastronomie, nah am Gast. **KK**

Fotos: Holm Helms



Neben der „Genuss-Manu-Faktur“ öffnete diese Woche das „Si Il Ro“. Infos zu beiden Lokalen unter www.genuss-manu-faktur.de.