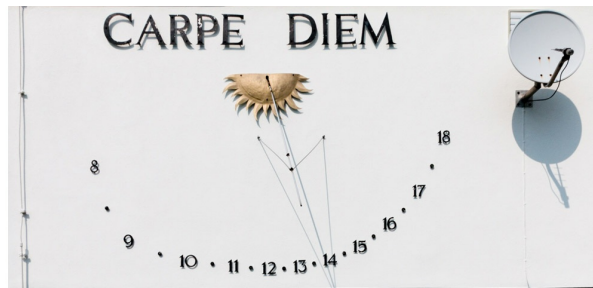


STIPvisiten

Reiseberichte und Restaurantkritiken
Alles streng subjektiv.

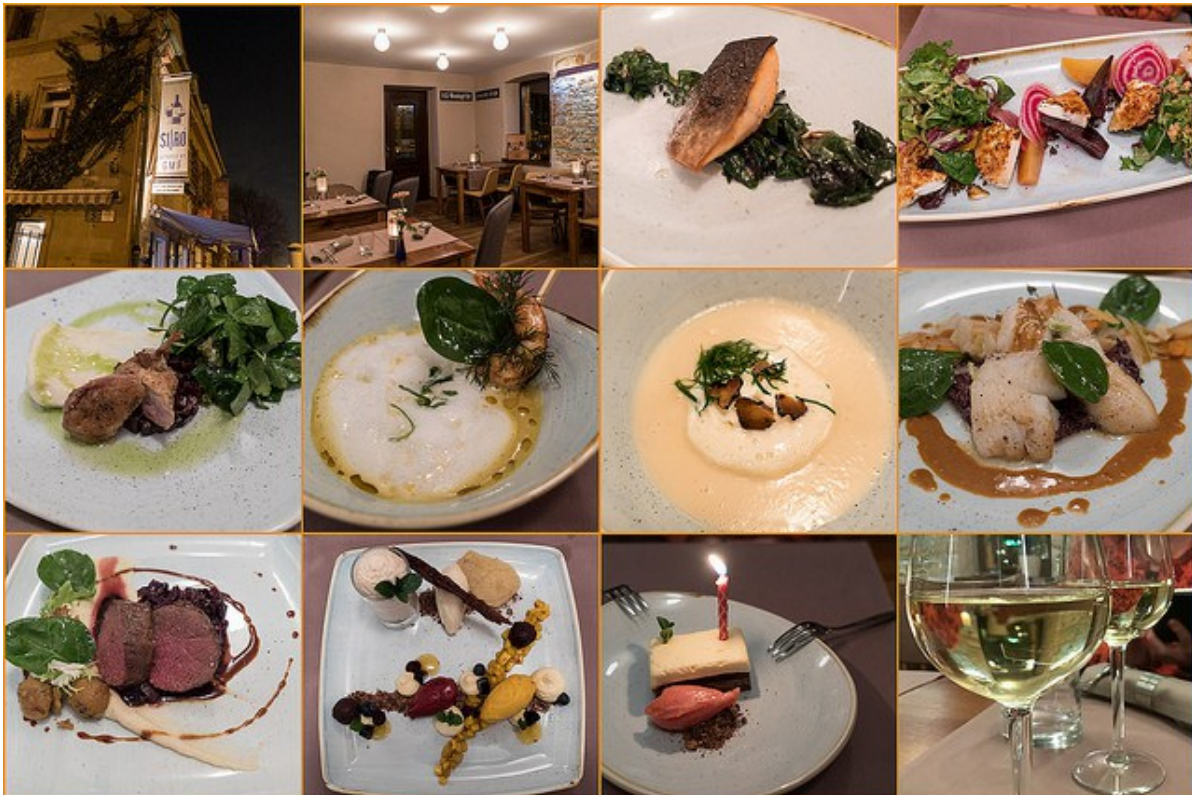
Ulrich van Stipriaan



Von der Brasserie zum Séparée

 stipvisiten.de/2017/01/von-der-brasserie-zum-separee/

22.1.2017



Die Konstruktion muss man nicht kennen, aber irgendwann merkt man natürlich, dass das neue Restaurant im Bruno-Ehrlich-Haus im Dresdner Stadtteil Plauen eine ganz eigene Art der Eigenständigkeit pflegt. Eigentlich ist „Si | Ro“ nämlich das Séparée des Ladens rechts daneben, und das ist die Genuss-Manu-Faktor – so geschrieben, weil die Inhaberin Manuela mit Vornamen heißt. Si, wo wir dabei sind, Vornamen und Abkürzungen aufzulösen, ist Simone Moegel, und Ro ist Robert Salzbrunn – beide sind in der Dresdner Gastro-Szene keine Unbekannten und kommen aus dem Unternehmensimperium von Stefan Hermann: Simone Moegel war im [bean&beluga](#) sowie in der Weinbar des Hauses Sommeliere, Robert Salzbrunn hat als Chef im [william](#) im Schauspielhaus gekocht. Dass sie beide jetzt *zusammen* im Séparée arbeiten, ist allerdings eher Zufall, soweit es eben Zufälle gibt...

Kein Zufall war indes unser Besuch beim Nachfolger der Brasserie Ehrlich, die seit dem Frühjahr in Wurgwitz bei Freital zu finden ist. In Plauen hatten sie seit 2013 Maßstäbe gesetzt, in den vergangenen beiden Jahren trotz der geringen Größe des Ladens jeweils den zweiten Platz beim Publikumswettbewerb Kochsternstunden gewonnen. Wir waren häufiger dort (manchmal haben wir sogar [drüber geschrieben](#). Also wollten wir – etwa zwei Monate nach der Eröffnung im November 2016 – wissen, ob es an dem Ort einen würdigen Nachfolger gibt. Schnelle Antwort vorab: Ja, das kleine Restaurant in Plauen ist wieder eine vorzügliche Adresse, wenn man gut essen und trinken will!

Der erste Appetit kommt ja, wenn alles richtig ist, schon beim Lesen der Karte. Die ist erfreulich übersichtlich: je zwei

Vorspeisen, Suppen, Fisch- und Fleischgerichte, Desserts. Dazu ein ausgewiesener vegetarischer Gang, und manchmal steht auch noch was extra am schwarzen Brett. Das alles kann man sich einzeln bestellen oder als Menü zusammenstellen – wobei wir uns für die 4-Gang-Variante entscheiden (38 €, die Einzelpreise stehen hinter den bestellten Gerichten).

Den Auftakt gibt – weil vier Gänge ja nicht alles zeigen! – als Gruß aus der Küche – der von uns bei der Bestellung vernachlässigte Saibling. Das Amuse gab schon mal die Richtung vor: kross und saftig, hauptsächlich nach sich selbst schmeckend (wir lieben das!), mit einem leichten Schaum verziert und auf sehr würzigem Blattspinat liegend. Was uns im Nachhinein bei diesem Gang, der keiner war, besonders gefiel, war nicht nur die Leichtigkeit des Servierts, sondern auch die Portionsgröße – später sollte deutlich mehr auf dem Teller liegen, was dann letztendlich doch ganz schön stopfte. Aber wir essen ja lieber wenig, wenn wir viel essen, da sind andere vielleicht anders.

Was gab's?

Als Vorspeisen *Bunte Beete an mariniertem Wintersalat, karamelisiertem Ziegenkäse und Walnuss* (einzeln 9,20 €) und *Gebratene Wachtelbrust auf zweierlei Petersilie und Rote Beete* (Tagesspecial, 10,50 €). Das waren zwei feine Geschmacksbömbchen mit köstlichem Dressing, die *bunten* ein guter Einstieg für die, die *rote* Beete nicht mögen. Wobei: sie sollten sie probieren! Wachtelbrust gehört ja zu den Dingen, die an sich gar nicht zu groß sein können (Achtel von der Wachtel...), zartrosa gebraten schmeckte sie köstlich.

Die beiden Suppen: *Curry Zitronengrassüppchen mit Kokosnussmilch und gebratener Garnele* (6,50 €) und *Schwarzwurzelcremesuppe mit Wintertrüffel* (6,50 €) verband, dass sie fein aufgeschlagen waren und den Eigengeschmack betonten. Als eigenständige Gerichte könnten sie wunderbare Winterwärmer sein!

Die Hauptgänge waren *Schwarzes Heilbuttfilet an winterlichen Wurzelgemüsen und schwarzem Risotto* (18,90 €) und *Rosa gebratener Hirschrücken auf Selleriepüree, Cassisrotkohl und Kartoffelpüree* (21,50 €). Beides heftige Sattmacher, aber perfekt gemacht. Geschmacklich könnten und wollten wir gar nicht meckern – bei der Optik könnte „Ro“ aber noch etwas kreativer werden. Die Art anzurichten glich sich doch ein wenig zu sehr, und ob immer alles auf etwas anderem liegen und von einem Saucenkreisel umspränkelt werden muss, könnte man auch diskutieren (ich vertrete die „Nöö-muss-nicht-Fraktion“).

Zum Dessert baten wir um *weniger* und erhielten eine Kombination von Weißer Schokoladenmousse mit Mango und Kaffee sowie Roberts Überraschungsdessert auf einem Teller, was hemmungsloses Naschen erleichterte. Uns drängte sich der Verdacht auf, dass es nicht wirklich weniger war, aber der Dessertmagen nahm's dankbar hin und der Teller wurde leer.

Dazu hatten wir uns passende Weine aus der übersichtlichen, aber Geschmack verratenden Karte gewünscht und bekommen. Es war so wundervoll, dass wir uns dem Genuss hingaben, ohne genau hinzusehen, geschweige denn zu notieren. Ich gelobe Besserung: Bei den kommenden Kochsternstunden macht *Si | Ro* mit, da haben wir eine zweite Chance für weniger miteinander schwatzen und genauer hinsehen!

Si | Ro

Chemnitzer Strasse 84
01187 Dresden-Plauen

Tel. +49 351 21 24 49 85

www.genuss-manu-faktur.de

[Besucht am 10. Januar 2017 | Zu den [Restaurantkritiken für Dresden und Umgebung](#)]



Si | Ro

Karte wird geladen - bitte warten...



x

STIPvisiten-[Restaurantkritiken](#)

Si | Ro, Chemnitzer Straße 84, Dresden, Deutschland ([Routenplaner](#))

+/-

2 km

1 mi

[MapsMarker.com](#) ([Leaflet](#)/[icons](#)/[QR](#)) | Karte: © [OpenStreetMap](#)-[Mitwirkende](#) ([bearbeiten](#))

STIPvisiten-[Restaurantkritiken](#)

Si | Ro, Chemnitzer Straße 84, Dresden, Deutschland ([Routenplaner](#))

Si | Ro 51.030628, 13.708343 STIPvisiten-[Restaurantkritiken](#) Si | Ro, Chemnitzer Straße 84, Dresden, Deutschland ([Routenplaner](#))

