

essen & trinken



BIO-KONZEPT FÜR KULTIVIERTE

Sandig-helle Naturtöne, die an den Tischbeinen aufblitzen, an der Bar, aber auch an den Kappen der Salzstreuer Akzente setzen – alles im Kontrast mit Kupferfarbe. Schon allein die liebevollen Details und die Eleganz des “Kranz” machen einen Besuch lohnenswert. In dem großzügigen Raum mit Teller-Lampen im Stil der 50er Jahre und breiter Glasfront zur Straße werden ausschließlich frische und hausgemachte Köstlichkeiten serviert – von der Pasta bis zum Kuchen. Der Heilbutt, aber auch der Tafelspitz zergehen auf der Zunge. Die verwendeten Zutaten stammen alle aus biologischem Anbau: “Weil die Qualität besser ist”, betont Inhaberin Petra Kranz. Dass hier auch mit frischen Kräutern und edlen Ölen gekocht wird, versteht sich von selbst. Pro Tag stehen vier klassische Hauptgerichte zur Auswahl, zwei mit Fisch und zwei mit Fleisch. Tipp: Als Service für hungrige Ankömmlinge gibt’s in dem Szenelokal ein Vorspeisen-Büffet zur Selbstbedienung – etwa mariniertes Fenchel, eingelegte Tomaten und köstliche Quarkcreme mit Rosinen. Stephanie Schmidt
Kranz: Hans-Sachs-Straße 12, 80469 München (Glockenbachviertel),
Tel. (089) 21 66 82 50. Offen: Mo-So 10-1 Uhr. www.daskranz.de