

SZEXTRA

NR. 76, FREITAG, 31. MÄRZ 2023

Frischer Fisch und frische Pasta

Das Poseidon wurde zum Traum
in Blau, und im Blauen Bock
gibt's einen Monat lang Nudeln

Die Kollegin vom Viktualienmarkt, nur ein paar Schritte entfernt, ist gerade groß herausgekommen, weil sie ein Fischkochbuch veröffentlicht hat. Nun aber kommt der **Poseidon** groß heraus, wie es einem Gott des Meeres wohl auch angemessen ist. Denn das gleichnamige Spezialgeschäft für Fische und Meeresfrüchte, direkt an der Ecke Westenriederstraße/Dreifaltigkeitsplatz gelegen, ist in den Wintermonaten umgebaut worden und seit zwei Wochen wieder geöffnet.

LOKALRUNDE

Was sich in der Gastro tut

Inhaber **Marcel Mergen**, 27, der seinem Vater in der Geschäftsführung nachfolgt, und seine Mutter **Gabriele** residieren nun in einem dunkelblauen Traum: Die Kacheln hinter den Vitrinen sollen an Fischschuppen erinnern, die Eisengitter nebst Lampen über den massiven Holztischen an Fischernetze und Wassertropfen. Soll keiner sagen, die Innenarchitekten, in diesem Fall Scholz & Neumeier, hätten sich da keine Gedanken gemacht! Tatsächlich sitzt man drinnen an knapp 30 Plätzen ebenso gemütlich wie draußen an den 13 Vierertischen.

Zum Thunfisch-Carpaccio über die Bouillabaisse und die Spaghetti mit Meeresfrüchten bis zu den fünf verschiedenen Arten von Austern sowie weiteren Meeresfrüchten und Fischen gibt es noch jede Menge Tagesgerichte. Passende Weiß- und Rotweine sowie Champagner hat Poseidon ebenfalls im Angebot, sodass man beim Fischeinkaufen leicht einmal versacken kann. Und weil das Poseidon zwar am Viktualienmarkt ansässig ist, darf es auch abends öffnen. Bisher ist das noch nicht der Fall, soll aber demnächst am Freitag- und Samstagabend so sein, sobald man genügend Servicekräfte für den Abendbetrieb gefunden hat. Der Personalmangel in der Gastronomie ist natürlich auch hier zu spüren (*Poseidon, Westenriederstraße 13, bislang montags bis freitags 8-18 Uhr, samstags 8-16 Uhr, warme Küche ab 11 Uhr, Telefon 089/299296, fisch-poseidon.de*).



Wiedereröffnung: Marcel Mergen im rund-
erneuerten Poseidon. FOTO: LORENZ MEHRLICH

Mutig ist das ja, direkt gegenüber dem Eataly in der Schrammehalle unter dem Motto **Ciao Aprile** zur **Notte Italiana** einzuladen. Aber das **Restaurant Blauer Bock** traut sich das. Den ganzen April über gibt es dort ein Vier-Gang-Menü rund um das Thema Pasta zum Festpreis von 50 Euro pro Person. Bei einer Reservierung zu zweit gibt es eine Flasche Rotwein „aus dem Lostopf“ obendrauf. Auf der Karte stehen Fregola Sarda mit weißem und grünem Spargel, hausgemachte Blutwurst-Ravioli, Paccheri mit Ragout di manzo und Spaghetti-Eis (*Restaurant Blauer Bock, Sebastiansplatz 2, dienstags bis samstags 12-14.30 Uhr und von 18.30 Uhr an, an den Feiertagen geschlossen, Telefon 089/45222333, www.restaurant-blauer-bock.de*).

Franz Kotteder