

Mittwoch, 16. September 2009

Hotel-Restaurant Kromberg

Super Oktoberfeststimmung

Von Klaus Everling

Die Stimmung auf der Wies'n beim Münchner Oktoberfest hätte nicht besser sein können als in den Räumlichkeiten am letzten Samstag im Hotel-Restaurant Kromberg.

Markus Kärst hatte mit seinem Team alles vorbereitet, um die Gäste mit bayerischen Spezialitäten zu verwöhnen. Nach diversen Vorspeisen wie geräuchertem Forellenfilet, Tafelspitz mit Sülze, Kartoffelsüppchen mit Blutwurstbrösel, Weißwurst oder Schwammerl-Ragout mit Semmelknödeln warteten an den Buffets der Theke, im Biergarten und der Küche Zanderfilets, Schweinshaxen sowie Schweinebäckchen mit Beilagen darauf, verspeist zu werden. Dazu mündete das echte Oktoberfestbier hervorragend. Kärst hatte außerdem für seine Gäste die Küche geöffnet. Hier konnte man den Köchen über die Schulter schauen, um Appetit auf mehr zu be-



Selbst die zünftige „Krachlederne“ wurde an der Kreuzbergstraße gesichtet.

kommen. Die Desserts - bayerische Creme mit Zwetschgen, Kaiserschmarrn oder Apfelstrudel - rundeten den kulinarischen Schmaus ab. Musikalisch sorgte die LMC-Band mit ihrer Live-Musik für Stimmung und den nötigen Schwung. In dieser Atmosphäre fühlten sich auch die holländischen Hausgäste außerordentlich wohl.