



Aufgetischt Noir, Zürich

Lange brauchen wir nicht, bis die Auswahl getroffen ist. Ein Kinderspiel bei der Karte: Im «Noir», das im modernen Brasserie-Stil daherkommt, gibt es ein einziges Menü. Hier wird die ganze Aufmerksamkeit auf ein Stück Fleisch gelegt, das Entrecôte vom Grill oder handgeschnitten als Tatar. Erstere Variante serviert mit hausgemachter Kräutersauce. Dazu Pommes frites à discrétion. Vorweg gibt es einen Kopfsalat mit sämigem Dijonsenf-Topping, zum Dessert Crème Caramel, Sauerrahmglace, Baba au Rhum, Mousse au Chocolat oder Profiteroles. Man mache mit weniger Lust auf mehr, so der Claim. Wir entscheiden uns für die Grill-Variante und werden nicht enttäuscht, wengleich das Fleisch entgegen unserem Wunsch ein bisschen zu blutig ist. Gut, dass das zarte Stück dank dem im Tisch eingebauten Rechaud weiterbrutzeln kann. Ein wunder Punkt des «Noir»: Die schlechte Raumakustik macht es unmöglich, ein vernünftiges Gespräch zu führen. Aber nach Reden ist uns hier sowieso nicht; volle Konzentration aufs Schlemmen! RAHEL KOERFGEN



Im «Noir» am Hechtplatz dreht sich alles um ein Stück Fleisch.



Küche Fleisch von bester Qualität, Pommes frites à discrétion



Service Freundlich, zuweilen ein bisschen zerstreut



Ambiente Modernes Brasserie-Flair, gute Beleuchtung



Preis Entrecôte 45, Tatar 42 Franken. Salat und Dessert für je 7 Franken.

Adresse

Schiffplände 6, 8001 Zürich, 044 506 75 06. Täglich 11.30–15 Uhr und 18–23.30 Uhr. noir-restaurant.ch