

## Pop



Untere Straße 17 (Altstadt)

☎ 06221 25559 ☀ 18 – 1 Uhr 🍷 24 Uhr

☕ 60, 30 (Terrasse) ↓ Alte Brücke (Bus)

*Pils (0,3l) DM 4.50, Wein (0,25l) ab DM 9.–,*

*Cola (0,2l) DM 4.–, Wasser (0,7l) DM 10.–,*

*Vorspeisen DM 8.– bis DM 26.–, Hauptgerichte*

*DM 16.– bis DM 39.–, Desserts DM 11.–*

*bis DM 15.–, Menü ab DM 54.–, Insalata*

*mista mit Gorgonzola und Pouladenbrust*

*DM 25.–, Parpadelle mit Spargel in Salbeibutter*

*und Kalbsstreifen DM 24.–, Zanderfilet in*

*Limonenbutter und Gemüse DM 32.–, Zimt-*

*parfait im Marzipanmantel DM 15.–*

Durch gekonntes Understatement versteht es das Pop schon seit Jahrzehnten, sich zufällig hereinstolpernder Touristen zu erwehren. Zu gut ist es hinter seinen Bullaugen-Türen zwischen all den Kneipen in der Unteren Straße getarnt. Auf den ersten Blick wirkt das Pop-Art-Ambiente zwischen Lichtenstein und zermalmtten Öldosen etwas unterkühlt, die bequemen roten Bänke und die kontrastreich klassisch weiß gedeckten Tische sorgen jedoch schnell für die richtige Betriebstemperatur. Wer sich gar nicht für das Interieur erwärmen kann, der wird spätestens beim ersten Gang seine Vorurteile vergessen haben. Das Team bleibt seinem bewährtem Credo treu: Perfekte Küche mit ausgefallenen Gerichten jenseits des Mainstreams. Nur montags steht Klassik auf der Karte: Pizza e Pasta, sonst nichts. Langweilig wird es auch für Stammgäste so schnell nicht, denn seit geraumer Zeit wechselt die Karte wöchentlich. Geblieben ist jedoch der zuvorkommende, diskrete Service, die umfangreiche und edle Weinkarte sowie die Qualität der Speisen. Unser Menü der Woche stellten wir uns aus einer cremigen Rucola- und Parmigiano-Suppe mit Carpaccio (DM 14.–), köstlichen Hummerravioli mit Spinat (DM 28.–) und einem beispielhaft zubereiteten Lammcarré mit Gnocchi und Zucchini (DM 38.–) zusammen. Das Schokoladenparfait mit Kirschen und Mandelblättern (DM 15.–) entsprach kulinarisch zwar nicht ganz dem Niveau der anderen Gänge, optisch übertraf es sie aber allemal. Das Funktionieren der Klimaanlage bewies uns die Zigarre am Nebentisch, die wir zwar sahen, aber kaum rochen, und der Sabuca-Test wurde mit drei Mocca-Bohnen bestanden.