

## Pop

Untere Straße 17 (Altstadt)

☎ 06221 25559

🌐 pop-restaurant.de ☼ täglich 18 – 1 Uhr, im Sommer Fr bis So schon ab

12 Uhr geöffnet 🍷 23 Uhr

🍷 60, 30 (Terrasse)

↓ Alte Brücke (Bus)

★ Hunde erlaubt

Vorspeisen € 6.– bis € 11.–, Hauptgerichte € 8.– bis € 20.50, Desserts € 7.– bis € 8.50, Blutorange-Carpaccio mit Ricottakäse € 6.–, gratinierte Miesmuscheln € 9.–, Ravioli von Flusskrebse in Rucolapesto € 13.50, Tortelloni mit Lamm und Steinpilzen € 14.50, Steinbuttfilet, gegart mit Fenchelgemüse und Lachs-Kartoffeln € 20.50, Entenbrust in Vanillesauce mit Gemüse € 19.50, Crème brûlée € 8.–

Das Restaurant Pop ist der kulturhistorische Beweis dafür, dass die Pop-Art entgegen ihrer originären Intention letztlich

doch dem Elitären verfallen ist. Zum besseren Verständnis: Wir betreten einen langgestreckten Raum, dessen umständliche Deko die exzentrische Hybridform einer Andy-Warhol-Retrospektive mit Geisterbahn-Einrichtung und einem Schuss Pulp Fiction vereint. Ein detail heißt das: Marilyn-Siebdrucke an den Wänden, geschredderte Ölfässer und umgedrehte Cabrios unter der Decke, die Beleuchtung unsäglich gedimmt. Pop-Trash vom Feinsten! Die bezeichnenderweise italienische Küche spricht jedoch eine ganz andere Sprache, man hält sich fern von der Ikonografie des Profanen: Coca Cola und Campell's Suppe? – Keine Chance. Der Bruch, den das Lesen der Karte herbeiführt, ist überraschend, denn das Gegenbild, welches sie zeichnet, erklärt das Essen zur elitären Disziplin und erscheint schon fast wie eine Verhöhnung alltäglicher Massen(ab)speisung – das ist Anti-Pop pur. Nach einem kleinen Amuse Gueule des Hauses nehme ich hauchfeines Rinder-Carpaccio mit Rucola vorweg, bei dessen euphorischer Beurteilung man dem Leser zu wissen geben muss, dass bei dem nach Vittore Carpaccio, einem Historienmaler aus dem 16. Jahrhundert, benannten Gericht eigentlich alles davon abhängt, wie fein das Rinderfilet geschnitten ist und welche Qualität das verwendete Olivenöl hat. Hier weiß man jedenfalls davon. Beim Hauptgang, der Secondi Piatti, wende ich mich dem Seeteufel zu, der in Champagnersauce mit frischen Tagliatelle und darin kunstvoll verwickelten Hum-

merstückchen gereicht wird – ein Traum in hellen Pastelltönen. Eindeutig das höchste Lob erhält jedoch die abschließende Crème brûlée, eines der Top-drei-Desserts ever. Ein Wort noch zur Weinkarte: ob D.O.C. oder D.O.C.G., die Auswahl ist umfassend, im Wesentlichen italienisch und beginnt bei ca. € 20.– die Flasche. Bei so viel Gutem vergisst man großzügig schon mal das eingangs erwähnte Dilemma des Pop, das bei all dem auf der Strecke geblieben ist. So einfach lasse ich das aber nicht durchgehen. Ich fordere die Umbenennung des Restaurant Pop in Restaurant Post: Pop als Deko ist nicht mehr plebisziert, sondern stylish und damit doppelcodiert, ergo post-modern! Da haben Sie's. (FW)

ESSEN & TRINKEN ..... 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

AMBIENTE ..... 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

SERVICE ..... 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

.....