

## Wunderbar

# Pop



Untere str. 17 (Altstadt) ☎ 06221 25559 📍  
pop-restaurant.de 🕒 Mo bis So 18 – 1 Uhr 🍷  
23 Uhr 🍷 60, 30 (Terrasse) 🚏 Alte Brücke  
(Bus) ★ Hunde erlaubt

Vorspeisen € 3.50 bis € 12.50, Hauptgerichte € 6.50 bis € 18.50, Desserts € 5.50 bis € 7.50, Weiße Tomatencremesuppe mit Basilikumravioli € 5.50, Geräucherter Mozzarella auf Rosmarinspieß mit Parmaschinken € 8.50, Tagliatelle mit Flusskrebse in Hummerbutter € 13.50, Tagliatta vom Rinderfilet mit getrüffeltem Risotto € 18.50, Branzino alla griglia mit Gemüse € 18.50, Crème brûlée mit hausgem. Sorbet € 6.50, Tiramisu € 5.50

Unzählige Male haben wir uns schon vom Pop inspirieren lassen. Nicht immer positiv. Es gab eine Zeit, da hätten wir davon abgeraten diese Institution in der Altstadt aufzusuchen. Zu sehr schienen die Preise dem exzentrischen Interieur angepasst. Der aufwändig in Szene gesetzte langgestreckte Raum ist eine einzige Hommage an die Pop-Art, ein – seit Mitte der 60er Jahre – einmaliger Anblick, ganz egal, wie oft man hier schon war. Unter der Decke hängt ein umgedrehter Oldtimer, begleitet von Andy Warhol-Drucken und anderen Pop-Devotionalien, die den Raum in ein neo-realistisches Kunstwerk verwandeln. Wer hier analog zur Idee der Pop-Art, Alltägliches zur Kunst zu erheben, zu Feinschmecker-Food aufgepoppte Supermarktware erwartet, wird schon beim ersten Blick in die Speisekarte überrascht. Von Pop-Trash keine Spur. Stattdessen finden hungrige Kunstsammler eine kleine, feine Auswahl italienischer Klassiker vor. Nach freundlicher Empfehlung des ebenso aufmerksamen wie adretten Chefs, der das Pop seit 1996 betreibt, lassen wir uns auf ein Seeteufel-Carpaccio (€ 9.50) ein. Hauchdünn tranchiert mit Orangenfilets und Ingwerscheiben, herrlich frisch und mit etwas Zitronensaft betröpfelt. Die Zutaten sind perfekt kombiniert, ein Fest für unseren Gaumen. Danach müssen sich Tagliatelle mit Flusskrebse in Hummerbutter (€ 13.50) und Spaghetti alla Frank Sinatra (€ 11.50) beweisen. Die Pasta ist bissfest, die Flusskrebse mit einem leichten Buttergeschmack, bestens abgeschmeckt. Auch der Pop-Klassiker Frank Sinatra mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Gambas enttäuscht uns kein bisschen. Das Rindfleisch ist rosa gebraten, die Nudeln mit vielerlei Böhnchen, dezente Nierchen, Pizzabrötchen mit Sardinien, Zwiebeln und Rosinen und noch diverse Preziosen mehr – eine erlesene Ouvertüre, virtuos komponiert aus sieben Themen. Ausgesuchte offene Weine empfehlen sich zu alledem, und im Sommer natürlich ein Platz auf der kleinen Terrasse. Nicht mehr wirklich neu, aber neu seit Erscheinen des letzten ESPRESSO: Auf der vierteljährlich wechselnden Karte finden sich auch immer zwei preiswerte Menüs z.B. das 3-Gang-Menü: Geschmolzener Taleggio-Käse mit Kürbistörtchen, Thunfischfilet mit Gemüse an einer grünen Sauce mit Joghurt, Tiramisu all'arancia e cioccolato für € 24.– (apropos Thunfisch: Hier ist er immer herrlich saftig und nicht wie sonst so oft trocken gegrillt). Nicht unerwähnt bleiben soll auch, dass man sich all diese Köstlichkeiten per Catering-Service zur nächsten Party bestellen kann.