



Fotos: Marcel Decoux

TOPFGUCKER

Plaisir

Schlossstraße 16
 Dienstag bis Samstag
 Küche: 12 bis 14 Uhr und
 18 bis 21.30 Uhr
 Telefon 0241/89464514
www.plaisiraachen.de
 Zahlung: bargeldlos mit EC-
 oder Kreditkarte

100 Prozent Genuss

Hamid Heidarzadeh mischt die Gastroszene auf – mit Fun-Dining höchster Güte

Was für ein Vergnügen! Aachen ist um eine gastronomische Adresse reicher. Und die heißt: *Plaisir*. Inhaber und Chefkoch Hamid Heidarzadeh verbindet an der Schlossstraße im Frankfurter Viertel (ehemals *Red*) buchstäblich Welten: „*Plaisir* heißt auf Französisch Genuss, auf Öcher Platt steht *Pläsier* für Vergnügen – mit Genuss und Vergnügen möchte ich meine Gäste verzaubern.“

Nach einer klassischen Ausbildung zum Koch sammelte der 31-jährige Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie, darunter in Aachen im ehemaligen Fine-Dining-Restaurant *Yi* am Seilgraben. Während dort euro-asiatische Gerichte beeindruckten, legt Hamid Heidarzadeh sich in seinem eigenen Lokal auf keine Richtung fest. „Fun-Dining“ nennt er seine Philosophie. Ja, die Basis des Kochens sei Französisch, aber in seiner Kreativität lässt der Chef sich keine Grenzen setzen. „Hier kann ich freier kochen als je zuvor“, sieht man ihm die Freude am Handwerk an. Und das versteht er fraglos.

Mögen Sie Möhren? Nix Besonderes? Und ob! Diese geräucherte Karotte (s. Foto r.) werden Sie lieben. Regionale Produkte sind im *Plaisir*, klar, hochwertig, vor allem aber anders: „Ich verwende Zutaten, die wir von Kindheit an kennen, durch verschiedene Komponenten interpretiere ich sie vollkommen neu“, erklärt der Küchenzauberer. Probieren. Und 100 Prozent bekommen. Denn das verspricht er seinen Gästen: „Wer sich darauf einlässt, erlebt viel.“

Im Zusammenspiel des versierten Teams aus Küche und Service möchte das *Plaisir* die Gastroszene bunt aufmischen, nicht vergleichbar sein. Das spiegelt auch die Weinkarte wider. Außergewöhnlich. Gut. Wie das selbst gebackene Brot. Und die köstlichen Grüße aus der Küche. Der Teller ist der Star. Dem Genuss ordnet sich alles unter. Die Deko im schicken Altbau ist puristisch, schwarz-weiß, schnörkellos, mit Liebe zum Detail ausgewählt. „Farbe kommt durchs Essen“, lacht Hamid Heidarzadeh. Herzlich lädt er zur Entdeckung ein – bei den saisonal wechselnden Menüs am Abend oder zum *Easy Lunch* am Mittag. Ein Besuch im *Plaisir* macht eben zu jeder Zeit großes Vergnügen! cf

EIN AUSZUG AUS DER AKTUELLEN SPEISEKARTE

Kulinarisches Vergnügen im März:

À la carte wählbar oder Menüs von drei bis sechs Gängen ganz nach Gusto zusammenstellen.

- Gruß aus der Küche
- Geräucherte Karotte | Liebstöckel | fermentierter Pilz-Sud (Foto) oder
Kalbszunge | Schwarzwurzel | saure Tomate | Hirse
- Hummer | Schweinebauch | gebrannter Lauch
- Enten-Consommé | Enoki | Praline
- Marokkanische Minze | Olivenöl | Maldonsalz
- Wolfsbarsch | Nori | Schnittlauch | La Ratte oder
Charolais | Himbeere | Kerbelknolle | gereifter Knoblauch
- Quark | Salzkaramell | Blutorange oder
Auswahl von französischen Rohmilchkäsen

Diesen und alle weiteren
 BAD AACHEN-Topfgucker
 finden Sie auch unter
www.bad-aachen.net/

