

SEEROSE



BIRRERIA E TRATTORIA

KONZEPT:

Seerose – klingt nicht italienisch, ist aber der „gute“ Italiener, mitten in Schwabing. Kochen nach Rezepten der Mamma, die „casalinga“, die Hausmannskost, steht hier auf der Speisekarte. Alte Klassiker, hervorragende Weine und alle Nudeln selbst gemacht. Hier wird Italien nicht mit der „nouvelle cuisine“ vermischt, sondern schlicht und lecker serviert. Das Ganze im Stil einer klassischen italienischen Trattoria: Rot-weiße Tischdecken, dezente Korblampen, ein paar schöne Bilder aus „bella Italia“ an der Wand und eine gemütliche schwarze Holzvertäfelung. Das Fleisch vom Biobauern, die Zutaten aus der Region. Fertig ist Italien im Herzen Schwabings.

Und weil es ohne nicht geht, haben wir im vorderen Teil unserer Seerose eine Bar und ein paar Tische für den schnellen caffè, ein Glas Wein als „aperitivo“ oder eine eiskalte „birretta“ für zwischendurch.

EIN TAG IN DER SEEROSE:

Für viele ist es das schönste: morgens schnell beim Italiener an der Bar einen Cappuccino trinken, ein Brioche dazu und weiter geht's. Noch schöner haben es die, die Zeit haben: Parmaschinken, frisches Brot, einen „spremutto“, einen frisch-gepressten, dazu und den Tag mit Muße beginnen. All das geht in der Seerose.

Für den schnellen Hunger vor dem Mittagstisch gibt es Sandwich, Piadina und noch mehr Cornetti und Brioche. Und in der Küche schnurrt die Nudelmaschine...

..., denn bald ist Mittag und dann kommt schon die erste selbst gemachte Pasta auf den Tisch. Mit Ragù, mit Tomatensauce, oder als Tagliatelle ciociara, fast vergessen und unvergleichlich gut: mit Erbsen, Pancetta, Champignons und Rahm. Die Nudelmaschine kommt aus Verona, vielleicht schmeckt es dann gleich noch ein bisschen mehr nach Italien.

Der Nachmittag steht im Zeichen des Cafés, den es in der Seerose in allen Varianten gibt. Und, vielleicht sitzt in der Ecke dann auch der eine oder andere Künstler. Der bekannte „Seerosenkreis“ wurde in unserem Lokal 1948 gegründet und schon Thomas Mann hat in dem Haus am englischen Garten seine Buddenbrooks vollendet. Die Lektüre lohnt sich immer wieder, bei uns bekommen Sie noch eine Latte Macchiato und ein gutes Stück „Torta alla Nonna“ dazu.

Am frühen Abend füllt sich die Bar. Ein kleines Glas Wein vor dem Nach-Hause-Weg oder nach der Arbeit lockt in die Seerose. Der klassische italienische Aperitivo. Jeden Tag von 17:30 bis 19:00 mit kleinen Leckereien, angerichtet auf der Bar, damit der Wein im Bauch nicht übermütig wird. Ganz in der Tradition der Mailänder Bars oder der so genannten „Ombrette“ in Venedig. So hießen damals die Verkäufer von kleinen schnellen Gläsern Wein auf dem Markusplatz. Sie zogen im Schatten („ombra“) des Turmes der Markuskirche über den Platz, denn der Kühlschrank war damals noch in weiter Ferne. Gehalten haben sich der Wein und ein Happen vom Tablett bis heute – auch in der Seerose.

Der Abend wird eingeläutet und das Menue wird komplett: Carpaccio und Vitello Tonnato davor, dazwischen unsere selbst gemachten Nudelklassiker und dann eine Tagliata mit Parmesan und Rucola, ein Brasato – der klassische Rinderschmorbraten –, die Dorade filetiert und mit Fenchel und so weiter und so fort.

Danach noch einen Grappa auf den Genuss. Wir freuen uns, wenn Sie bei uns genießen.

SEEROSE – BIRRERIA E TRATTORIA

FEILITZSCHSTRASSE 32 80802 MÜNCHEN TEL +49.89.461 33 14 20 FAX +49.89.461 33 14 21
MAIL@SEEROSE-TRATTORIA.COM WWW.SEEROSE-TRATTORIA.COM
SPARKASSE FÜRSTENFELDBRUCK KONTO 31 03 00 83 BLZ 70 05 30 70
