



Einkehren

Ein Steak mit Renato Carosone

Rib Eye oder Sirloin? Das «Grace» an der Elisabethenstrasse ist ein Paradies für Fleischliebhaber mit einem Flair für Italianità.

Von Peter de Marchi

«Tu vuò fà l'Americano», klingt es von der Lounge her rauf zum Restaurant. Der Chef de Service hat kurz die Rollen getauscht, die Schürze abgelegt, zum Mikrofon gegriffen und singt den grossen Hit des Neapolitaners Renato Carosone aus den 50er-Jahren, begleitet von Gianni Amato und seinem Trio. Amato, Zürcher mit Wurzeln in Napoli, bringt an diesem Montagabend eine geballte Ladung Italianità ins «Grace». Man glaubt, der Cantautore Paolo Conte habe sich an die Basler Elisabethenstrasse verirrt.

Carosones Ohrwurm erklingt, als wir längst beim Dessert angekommen sind, als wir einmal mehr die stilvolle Atmosphäre, die freundliche und prompte Bedienung und natürlich das hervorragende Essen auf der Balustrade des «Grace» genossen haben. Bei der Vorspeise fällt die Wahl immer auf das Tartare, das in vier Variationen zu haben ist: traditionell, mediterran, amerikanisch und asiatisch. Man kann ein Brick (70 g/ Fr. 23.–), zwei Bricks (140g/Fr. 29.–) oder drei Bricks (210g/Fr. 35.–) bestellen. Ob mit Kapern und Schalotten, mit Oliven und Tomaten, mit einem Hauch BBQ-Sauce oder mit Ingwer und fri-

schem Koriander, jede Variante ist zart und saftig. Aber auch die Komposition von Feigen und Rohschinkenrosen auf knackigem Salat mit gehobeltem Parmesan (Fr. 16.–) besticht durch ihre Frische, Würze und Knackigkeit.

Als Fleischliebhaber hat man beim Blick auf die Hauptspeisen die ach so bekannte Qual der Wahl: Rib Eye, Sirloin, Skirt oder doch das Filet? Aber weil Gianni Amato grad so toll singt, fällt die Wahl dann doch auf eine typisch italienische Spezialität: das Tagliata di Manzo mit Rucola, Parmesan, Basilikumöl, Champagner-Risotto und Rataouille (Fr. 44.–). Die beiden «Klassi-

ker» in der Runde wählen Filet mignon mit Sauce béarnaise, hausgemachtem Kartoffelgratin und Gemüsebouquet (Fr. 52.–) und das Sirloin mit Pommes frites und Gemüse (Fr. 42.–). Kurz: Fleisch saftig, Gemüse knackig, Beilagen superb. Mit einem letzten Schluck argentinischem Malbec (7,5 dl/ Fr. 53.–) und einem Espresso lassen wir den Abend satt und entspannt ausklingen, während Amato grad «It's Wonderful» anstimmt.

Restaurant Grace, Elisabethenstrasse 33, Basel, 061 271 84 71. Mo–Fr 11.30–14 Uhr, 18–22 Uhr, Sa 18–22 Uhr. So geschlossen. grace-restaurant.ch