

Kumquat-Caipirinha, Knödel-Maki und Co.

Türen auf für das NEUE FORUM

Nichts ist so beständig wie der Wandel.

Getreu diesem Motto starten wir ins Jahr 2012: Das FORUM präsentiert sich in neuem Glanz – heller, schicker und für unsere Gäste nochmals komfortabler.

Interieur:

Die Wände erstrahlen in zartem Creme. An den Fenstern: perlweiße dekorative Plissees. Ein neues Lichtkonzept, Design-Interieur und edle Materialien wie feinstes Leder und massive Hölzer bestimmen das Ambiente des „neuen FORUMs“, das eine neue Raumstruktur bekam.

Das Restaurant wurde durch einen modernen Windfang deutlich abgegrenzt von der (jetzt hellen) FORUM-Bar. Neben dieser entstand ein schicker neuer Cafébereich mit abwechslungsreicher Bestuhlung. Zur Auswahl stehen gepolsterte Barhocker, Bänke und bequeme Stühle, große eckige Tische oder kleine runde – ganz nach Lust und Laune.

Im „Backroom“, der u.a. gerne für private Events genutzt wird, hat Tageslicht Einzug gehalten. An den Wänden glitzern stylische Perlen-Vorhänge. Für zusätzliches Flair sorgt das raffinierte Lichtdesign.

Ein Eyecatcher im gesamten FORUM sind die Lichtobjekte: Designlampen der italienischen Kult-Manufaktur Artemide. Neben großen Artemide-Stehlampen beeindruckt im Restaurantbereich die entsprechenden Wandleuchten, entworfen von Michele De Lucchi.

Vom dänischen Designer Hee Welling stammen die edlen Lederstühle: eine perfekte Kombination von Form, Komfort, Detail und Ästhetik namens About a Chair. Dieser sehr hochwertige trendige Armlehnstuhl wurde von Welling für das renommierte Designhaus HAY geschaffen. Im FORUM-Restaurantbereich nimmt man in cremefarbenen gepolsterten About-a-Chair-Lederstühlen Platz.

Wer es etwas intimer mag, kann eine der neu geschaffenen Sitznischen im Restaurant wählen. Entstanden sind diese durch Eichentrennwände.

Investiert wurden rund 200 000 Euro. Entwickelt wurde das „neue FORUM“ von Brückner Innenarchitekten in Zusammenarbeit mit Anke und Martin Kolonko. Ein Erfolgsteam, schließlich wurden gemeinsam bereits P1 und Restaurant Bayerisches Nationalmuseum umgesetzt.

FORUM

restaurant_café_bar

Kulinarik:

Ein stylisches Restaurant mit modernem Design und außer-gewöhnlichem Ambiente - das braucht auch kulinarische Erlebnisse. Diese beschert ein neuer Küchenkünstler den Gästen: der 26-jährige Sven Gerlach (u.a. Hotel Bachmair / Rottach-Egern, Alter Hof und Lenbach in München).

All die beliebten FORUM-Klassiker wie das schon legendäre Wiener Schnitzel, das Thai-Curry oder den Caesar Salad gibt es natürlich auch weiterhin. Dazu kommt eine lukullische Neuerung: Allabendlich wird sich der FORUM-Restaurantbereich nun in ein elegantes Restaurant verwandeln, mit Stoffservietten und Co. Stilvoll, trendy und modern zugleich.

Für entsprechende Gaumengenüsse sorgt Sven Gerlach mit seiner frech-regionalen Küche mit qualitativ hochwertigen, überwiegend heimischen Produkten der Saison. Gerne widmet er sich auch fast vergessenen regionalen Produkten, um aus ihnen etwas Zeitgemäßes zu komponieren, zum Beispiel aus Steckrübe und Pastinake.

„Ich mag keine Verkünstelung, kein Chichi“, sagt Gerlach: „Das Grundprodukt steht im Mittelpunkt und muss als solches immer erkennbar bleiben. Ich interpretiere es neu und zeitgemäß.“ Inspirationen bekommt er aus seinen über 400 Kochbüchern, die sich daheim in seinen Regalen stapeln: „Dann probiere ich viel aus. Kochen ist meine große Leidenschaft.“

Köstliche kulinarische Überraschungen sind bei Sven Gerlach garantiert. Wie wär's zum Beispiel mit der raffinierten Vorspeise: „Bayrisch-Sushi / Rind / Knödel-Maki / Meerrettich“? (12,50 Euro).

Auf der ersten Abendkarte des „neuen FORUMs“ finden sich außerdem beispielsweise folgende Gerichte (zum Preis von 4,50 bis 16,50 Euro):

Lachscarpaccio / Rote Bete / Frischkäse-Pancake (11,00 Euro);

Karottenconsommé / Topfen / Minze (4,50 Euro);

Spinat-Ravioli / Gorgonzola / Tomate (11,00 Euro);

Schweinefilet / Wammerl knusprig / Bohnen / Kartoffelpüree / Birne (15,50 Euro);

Kabeljau / Beluga-Linsen / Balsamico / Lauch (16,50 Euro).

Ein Rezept verrät der Küchenkünstler zum Nachkochen. Natürlich kann man sich aber auch im FORUM von Sven Gerlach bekochen lassen – mit dem delikaten Gericht:

Garnele / Blumenkohlpüree / Cassissauce (12,50 Euro)

Garnele / Blumenkohlpüree / Cassissauce Rezept von Sven Gerlach

Zutaten für „Garnelen mit Blumenkohlpüree und Cassissauce“, berechnet für 4 Personen:

12 Garnelen
1 Zweig Rosmarin
Öl
1 Blumenkohl
1 EL Crème fraîche
Sahne
Abrieb und Saft von 1 Zitrone
100 ml Crème de Cassis
400 ml Rotwein
80 g Zucker
50 g kalte Butter
Kresse
Salz, Pfeffer, Muskat.

Zubereitung:

Blumenkohl waschen, Strunk entfernen, Blumenkohl halbieren, in grobe Stücke schneiden, in Salzwasser weich kochen, dann in ein Sieb abgießen. Blumenkohl auf ein Blech geben, im auf 100 Grad vorgeheizten Ofen ca.10 Min. ausdampfen lassen.

Derweil für die Sauce Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Cassis und Wein ablöschen, auf die Hälfte einreduzieren.

Blumenkohl mit Crème fraîche in einen hohen Becher geben, mit Mixstab pürieren, nach und nach Sahne dazugeben bis eine cremige Konsistenz entsteht. Püree in einem Topf warmhalten und mit Zitronensaft, Abrieb, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Garnelen waschen. Schale bis auf die letzten zwei Glieder des Schwanzendes entfernen. Mit einem Messer Garnelen längs halbieren (nicht ganz durchschneiden), Darm entfernen, dann in einer Pfanne in Öl mit Rosmarin glasig braten, mit Salz / Pfeffer würzen. Zur Vollendung der Sauce den Topf vom Herd nehmen, Butter mit Schneebesen einrühren und so Sauce binden. Püree streifenförmig auf Tellern anrichten, Garnelen darauf platzieren, mit Cassissauce und Kresse dekorieren: Guten Appetit!

FORUM

restaurant_café_bar

Flüssiges:

Besonderes Augenmerk wird auf den Wein gelegt, auf eine kleine feine Weinauswahl. Diese liegt in Expertenhand. Verantwortlich zeichnet vor allem FORUM-Sommelière Sonja Mildner. Das Konzept: Sorgfältig ausgewählte Qualitäten, exquisite und spannende Wein-Entdeckungen zu einem Top-Preis-Leistungs-verhältnis. Im Zentrum steht unser „Wein des Monats“, der auch optisch einen Spitzenplatz einnimmt.

Beim Betreten des „neuen FORUMs“ fällt der Blick sogleich auf das große attraktive Weinregal. Hier wird er jeden Monat präsentiert: der aktuelle Tipp, der Weißburgunder und Incognito (Rotwein) von Philip Kuhn, Pfalz. Von Sven Gerlach gibt es dazu jeweils ein perfekt passendes kulinarisches Highlight.

Barchef Ben Vogl hat eine Caipirinha-Karte entwickelt, die ihresgleichen sucht. Neben dem klassischen Caipi sind beispielsweise (jeweils für 8,50 Euro) folgende Varianten im Angebot: Himbeer Caipirinha, Coco Caipirinha, Ginger Caipirinha mit frischem Ingwer oder Kumquat Caipirinha mit Cachaca, Limetten und den leuchtenden „Mini-Orangen“.

Eine Neuheit ist auch „Unser Spezial“. Im FORUM können die Gäste jetzt Ihren eigenen Cocktail mixen – und zwar hinter der Bar. Ein ganz besonderes Erlebnis.

Das Rezept wird vom Bar-Team aufgeschrieben und sicher verwahrt. Beim nächsten Besuch kann man seine Eigenkreation, seinen ganz speziellen Cocktail dann problemlos einfach bestellen. Die Freunde werden Augen machen.

Last but not least:

Wichtig für unsere vielen Stammgäste, zu denen auch Starkicker Bastian Schweinsteiger, Regisseur Rainer Matsutani oder Schauspieler Max von Thun zählen: Auch nach der Neugestaltung werden sie alle ihr „zweites Wohnzimmer“ wiedererkennen und sich nach wie vor heimisch fühlen - mit dem Plus an Komfort.

Sei's bei unserem schon legendären FORUM-Frühstück, beim vielseitigen Business-Lunch, bei einem Glas Wein an der Bar oder einem Cappuccino auf unserer beliebten Terrasse (die im Frühjahr 2013 nochmals verschönert wird).

Seit inzwischen 20 Jahren ist das FORUM ein Begegnungs- und Wohlfühlort für Szene- und Business-People, für Studenten und Familien, Lebenskünstler und Nachtmenschen, kurzum für jeden. Das ist es seit seiner Eröffnung im Juli 1991 - und das bleibt es auch weiterhin.

Geöffnet ist das „neue FORUM“ Montag bis Donnerstag von 8 bis 1 Uhr, Freitag und Samstag von 8 bis 3 Uhr und Sonntag von 8 bis 19 Uhr; Küche (außer So.) jeweils bis 23.30 Uhr.

Für weitere Informationen:
Medienbüro Annette Baronikians
Mobil 0171 41 53 870
Email Annette@Baronikians.de