



Home > Startseite

Bewertungen >

So geht's
Neu bewertet
Schreiben

Google-Anzeigen

- [Fleisch Rezepte](#)
- [Salat Rezepte](#)
- [Kochrezepte](#)
- [Gemüse Rezepte](#)

Restaurants >

Eintragen
Top 5
Top 10 nach PLZ
Interaktive Karte
Suchen
Login für Restaurants

Restaurantkritiker >

Restaurant Community
Community Mitglieder
Kostenlos registrieren
Community Login

Restaurant-Kritik News

[Nachschlag Videoblog](#)

Gutscheine >
[Restaurant-Gutscheine](#)

222 Feinschmecker sind **momentan online**.

Aktuell 91123
Restaurants eingetragen.

Aktuell 100357
Bewertungen online.

Werbung >

[Werbung buchen](#)
[Mediadaten](#)

Service >

- Gastronews Allgemein
- Gastro Termine
- Köche
- Forum
- Feinschmecker Shop
- Pressebereich
- Feinschmecker-Blog
- Tagungshotels
- Hoteltipps
- Gastrojobs
- Kreuzfahrten
- Nichtraucherrestaurant
- Partnerprogramm
- Deutschlandgourmet
- Weinshop
- Shop
- Wein-Plus Weinführer

> Deutschland / Bayern / Neuburg an der Donau

Bewertung vom Restaurant "Arco Schließchen"



Gourminator (18) **schreibt:**
Speisen wie ein Fürst?

Neuburg wurde zur Zeit der Renaissance geprägt durch den Pfälzer Kurfürsten Ottheinrich. Das Arco-Schließchen stammt zwar nicht aus dieser Zeit, aber es ist sehr schön gelegen - hoch über der Donau mit einem wundervollen Blick auf die Stadt.

Ein Palais aus der Biedermeierzeit mit einer ansprechenden Architektur. Der Eindruck setzt sich fort im Inneren, wo große Räume mit gehobener Ausstattung zum Verweilen einladen. Das Restaurant ist sehr großzügig gehalten, es gibt auch eine Lounge und eine Terrasse. Die Einrichtung ist edel. Dunkle lederbezogene Bänke und Stühle kontrastieren zu den hellen Wänden, an denen moderne Bilder hängen. Die Tische sind mit Wurzelholz furniert eingelegt, das Parkett ist aus solider Eiche.

Zwei junge attraktive Bedienungen wetteifern darum, den Gast zufrieden zu stellen. Freundlich und aufmerksam, ohne aufdringlich zu wirken. Eine kompetente Beratung um die Auswahl der Speisen und Getränke ist selbstverständlich.

Das Essen wird aus frischen Zutaten meisterlich zubereitet. Das Team um Küchenchef Rudi Perchermeier beherrscht nicht nur die handwerkliche Zubereitung, sondern auch den Einsatz raffinierter Zutaten und Gewürze.

Als **Amuse Gueule** bekamen wir kleine Croissant (aus Hefeteig), mit Sardellen gefüllt. Sehr nett angerichtet auf Probierlöffeln und mit etwas frischer Petersilie dekoriert.

Als nächsten "Gang" wurden weitere warme Croissant gereicht. Ohne Sardellenfüllung, dafür mit hausgemachter Bärlauchbutter.

Die **Mandel-Brokkolicesuppe** (3,90 Euro) war ein Gedicht. Schön sämig und perfekt abgeschmeckt.

Ebenso die **Neuburger Festtagssuppe** (3,90 Euro), eine herrlich aromatische Consommé mit Gemüseeinlage.

Zu beiden Suppen wurden drei kleine Schälchen gereicht mit Speckwürfeln, frischem Schnittlauch und Croûtons, mit denen man nach eigenem Geschmack die Suppe anreichern konnte.

Die Tahesempfehlung war heute **Buttermakrele auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln** (17,80 Euro). Die zwei kleinen Fischfilets waren gebraten und von ausgezeichneter Qualität. Keine Spur von einer Gräte. Auf den Punkt gegart und gerade noch bibfeste.

Das mediterrane Gemüse (unter anderem Zucchini und Paprika) war hauchdünn geschnitten und sehr aromatisch. Ein Hauch Zitronengras rundete den Geschmack vortrefflich ab. Die Rosmarinkartoffeln waren gewürfelt und leicht knusprig angebraten. Durch den Rosmarin ein geschmackliches Erlebnis. Dazu gab es aromatisches Tomaten-Mousse, mit Sahne verfeinert. Intensiv fruchtig im Geschmack, schön cremig und zu Fisch und Gemüse unbedingt passend. Insgesamt eine hervorragendes Gericht und eine ausreichende Portion. Stillecher wäre es allerdings mit einem Fischbesteck gewesen.

Die **gebakenen Champignons mit Knoblauch-Majonaise** und Salatbeilage (7,20 Euro) waren ebenfalls ausgezeichnet. Eine reichliche Portion. Die Champignons paniert und von guter Qualität. Sehr heiß serviert.

Als Nachspeise wählten wir noch **Crêpe mit Apfelscheiben in Calvados geschwenkt mit Vanilleeis** (4,60 Euro). Die Crêpe war hauchdünn und mit ebensolchen hauchdünnen Apfelscheiben in Form eines Sonnenrades belegt. Den Calvados erahnten wir mehr, doch das Eis mit Bourbon-Vanille war sehr lecker.

Erwähnenswert ist noch die große Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten. Sicher ideal zu einem Kaffee auf der Terrasse.

Seit der Wiedereröffnung im April ist das Arco-Schließchen nicht nur eine kulinarische Bereicherung für Neuburg. Unter dem Motto "3K - Kunst, Kultur und Kulinarisches" werden hier regelmäßig Events zu den verschiedenen Themen angeboten. Informationen dazu gibt es auf der Homepage.

Fazit: Wenn Sie ihren Partner/in mit einem exzellenten Essen in einem außergewöhnlichen Ambiente überraschen wollen, sind Sie im Arco-Schließchen genau richtig. Ohne daß es den Geldbeutel sprengt.

Essen: ★★★★★
Bedienung: ★★★★★
Ambiente: ★★★★★
Sauberkeit: ★★★★★

Vergebene Gesamtpunktzahl **4.75 von 5 Punkten**

Inhalt bedenklich, hier melden hilfreich (0) gut geschrieben (1)

Google-Anzeigen

Hotels Neuburg

HRS Hotels in Neuburg zu tagesaktuellen Niedrigpreisen!

[Kostenlos registrieren](#)

[Login](#)

[Gastroforum](#)

[Restaurantsuche](#)



Liebblingsrestaurant von



Gourminator
Ingolstadt

Die letzten Bewertungen dieser Region

bayren bewertet um 15:40:
Taj Mahal in Ingolstadt

OldBragon bewertet um 13:07:
Flanigan in Aichach

bayren bewertet um 01:16:
Taj Mahal in Ingolstadt

Anzeige
DONAUKURIER, Ausgabe Neuburg



Dranbleiben. Mitreden!
Lesen Sie Ihre Heimatzeitung

>> Jetzt anfordern

Regional-Anzeige buchen
Werben Sie auf lokaler Ebene: Effektiv und preiswert!

Hier werben!

Oder wählen Sie Ihre regionale Tageszeitung für:

PLZ:

>> suchen

Die neuesten Restaurants dieser Region

- El Chico** in Ingolstadt
- Burgschänke** in Eichstätt
- Zum Gutmann** in Eichstätt
- Sternwirt** in Ingolstadt
- La Grotta** in Eichstätt
- Aphrodite** in Ingolstadt
- Kartoffelstube** in Eichstätt
- Adlerhorst-Gaststätte** in Großmehring
- Plus Hof** in Ingolstadt
- China-Restaurant Rosengarten** in Ingolstadt

Restaurants im Umkreis von **München** finden Sie hier.

Community Mitglieder



beeb aus Hohenwart



joe_dalton aus

Home > Startseite

Bewertungen >

So geht's
Neu bewertet
Schreiben

Google-Anzeigen

- [Fleisch Rezepte](#)
- [Salat Rezepte](#)
- [Kochrezepte](#)
- [Gemüse Rezepte](#)

Restaurants >

- [Eintragen](#)
- [Top 5](#)
- [Top 10 nach PLZ](#)
- [Interaktive Karte](#)
- [Suchen](#)
- [Login für Restaurants](#)

Restaurantkritiker >

- [Restaurant Community](#)
- [Community Mitglieder](#)
- [Kostenlos registrieren](#)
- [Community Login](#)

[Restaurant-Kritik News](#)

[Nachschlag Videoblog](#)

[Gutscheine >](#)

[Restaurant-Gutscheine](#)

222 Feinschmecker sind [momentan online](#).

Aktuell 91123

Restaurants eingetragen.

Aktuell 100357

Bewertungen online.

Werbung >

- [Werbung buchen](#)
- [Mediadaten](#)

Service >

- [Gastronews Allgemein](#)
- [Gastro Termine](#)
- [Köche](#)
- [Forum](#)
- [Feinschmecker Shop](#)
- [Pressebereich](#)
- [Feinschmecker-Blog](#)
- [Tagungshotels](#)
- [Hotellkritik](#)
- [Gastrojobs](#)
- [Kreuzfahrten](#)
- [Nichtraucherrestaurant](#)
- [Partnerprogramm](#)
- [Deutschlandgourmet](#)
- [Weinshop](#)
- [Shop](#)
- [Wein-Plus Weinführer](#)

www.HRS.de/Neuburg

Bewertung vom 04.08.2009

[zurück](#) | [Zum Restaurant](#) | [bewerten](#)

Besucht am
03.08.2009 zum Abendessen

Anzahl der Personen
2 Personen

Was wurde gegessen?
Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Nachspeise

Wie war die Begrüßung?
sehr freundlich

Wurde uns ein Tisch angeboten?
ja

Gab es eine Empfehlung?
Tagesempfehlung und ein Aperitif

Wie war der Umfang der Speisekarte?
optimal

Wie war die Wartezeit auf die Getränke?
okay

Wie war die Wartezeit auf das Essen?
okay

Wie war die Qualität des Essens?
ausgezeichnet

Wurde nach einem Dessert gefragt?
Ja

Waren die Zutaten frisch? ja

War der Koch kreativ? ja

Sah das Essen gut aus? ja

Wie war das Ambiente?

stilvolle Einrichtung mit angenehmem Ambiente

Sauberkeit
Restaurant: gut gepflegt
Toilette: gut gepflegt

Wie ist das Preis-Leistungsverhältnis?
Gut (4 von 5 Punkte)

[Google-Anzeigen](#) [Restaurant](#) [Kochen](#) [Kräuter](#) [Tomaten](#)

Kommentare zur Bewertung

chriseck (45) **fand die Bewertung am 08.08.2009 gut geschrieben**

Die Beschreibung der Örtlichkeit und der Speisen ist einfach super beschrieben; detailliert und kurzweilig. Ich glaube, dieses Restaurant ist echt ein "Geheimtipp"!

Helfen Sie die Qualität von Restaurant-Kritik zu verbessern

(Inhalt bedenklich, hier melden) (hilfreich (0)) (gut geschrieben (1))

Diskutieren Sie im Forum

Diskutieren Sie über diese Bewertung oder dieses Restaurant in unserem [Forum](#)

» nach oben

Donauwörth
sob aus Gachenbach
Cooky47 aus Neuburg an der Donau
Burana aus Ingolstadt

Alle Hotels in
Neuburg an der Donau

Bonne Auberge in Bielefeld

Meistbesuchte Städte

Bitte wählen

Forenbeiträge >

01.09.2009 12:05
"wer essen geh..."

01.09.2009 11:09
Witze, Links etc.

01.09.2009 07:27
Zu bewertende Bester...

31.08.2009 18:50
Wo bin ich?

31.08.2009 13:02
Denkspiel!

Restaurant-Kritik News

München:
sueddeutsche.de gibt
Restaurant-Tipps

VARTA-Restaurant der
Woche: Würzhäus in
Nürnberg (Bay)

Le Meridien München:
Im Le Potager gibt
es Freitags nun /All
You Can Eat/ der
Extraklasse

Partner dieser Region

Hygiene Informationen
hygiene-info.com

weinbrandt - Erlasene Weine
aus der Pfalz im Münchner
Westend
weinbrandt.de

Tennis Rackets
keller-sports.de

FeWo-direkt.de -
Ferienunterkünfte weltweit,
z. B. mehr als 960
Ferienhäuser und
Ferienwohnungen in Bayern.
Direktbuchung beim
Vermieter, ohne Provision.
Ferienwohnungen Bayern

Rheinland-Pfalz
Ferienwohnung Pfalz

Kritiker Shop

bei del.icio.us speichern

als Lesezeichen speichern

LONG!

In Kooperation mit:

[Pink Melon](#) | [Schminktipp](#)s | [TopTisch](#) | [Restaurant-Kritik.at](#) | [Restaurant-Kritik.ch](#) | [food-x.de](#) | [starwine.de](#) | [espanien.de](#)

[Home](#) | [Gastrotwitter](#) | [Link us](#) | [Newsletter](#) | [Sitemap](#) | [Bewertungen](#) | [Partnerprogramm](#)
[Restauranteintrag](#) | [Presse](#) | [Jobs](#) | [Impressum](#) | [Kontakt](#) | [Werbung/Mediadaten](#) | [Restaurantverzeichnis](#)

Copyright © 2002-2009 by www.restaurant-kritik.de. Alle Rechte vorbehalten.

Deutschlands
erste
Restaurantkritiker
Community

Finde Gourmets
in Deiner Nähe



Hier kostenlos
anmelden auf
www.restaurant-kritik.de

☆☆☆