



## Genuss berührt Seele

„Restaurant SoulFood“ –  
wo Gourmets genießen, wo Kritiker  
schwärmen, wo alle glücklich sind

Wenn sich Michael Laus seine Kochschürze umbindet um ein neues außergewöhnliches Gericht zu erfinden, ist die meiste Arbeit schon getan. Dann rief er sich bereits vorher allerlei Zutaten und deren Geschmäcker in den Sinn, kombinierte sie geistig miteinander, kostete imaginär daran und bringt es dann schließlich auf den Teller. Wenn Christine Heß die Tür zu ihrem Restaurant aufschließt, schwingt auch zwei Jahre nach der Eröffnung noch immer das Glücksgefühl mit, dass sich der Traum vom gemeinsamen Restaurant wirklich erfüllt hat. Hier, im Restaurant SoulFood – hier, wo Kritiker von Gusto und Michelin schwärmen, hier, wo Genuss die Seele berührt.

Der erste Schritt hinein kommt dem Eintauchen in eine andere Welt gleich. Puristisch schlicht, viel Understatement, detailverliebt – schnell wird klar, neben dem Gast steht vor allem eines im Mittelpunkt: das Genießen kulinarischer Highclass. „Über jedem Tisch strahlt ein Spotlight, nichts soll vom Essen ablenken“, sagt Michael Laus, der bereits in den renommierten Frankfurter Restaurants Silk und Villa Merton gekocht hat. Es ist die Vielfalt, die seine Küche auszeichnet, nicht festlegen, stattdessen den Genießer immer wieder überraschen mit neuen Kreationen. „Unsere Karte ist einem permanenten Wandel unterzogen, geprägt von der jeweiligen Jahreszeit – und weil unsere Portionen im Midi-Bereich angesiedelt sind, ermöglichen wir abwechslungsreiche Kombinationsmöglichkeiten.“ Zwei Menüs mit jeweils vier Gängen werden angeboten: „DasEine“ und „DasAndere“. Irischer LammRücken, sanft gegarter Kabeljau mit glasiertem Spargel, hausgemachte BärlauchRicottaRavioli, NY CheeseCake mit Topfen Eis ... Auf der Weinkarte stehen ausgewählte Anbauggebiete aus Deutschland, Österreich, Italien, Frankreich und Spanien.

Eine exklusive Küche, ja – ein stilvolles Ambiente, ja – aber: „Wir verbinden Spitzengastronomie mit entspannter Atmosphäre, unsere Gäste sollen sich wohlfühlen, ungezwungen genießen“, erklärt Christine Heß die Philosophie. Man freue sich über den abendlichen Menü-Gourmet



genauso wie über Gäste, die in der Mittagszeit à la carte Käsevariationen bestellen. „Unser Ziel ist es, die Menschen mit einer außergewöhnlichen Küche glücklich zu machen, dabei spielt es keine Rolle, ob dieses Glück in der Mittagskarte, Abendkarte oder Eventkarte gefunden wird.“

Die Außergewöhnlichkeit zeigt sich in stets neuen Ideen – sowohl auf dem Teller als auch im Service. Gerichte werden momentan auf echten Unikaten präsentiert: halbe Teller von der Töpferin Ingrid Zinkgraf aus der Pfalz. „Für uns ist Gastronomie pure Leidenschaft und echte

Überzeugung, wir leben diese Philosophie, und das spürt der Gast bei jedem Besuch.“



Restaurant SoulFood  
Unterer Markt 35  
91275 Auerbach

☎ 09643/2052225  
☎ 09643/2052228  
✉ info@restaurant-soulfood.com  
🌐 www.restaurant-soulfood.com

