Matt & Elly – Brauerei und Beiz in Basel

Gegessen wird immer, getrunken auch. Von daher erstaunt es nicht, dass sich in Basel immer mehr Anbieter neuer Genüsse behaupten. Allerdings nicht mit der üblichen, gutbürgerlichen Küche, sondern mit einfallsreichen, frischen und neuen Kombinationen.

Der grosse Essbereich lädt zum Verweilen ein. Foto: Lunchgate/Sydney

Versteckt im Erlenmatt Quartier liegt das «Matt & Elly Brewery & Kitchen». Hinter dem Musical Theater ist es eher ruhig, ausser Dönerbuden und Bars gibt es hier nicht sonderlich viel Konkurrenz.

Bei unserem Besuch im Matt & Elly haben wir festgestellt: Es ist als Restaurant immer noch möglich, ein Konzept zu schaffen, das es so in der Stadt noch nicht gibt. Auf der Speisekarte sind viele einzelne Zutaten, die wir schon öfters auf einer Speisekarte gesehen haben. Die Art und Weise, wie die Köche das Gericht aber kombinieren, war uns neu. Küchenchef Martin Reich kocht mit lokalen Produkten, was uns besonders gefällt.

In der Küche wird gerade frisches Sauerteigbrot zubereitet. Foto: Lunchgate/Sydney

Das Matt und Elly ist das einzige Restaurant in Basel, das das All-In-One-Room-Konzept umgesetzt hat. Ein Restaurant also, mit offener Küche, das gleichzeitig Bar und Brauanlage beherbergt. Jeden Montag, wenn das Restaurant geschlossen ist, braut Braumeister Max Näf sein eigenes Bier. Daraus entstehen sechs verschiedene Sorten frisch gezapftes Bier – auch alkoholfrei.

Wer an Bier denkt, denkt automatisch an Fleisch oder Fisch & Chips. Kann man

Neueste Beiträge

Osterbrunch ohne Eier: So geht's!
9. April 2020

Das perfekte Osterbrunch Rezept: Baked French Toast
8. April 2020

Arancini: Sizilianische Köstlichkeiten für den Frühling
2. April 2020

Ei, Ei, Ei – Eier färben ganz ohne Chemie
1. April 2020

Essen wie Popeye: 5 feine Spinat-Rezepte
26. März 2020

Vielfältiger Pizzateig für zuhause
25. März 2020

Der Kulinarik Newsletter

E-Mail Adresse

Vorname

Nachname

Welche Newsletter möchten Sie gerne erhalten?

- Zürich (wöchentlich)
- Bern (monatlich)
- Basel (monatlich)

Jetzt anmelden

Neueste Kommentare

Elisabeth bei Vielfältiger Pizzateig für zuhause

Max bei Vielfältiger Pizzateig für zuhause

Max bei Vielfältiger Pizzateig für zuhause

Max bei Vielfältiger Pizzateig für zuhause

Max bei Die Zeit zuhause nutzen: Rezepte für den ganzen Tag!

Elisabeth bei Vielfältiger Pizzateig für zuhause

Folge uns auf Instagram

lunchgate
🍴🧡 Follow for Restaurants, Food Inspo, Food Trends & more! 🍰

Folge uns auf Instagram

Unsere Partner

Unser Lunchevent war zu unserer grossen Freude Teil des Kulinarik Newsletters von Lunchgate, was wir auch vor allem an einem grossen Besucherzuwachs bemerkt hatten. Vielen Dank an dieser Stelle für die Erwähnung, liebes Lunchgate-Team – wir können den Newsletter nur empfehlen!

Marion Rösch
Projektverantwortliche Co-Workingspace Tessinerplatz

Rubriken

Aktuell in Zürich

Gastro-Guides

denn als Vegetarier oder Veganer nicht Trank und Schmaus kombinieren? Im Matt und Elly schon. Hier kommen nämlich alle auf ihre Kosten. Ob Fleisch(fr)esser, Gemüsefreaks oder Sauerteigbrotfans: diese Speisekarte trifft wohl jeden Geschmack.

Wir haben uns bei der Vorspeise für einen knusprigen Ziegenkäse mit Coleslaw aus Rotkraut dazu Birnenchutney entschieden. Dazu gab es hausgemachtes Sauerteigbrot und Rüebli-Hummus.

Foto: Lunchgate/Sydney

Fleisch als Beilage

Der Käse hat uns gut geschmeckt, da er nicht zu stark war. Geschickt in knusprigem Teig umhüllt, sah der Teller sehr ansprechend aus. Beim Craft Bier haben wir uns für die Sorten Port Moody Rye IPA und Burnside Sunset Pale Ale entschieden. Beide Sorten schmecken in der Nase nach Ananas, was gut zu unserem Gericht gepasst hat.

Wer beim Essen Lust auf mehr Bier hat, kann auch ein Pro(beer)-Set bestellen. Für 8 Franken kann man vier verschiedene Biere probieren, jeweils 1dl davon.

Foto: Lunchgate/Sydney

Die Hauptgerichte sind allesamt vegetarisch. Auch eine vegane Speise findet man. Wer aber gerne Fleisch essen möchte, kann sich aus einer Auswahl an „Beilagen“ ein passendes Gericht zusammenstellen. Neben knuspriger Freiland Entenbrust und Rind-Spidersteak gibt es auch Saiblingfilet mit Estragonjus oder Planted Chicken (vegan). Auf unserem Teller gab es Farinata mit Dörrbohnen, Aceto Balsamico und Knoblauch.

Foto: Lunchgate/Sydney

Minimalistische Einrichtung

Da hier in einer Brauerei gegessen wird, ist es nicht verwunderlich, dass das Ambiente sehr steril ausschaut. Der grosse Essbereich wirkt aber dank der dunklen Einrichtung sehr gemütlich. Es gibt viele Gemeinschaftstische, wo grössere Gruppen Platz finden. An der Fensterfront finden Päärli auch ein ruhiges Plätzli. Von jedem Tisch aus sieht man in die offene Küche, was uns besonders gefällt. Es gibt sogar Plätze an der Küchentheke (für die, die genauer hinschauen wollen).

Neben der Musik sorgen auch die freundlichen Gastgeber Jarin Huber und Denise Furter für eine gemütliche Atmosphäre. Servicefee Alma Clarke überzeugt mit ihrem Charme und bedient die Gäste mit Herzblut. Auch das spüren wir! Mit der Brewery & Kitchen möchte das Team in Basel einen Ort schaffen, der dir ein gewisses Freiheitsgefühl gibt. Ein Ort, an dem man gemeinsam isst, trinkt und Geschichten erzählen kann.

Foto: Lunchgate/Sydney

Für die Biertrinker

Wer nach dem Fussballspiel noch was fussballtaugliches essen möchte, kann sich freuen. Hier hat sich das Matt & Elly einen ganz besonderen Snack ausgedacht. Wer die Bier- & Snackkarte genauer begutachtet, entdeckt ihn: den Sloppy Joe. Ursprünglich kommt dieses Gericht aus Amerika und ist in den meisten Imbissbuden dort zu finden. Es handelt sich um einen Hackfleisch-Burger oder Brötchen, mit eingelegten Gurken und Fries – und es gibt gar eine vegetarische Variante. En Guete!

Foto: Lunchgate/Sydney

Matt & Elly
Erlenmattstrasse 93
4058 Basel

Kategorie: Geheimtipps • Von Sydney Karolewski • 19. Januar 2020 • Kommentar hinterlassen

Autor: Sydney Karolewski

ZURÜCK
Pasta'n'Raclette Cheese with a Kale, Beetroot and Pickled Pear Salad

NÄCHSTES
«kleineFreiheit» – Kulinarischer Frieden am Erasmusplatz in Basel

Das könnte Dich auch interessieren

Das perfekte Osterbrunch Rezept: Baked French Toast
8. April 2020

Ei, Ei, Ei – Eier färben ganz ohne Chemie
1. April 2020

Vielfältiger Pizzateig für zuhause
25. März 2020

Die Zeit zuhause nutzen: Rezepte für den ganzen Tag!
19. März 2020

Schreibe einen Kommentar

Ihre E-Mail-Adresse wird nicht veröffentlicht.

Kommentar

Name *

E-Mail*

Website

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

Beitragskommentare

Diese Website verwendet Akismet, um Spam zu reduzieren. Erfahre mehr darüber, wie deine Kommentardaten verarbeitet werden.