



JETZT GRATIS:
die Restaurantguide-
App

RESTAURANTS IM TEST sixpack

1 DER BUTT

Am Yachthafen 1
18119 Rostock-Warnemünde

2 JACOBS RESTAURANT

Elbchaussee 401-403
22609 Hamburg

3 PETIT AMOUR

Spritzenplatz 11
22765 Hamburg

4 THE GRAND

Hirtenstraße 4
10178 Berlin

5 TAKU

Trankgasse 5
50667 Köln

6 GENUSS-APOTHEKE

Schönaugasse 11
79713 Bad Säckingen

UNSERE TESTER

ALEXANDER BACHL (AB) ist einer der profiliertesten Gourmetjournalisten Österreichs – und auch in Deutschland für Falstaff unterwegs.

FRANK HIDIEN (FH) hatte sein kulinarisches Initiations-Erlebnis Anfang der 1980er bei Harald Wohlfahrt und kann seitdem als Gourmet-Journalist keinem guten Restaurant mehr widerstehen.

BRIGITTE JURCZYK (BJ) bereist seit vielen Jahren als Journalistin und Autorin die Welt und hat sich durch die Küchen aller Kontinente gegessen.

HANS THEO STAMP (HTS) ist als Gastro- und Weinautor in Mitteleuropa unterwegs. Er schreibt über Restaurants aller Sparten, wenig bekannte Weinregionen sowie Küchentrends.

CHRISTOPH TEUNER (CT) ist Lustesser – seit mehr als dreißig Jahren. Schon als Student gab er sein ganzes Ersparnis für Essen aus. Mittlerweile ist er Falstaff-Herausgeber in Deutschland.



Taku - Bildtext
folgt

TAKU apicias persperferum que voluptatis doluptam harum rehendus

NEU EINGEDECKT

Ein Chichi-befreites Sternelokal in Hamburg, eine kulinarische Hommage an Asien in Köln und eine Genuss-Apotheke in Bad-Säckingen: Unsere Kritiker waren quer durch Deutschland unterwegs.

DER BUTT Rostock-Warnemünde



An der Ostsee kocht Matthias Stolze auf einem Top-Niveau.

1 Der Gast darf sich in der imposanten Yachthafenresidenz »Hohe Düne« an einer durchdachten Architektur erfreuen – allerdings bis vor kurzem mit dem kleinen Schönheitsfehler, dass das formidable Gourmet-Restaurant »Der Butt« im Foyer-Bereich untergebracht war.

Chefkoch Matthias Stolze und sein kongenialer Sommelier und Restaurantleiter Thomas Heimann dürfen jetzt im zweiten Stock eines Pavillons auf die Ostsee blicken. Der Gast natürlich auch, sofern er nicht von den Köstlichkeiten auf dem Teller abgelenkt wird. Er wählt aus zwei Menüs: »Stolze Kreativ« und das vegetarische »Feld & Flur«. Lobenswerterweise darf er die Gänge der Menüs tauschen.

Stolzes Küche lässt sich in keine Schublade pressen, ist damit aber keinesfalls beliebig. Mediterran, französisch und asiatisch – all das bildet ein harmonisches Ganzes, und

sein Geschick für vegetarische Gerichte ist famos.

Die Tomatenvariation mit Pistazien, Sauce Pistou und fermentiertem Knoblauch war eine glänzende Hommage an den Meister vegetarischer Küche, Heinz Reitbauer aus dem Wiener »Steirereck« – candiert, als Panama Cotta, eingelegt in Koriander und Ingwer sowie geschmort.

Ähnlich Eindrucksvolles leistete die Küche beim Allerlei von der Kartoffel. Da wird selbst ein Fleischliebhaber schwach, der zusätzlich zum Duroc-Schweinebauch mit krosser Kruste greifen könnte.

Oder zum Rehrücken, geröstet und gebeizt, oder zum Steinbutt mit gezupfter Truthahnkeule im Strudelteig mit schwarzer Bohnencreme auf krolische Art mit dezentem Kreuzkümmelaroma. Auch die Weinkarte von Thomas Heimann lässt wenige Wünsche offen. FH

BEWERTUNG

	Essen	46	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	18	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	90	von 100

DER BUTT

Ostsee-Hotel Hohe Düne
Am Yachthafen 1, 18119 Rostock-Warnemünde
T: +49 381 50400
www.hohe-duene.de

PETIT AMOUR Hamburg



Neue französische Feinschmecker-Oase: »Petit Amour«.

3 Es ist nicht lange her, da konnte man die feineren unter Hamburgs Essadressen an einer Hand abzählen. Neuerdings braucht man ein paar Finger mehr, laufend sperren neue Genussplätze auf. Ein sehr sympathischer Neuzugang aus dem Vorjahr versteckt sich im Stadtteil Ottensen unweit des Bahnhofs Altona zwischen Bierkneipen und Szenelokalen. Boris Kasprick schuf hier eine bis hin zur Hintergrundmusik französische Feinschmecker-Oase, deren Küchenstil er »teiltraditionell« titulierte.

Kasprick wirkte einst an Topadressen wie »Im Schiffchen« in Düsseldorf, Alain Ducasse's »Jules Vernes« oder dem »Ryu Gin« in Tokio. Für sein erstes eigenes Lokal entschloss er sich, stilistisch der aufwendigen Kocherei treu zu bleiben und nicht ins legere Fach zu wechseln. So muss man sich zwischen einem kleinen dreigängigen oder großen siebengängigen Menü entscheiden, a

la carte läuft hier nichts. Preislich kann man insbesondere die große Speisenfolge mit € 104,- durchaus als Okkasion betrachten, fährt Kasprick da reihenweise mit Luxusprodukten auf. Königskrabbe wird mit Avacado und Ossietra Caviar in einem betörend feinen Staudensellerieud serviert. Sehr traditionell: Terrine von der Foie Gras mit Haselnuss und Brioche, bei der die Kirsche subtil die Fettigkeit bricht. In einer schönen Abfolge aus zarter und kräftigerer Aromatik ist die Ente aus der Dombes mit Shiitake-Tarte und Kopfsalatherzen ein würziger Höhepunkt.

Nicht unerwähnt darf das hier ganz besonders zuvorkommende Service unter Restaurantleiter und Sommelier Mathias Mercier erwähnt bleiben, dessen Weinbegleitung blind vertraut werden kann. Wer das möchte, erhält zum jedem Glas einen wortgewaltigen Minilehrgang in Sachen Lagen- und Rebenkunde. AB

BEWERTUNG

	Essen	47	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	90	von 100

PETIT AMOUR

Spritzenplatz 11
22765 Hamburg
T: +49 40 30 74 65 56
www.petitamour-hh.com

JACOBS Hamburg

2 Wer nach 225 Jahren in die Zukunft starten will, muss manchmal neue Wege gehen. Deshalb wurde jetzt dem traditionsreichen 5-Sterne-Hotel Louis C. Jacob an der Elbchaussee eine gehörige Portion Auffrischung verordnet. Die macht auch nicht vor dem mit zwei Sternen gekrönten »Jacobs Restaurant« halt. Das Interieur wirkt nun moderner und dennoch elegant. Die 45 Plätze wurden auf 64 aufgestockt.

Küchenchef Thomas Martin hat dazu ein neues Genusskonzept kreiert: »Wir konzentrieren uns auf das Wesentliche mit der Vision, die Küche im besten Sinne zu vereinfachen.« Also kein Chichi mehr, keine Überinszenierung. Und auch ein ganzes Menü muss nicht mehr geordert werden. Das Hauptprodukt steht im Mittelpunkt. Das beweist gleich die Vorspeise: Ein gefüllter Artischockenboden, der im Gemüsesud à la Barigoule gegart ist

und eine Geschmackspräsenz zeigt, wie man sie selten erlebt. Von der Provence wechselt das Menü in die Bretagne zu einem saftigen Steinbuttfilet, zu dem Thomas Martin seine berühmte Champagner-Beurre-Blanc reicht. Ein Traum in Cremeweiß! Von hier aus geht es direkt weiter in die Bourgogne zur Charolais Ochschulter, die er stundenlang schmoren lässt – bis sie auf der Zunge zerfällt. Aromenintensiv dazu: die satte, stark reduzierte Pomeroljus. Glasierte Möhren, Zwiebeln und Kartoffelschaum ergänzen das Gericht mit einem fruchtigen Kontrast.

Auch beim Dessert bleibt der Chefkoch seiner französischen Handschrift treu und setzt den Klassiker Île Flottante mit Himbeere, Rhabarber und Limette frisch in Szene. Der von der Sommelier-Union ausgezeichnete »Sommelier des Jahres 2016«, Torsten Junker, begleitet das Menü souverän. BJ



Süßes Kunstwerk aus dem »Jacobs«: Törtchen von Araguani-Schokoladen.

BEWERTUNG

	Essen	48	von 50
	Service	19	von 20
	Weinkarte	18	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	93	von 100

JACOBS RESTAURANT

Elbchaussee 401-403
22609 Hamburg
T: +49 0 40 82 25 50
www.jacobs-restaurant.de

THE GRAND Berlin

4 Eine stille Seitenstraße ganz in der Nähe des lauten Alexanderplatzes, von außen ein schlicht-grauer Altbau. Wo ist der Eingang? Ach hier! Das Esszimmer des »The Grand« öffnet sich zum großen Saal in Höhe und Breite. Freigelegter Backstein hier und da, ein Innenhof mit Sommerbestuhlung. Früher haben hier Kinder gespielt. Das Gebäude, in dem das Restaurant residiert, war früher eine kommunale Armenschule. Jetzt wird hier genossen, statt gebüffelt. Und zwar auf hohem Niveau. »The Grand« wurde von den Berliner Meisterköchen als »Szenrestaurant 2014« ausgezeichnet. Die dazugehörige Bar und der Club sind bis heute ein Hauptstadt-Hotspot.

Thilo Roth hat den Charakter des Restaurants geprägt – mit seiner französischen inspirierten Karte. Nun hat der Chefkoch das Haus verlassen und seinem Sous-Chef Mathias Josupeit die Bühne überlassen. Der führt den Stil

souverän weiter und serviert zur Vorspeise eine Artischocke von bester bretonischer Qualität, mit einer süß-sauer abgeschmeckten Caponata aus Auberginen und Tomaten gefüllt. Ungewöhnlich – drei verschiedene Dips zum Eintauchen der Blätter machen das Gericht variantenreich: Eine Minzsauce, eine Oliventapenade und ein Mousse aus getrockneten, im Gemüsefond aufgekochten Tomaten mit intensivem Rosmarin- und Thymianaroma.

Das dann folgende Entrecôte vom Husumer Rind ist tadellos im Southbend bei 800 Grad gegrillt und wird von einem samtigen Kartoffelpüree mit Crème fraîche und Schmelzwiebel begleitet. Beim Dessert rät der ausgesprochen freundliche Service zu einem Himbeer-Pfirsich-Crumble, das mit gebackenem Mandelmehl knusprig ummantelt ist und zu dem das Tonkabohne-Joghurteis eine kühle und cremige Ergänzung ist. BJ



»Boeuf Tatar«: Tatar vom Rinderfilet, geräucherter Hecht, Kaviar, Garnele, Algensalat.

BEWERTUNG

	Essen	43	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	86	von 100

THE GRAND

Hirtenstraße 8
10178 Berlin
T: +49 30 2 78 90 95 55
www.the-grand-berlin.com

TAKU Köln



Mirko Gaul kocht im »Taku« asiatisch inspiriert.

5 Europe in five days: Das Motto vieler amerikanischer Touristen, die eben deswegen dafür belächelt werden. Wie soll man Rom, Paris, London, Berlin, Wien in so wenig Zeit schaffen, wie soll man da ein Gefühl für die lange Geschichte des Kontinents bekommen? Essen im »Taku« in Köln ist ein wenig so. Asia in three hours.

Ein Parforceritt, bei dem, so die restaurantteigene Prosa, Küchenchef Mirko Gaul »die authentischen Aromen der Hochküchen Japans, Chinas, Thailands, Vietnams, Indonesiens und Malaysias dekonstruiert und neu interpretiert«. Wir lassen die Pagode im Dorf und formulieren ein wenig bodenständiger: Das Essen ist durchweg gut. Besonders angetan hat es uns die Thai-Bouillabaisse mit roter Currypaste, Koriander, Hummer, Knoblauch-Mayonnaise, gebratenen Calamaretti, bouchot-muscheln und Thaibasilikum-Öl. Tolle Würze, Geschmack-

stiefe, toller Nachhall. Aparte Grillaromen beim Pak Choy, ein schöner Hauch Kokos beim etwas zu lange gegarten Steinbutt, sehr gute Fleischqualität bei der Ente mit Morcheln. Das »Taku« bietet schon seit längerem ein veganes Menu an, das aber sehr selten bestellt wird.

Verbesserungswürdig ist die Feinabstimmung, was sich vor allem bei den überraschend vielen Amuses Bouche zeigt, die hier gereicht werden. Ein Cornet mit Tunfischtar schmeckte nur nach Knoblauch, und ein Würfelchen mit Krustentierfleisch nur nach Mayonnaise. Anständige Weinkarte. Der Preis von 130 Euro für das Sechs-Gang-Menü ist fair. Kühl-elegantes Ambiente. Es ist allerdings so dunkel, dass man oft kaum erkennt, was man isst.

Etwas onkeliger Service, der davon auszugehen scheint, dass alle Gäste zum ersten Mal in einem feinen Restaurant essen. CT

BEWERTUNG

	Essen	42	von 50
	Service	17	von 20
	Weinkarte	16	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	84	von 100

TAKU

Hotel Ernst
Trankgasse 5, 50667 Köln
T: +49 221 2703909
www.excelsiorhotelernst.com

GENUSS- APOTHEKE Bad Säckingen

6 Bis vor kurzem fand sich das Restaurant noch unter dem Namen »Freigeist«; nun ist man zur ursprünglichen »Genuss-Apotheke« zurückgekehrt – aus markenrechtlichen Gründen, wie uns die Homepage sagt. Das Lokal besteht aus einem großen Einheitsraum samt Schauküche, nüchtern und doch ansprechend mit seinen zeitgenössischen Gemälden, den Schiefertafeln und den offenen Weinregalen. Damit erreicht man nicht zuletzt ein relativ junges Publikum, das herkömmliche Gourmettempel vielleicht meiden würde. Wenn größere Gruppen zu Gast sind und es aus der Küche gehörig zischt, muss man recht laut werden, um noch kommunizieren zu können.

Die Küche unter Raimar Pilz arbeitet präzise und mit einer gut erkennbaren Handschrift. Kulinarische Freigeisterei kann man ihr nicht nachsagen, denn die stilistische Basis ist durchaus klassisch. Dazwischen setzt Pilz einige ori-

ginelle Farbtupfer – nicht nur in Form der dekorativen Blüten, die hier schon fast ein Markenzeichen sind. Beispiele dafür sind die Crème fraîche zum Brot, die mit Roter Bete und Wasabi aromatisiert ist, oder Yuzu-Marshmallow und Grüntee-Sponge im Dessert.

Gehobene Saisonküche mit etwas südlichem Flair zeigen der grüne Feldspargel mit Kartoffelgnocchi, Thymian und Lauchbutter – ein Teller fürs Gemüt. Ein bisschen intellektueller gibt sich die Gänseleber mit Kakao, Gänseleber-Glace mit Sloeberry-Gin, Erdbeerchutney und kandierter Olive. Das Reh mit Pfifferlingen geht von guter Tradition aus, setzt aber mit Wachholderessenz, Maismus und fermentierten Nüssen kleine aromatische und modische Akzente. Die Weinkarte trumpft mehr mit Originalität als mit Vollständigkeit. Das Angebot ist aber dauernd im Fluss und überrascht immer wieder mit neuen Trouvaillen. HTS



Solor apicias persperferum que voluptatis dot uptam harum rehendus

BEWERTUNG

	Essen	45	von 50
	Service	19	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	89	von 100

GENUSS-APOTHEKE

Schönaugasse 11
79713 Bad Säckingen
T: +49 7761 9333767
www.genuss-apotheke.de