



JETZT GRATIS
RESTAURANT-
GUIDE APP

RESTAURANTS IM TEST sixpack

- 1 NIKKEI NINE**
Neuer Jungfernstieg 9-14
20354 Hamburg
- 2 ROY & PRIS**
Weinbergsweg 8A
10119 Berlin
- 3 HANSE STUBE**
Trankgasse 1, Domplatz
50667 Köln
- 4 SOSEIN**
Hauptstraße 19
90562 Heroldsberg
- 5 ATELIER**
Hotel Bayerischer Hof
Promenadeplatz 2
80333 München
- 6 ZIRBELSTUBE**
Rotteckring 16
79098 Freiburg

UNSERE TESTER

DETLEF BERG (DB) berichtet seit mehr als zwanzig Jahren über Essen und Trinken in aller Welt.

PETER EICHHORN (PE) ist Autor und freier Food- und Spirits-Journalist in Berlin. Über seine kulinarischen Stadterkundungen bloggt er auch unter eichiberlin.com.

FRANK HIDIEN (FH) ist seit den 1980er-Jahren als Gourmetjournalist tätig.

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.

CHRISTOPH TEUNER (CT) ist Falstaff-Herausgeber in Deutschland.



Entenbrust im »Atelier«
mit Kohlrabi, Blaukraut,
Kokos und Orangenschale.

NEU EINGEDECKT

Ein japanisch-peruanischer Gourmettempel in Hamburg, ein futuristisches Designlokal in Berlin und experimentelle Küche in Heroldsberg: Unsere Kritiker waren wieder im ganzen Land unterwegs.

NIKKEI NINE Hamburg



Moderner Luxus: Im »Nikkei Nine« wird japanisch-südamerikanisch gekocht.

1 Das »Nikkei Nine« ist derzeit der schönste Hotspot Hamburgs. Das zu behaupten ist nicht übertrieben. Mit seiner luxuriösen Mischung aus Understatement und Übertreibung, Chic und Klassik, Coolness und Cosiness sticht es eindeutig aus der Riege der anderen Hamburger Restaurants heraus. Rund 1,5 Millionen Euro hat die Neugestaltung des ehemaligen Promirestaurants »Doc Cheng's« gekostet, das zum Nobelhotel »Vier Jahreszeiten« gehört. Nun trägt es den Namen »Nikkei Nine« und punktet mit neuem Design in den Farben Gold, Cognac, Amber und Schwarz und einem neuen Foodkonzept – einem wunderbaren Mix aus japanischer und südamerikanischer Küche. Die Kreationen entwickelt Ben Dayag aus den USA, der schon im »Nobu Las Vegas« kochte, zusammen mit dem Sushi-Meister Yuki Hamasaki, der aus dem »Ritz-Carlton Osaka« kommt. Aus der offenen Küche mit originalem Robata-Grill tischen die

beiden und ihr Team auf: hauchdünn aufgeschnittene, rohe Flunder auf einem frisch-fruchtigen, sämigen Orangen-Pflaumen-Vinagrette-Bett, leicht scharf mit Chili abgeschmeckt. Der ungemein dekorative Pulpo präsentiert sich im nächsten Gang auf einem schwarzen Teller mit feuerroter Aji Panca Anticucho – einer typisch peruanischen Sauce aus gekochtem Chili: nicht zu scharf, dafür überaus aromatisch. Als Kontrastpunkt gibt es eine lila Kartoffel mit Crème fraîche und zitronigem Yuzu-Gel. Weiter geht's mit drei Spießen Apfelschweinbauch, die in süß-salzigem Sesam-Glace baden. Und auch die Qualität des Sushi mit Gelbschwanzmakrele, Garnele, Lachs und Streifenbarsch – einfach I a. Die Gäste erfreuen sich an einem unkompliziert-lockeren Service, der sehr kompetent die Weinbegleitung beisteuert. Und an einer Bar, die das Warten auf einen freien Tisch mit japanisch und peruanisch inspirierten Drinks belohnt. BJ

BEWERTUNG

	Essen	45	von 50
	Service	17	von 20
	Weinkarte	16	von 20
	Ambiente	10	von 10
	GESAMT	88	von 100

NIKKEI NINE

Neuer Jungfernstieg 9-14
20354 Hamburg
T: +49 40 34943399
www.nikkei-nine.de

ROY & PRIS Berlin

2 Die Inspiration für das Design dieses Restaurants kommt aus dem düsteren Drama »Blade Runner« (1982) von Regisseur Ridley Scott, das einen Blick in das Los Angeles der Zukunft wirft. Die namensgebenden Roy und Pris sind in dem Film Replikanten – künstliche Wesen, die gegen die Menschen aufbegehren. Ein Blick in die moderne und zugleich traditionelle chinesische Küche könnte sich also als Wagnis entpuppen.

Die »Roy & Pris Starkitchen« begehrt gegen das altbackene Klischee auf, dass die Küche aus dem Land der Mitte hierzulande zwangsläufig aus Drachendeko an Bommelaternen und süß-sauer bestehen müsse. Hier umgibt ein großartiges Design aus Blumen, Lichteffekten und Farben den Gast. Am Eingang empfängt die Bar mit einem originellen Cocktailangebot. Den Hauptraum dominieren

eine Leuchtwand mit Weltraum-Motiv und eine Decke mit bunten Leuchtfäden. Guanfeng Guan ist der Kopf hinter der Speisekarte und prägte bereits moderne Asia-Konzepte wie »Toca Rouge« und »Yumcha Heroes«. Aber noch nie war der Anspruch höher, eine Balance aus Tradition und Innovation derart zu inszenieren. Der kühne Akt gelingt. Produktqualität, Zubereitung und Präsentation bezaubern. Die Dim-Sum-Kreationen oder die Mantou, gedämpfte Hefebrötchen, bekommt man in Berlin nicht vergleichbar. Die Bittermelone mit Ingwer und Chili stimuliert sämtliche Geschmackszonen der Zunge.

Butterweich der Oktopussalat mit Pflaumen und Radieschen. Der herrlich knusprige Schweinebauch verströmt deftige Würznoten, und das zart angeflamte Lachs-Sashimi betört zart mit Karotten und einer subtilen Limetten-Ingwer-Brühe. PE



Moderne chinesische Küche im »Roy & Pris«: Frühlingsrollen mit Ente.

BEWERTUNG

	Essen	43	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	87	von 100

ROY & PRIS

Weinbergsweg 8A
10119 Berlin
T: +49 176 22018245
www.royandpris.de

HANSE STUBE Köln



Hausgebeizter Glan-Douglas-Lachs mit Forellenkaviar und Wildkräutern.

3 Das muss einen jungen Koch wurmen! Er ist Küchenchef im traditionsreichen Hauptrestaurant eines Grandhotels mit langer Geschichte. Im Keller dieses Hotels ist seit ein paar Jahren ein neueres Restaurant mit asiatischer Küche. Unten ein Michelin-Stern, oben keiner. Wenn man sich das vor Augen hält, wird der Ehrgeiz von Tobias Koch verständlich. Er will in seiner »Hanse Stube« im »Hotel Ernst« die Kollegen vom »Taku« überrunden. Ehrensache. Koch geht alles systematisch an. Nur die besten Lieferanten beispielsweise: Butter von Monsieur Bordier oder Fisch von dem Pariser Händler, der sonst fast ausschließlich Restaurants von Alain Ducasse beliefert. Koch paart das mit gutem Handwerk, und heraus kommen durch die Bank sehr solide Teller, die man mit Vergnügen leersisst. Morchelsuppe mit Kölner Allerlei, Ente mit Orangen-Thymian-Jus, Lamm mit Stielmuspüree. Unser Favorit war die erste Vor-

speise: Aal mit Apfel, Hagebuttengel und Speckcrumble. Perfekt austarierte Proportionen, beglückender Geschmacksakkord. Ansprechende Weinbegleitung, ausreichende Weinkarte. Was das Drumherum betrifft: Wenn man in der »Hanse Stube« isst, macht man eine Zeitreise in die Wirtschaftswunder-epoche. Ludwig Erhard, Vollbeschäftigung, dicke Bäume, Zigarren, Wohlstand allenthalben. Dunkel getäfelte hohe Holzdecken, Kellner in Schwarz und Weiß, die Lehrlinge in einer Art Matrosenuniform. Man fühlt sich behütet, weit weg von Trump, Klimawandel und Flüchtlingskrise. Mehr als zeitgemäß sind die Preise. Wenn man sich zu zweit das Sechsgangmenü mit Weinbegleitung gönnt und zwei Gläser Champagner trinkt, ist man mit Wasser und Kaffee bei knapp 500 Euro. Legt man gut 200 obendrauf, kriegt man ganz großes Kino bei Joachim Wissler. Stimmen da die Proportionen? CT

BEWERTUNG

	Essen	41	von 50
	Service	16	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	83	von 100

HANSE STUBE

Hotel Ernst
Trankgasse 1, Domplatz
50667 Köln
T: +49 221 2703403
www.excelshotelernst.com

SOSEIN Heroldsberg

4 Es gehört schon eine Menge Mut dazu, in einer kleinen Gemeinde vor den Toren von Nürnberg ein Restaurant zu eröffnen, das nach den Sternen greift. Felix Schneider und sein Geschäftspartner Jens Brockerhof aber haben die Ärmel aufgekrempt und aus einem alten fränkischen Fachwerkhäuschen in Heroldsberg eine gastliche Adresse gemacht. Stilvoll und dennoch schlicht sind die beiden Gasträume. Einer davon befindet sich eine halbe Treppe tiefer. Dort sitzen die Gäste an dunklen Tischen und auf bequemen Designerstühlen zwischen dicken Sandsteinmauern und unter weißgekalkten Gewölben. »Das war früher mal der Viehstall«, sagt Schneider, der viele Ideen bei der Gestaltung des Restaurants selbst eingebracht hat. Auch bei der Auswahl der Produkte bleibt nichts dem Zufall überlassen – sie stammen aus eigenem Anbau

oder von regionalen Spitzenerzeugern. Das Fleisch seiner Wollschweine reift zum Beispiel im eigenen Kühlhaus und begeistert beim Hauptgang mit seiner zart-saftigen und marmorierten Struktur und seinem intensiven Geschmack.

Doch zurück zum Auftakt, der bei Schneider »Prolog« heißt und die Geschmacksknospen wunderbar öffnet. Da wird unter anderem eine unreife japanische Aubergine, kurz angebraten, mit Kimchi-Saft und unreifem Koriander aufgetragen, einfach großartig.

Brot und Butter sind übrigens ein eigener Gang: Das hausgemachte Brot aus 65-stündiger Teigführung wird im Ganzen präsentiert, erst am Tisch aufgeschnitten und duftet verführerisch. Dazu gibt es siebzehn Wochen alte Sauerrahmbutter, hausgemacht natürlich. DB



Vom Wald auf den Teller: Felix Schneider verzaubert im »Sosein«.

BEWERTUNG

	Essen	46	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	90	von 100

SOSEIN

Hauptstraße 19
90562 Heroldsberg
T: +49 911 95699680
www.sosein-restaurant.de

ATELIER München



Jan Hartwig kocht abseits üblicher Konventionen.

5 Hier kocht jemand, der weder Angst vor herzhaften Aromen und ausgefallenen Produkten hat noch ein Prediger der Küchendoktrin ist, mehr als drei oder vier Elemente seien zu viel für einen Teller. Dazu bedarf es natürlich eines großen Könnens, sonst gibt es Chaos am Gaumen. Jan Hartwig beherrscht es und schickt den Gast bei jedem Gang auf die Suche nach einer Vielfalt von Aromen, die nie dominieren, sondern immer harmonisieren.

Im Angebot sind zwei Menüs mit je fünf bzw. sieben Gängen. Glänzend der lauwarm marinierte Lachs, umrahmt von einem Sud aus Ananas und Kardamom und zentriert in einer Dashi Beurre blanc mit Pak Choi. Weitere Akzente setzen Miso-Karamell und Kohlrabi-Tapioka sowie für die Textur knusprige Krabbenbrot-Flocken auf dem Lachs. Ein genial durchdachtes, wahrlich nicht einfaches Rezept. Den Schweinebauch à la chinoise begleitet eine

geräucherte Hollandaise aus Heumilchbutter mit Eiskraut, Sesam, Winterrettich und Umami-Bouillon. Den für Europäer geheimnisumwitterten Begriff Umami interpretiert Hartwig auf Basis eines Fonds von Gemüse, Shiitake, Wachtel- und Taubenkeulen, Kalbsschwanz und Speck. Nach dreitägigem Einkochen Soja zum Abschmecken, und es entsteht eine geschmacksintensive Bouillon, die alles Herkömmliche in den Schatten stellt. Das butterzarte Wagyu-Roastbeef kombinierte Hartwig mit in Teriyaki mariniertem Aal, Süßkartoffel, Zwiebel, Shiitake und Trüffel. Auch hier wieder asiatische Elemente, die Hartwig aber jenseits üblicher Konventionen umsetzt.

Der Service wird von der herzlich-charmanten Talisa Bernthaler geleitet, die Weinkarte hat einen Schwerpunkt in Deutschland. Die von Axel Vervoordt gestaltete Innenarchitektur und der weltbekannte »Bayerische Hof« geben den verdient würdigen Rahmen. FH

BEWERTUNG

	Essen	47	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	91	von 100

ATELIER

Hotel Bayerischer Hof
Promenadeplatz 2, 80333 München
T: +49 89 2120743
www.bayerischerhof.de

ZIRBELSTUBE Freiburg

6 Ein »Leading Hotel of the World« kommt heute nicht mehr ohne Restaurant der Oberklasse aus. Das Freiburger Vorzeigehotel »Colombi« löst diese Vorgabe seit Jahrzehnten mühelos ein. Das beginnt bei dem edlen, mit Zirbelkiefernholz ausgefärbten Gästeraum, der ein wenig an eine Bürgerstube im Alpenraum – etwa im Engadin – erinnert. Ein besonders hübscher Platz ist hier der Tisch gleich links vom Eingang, er ist leicht zurückgezogen und gewährt einen guten Überblick. Alfred Klink hatte in der »Zirbelstube« sagenhafte 33 Jahre lang den Ruf des Restaurants hochgehalten. Vor knapp drei Jahren hat er sich ins zweite Glied zurückgezogen, steht aber seinem Nachfolger Christoph Fischer noch beratend zur Seite. Dessen Küche ist klassisch geprägt und stellt mehrheitlich die Zutaten der Haute Cuisine von Steinbutt bis Trüffel in den Mittelpunkt. Als kleiner Gruß an

das nahe Frankreich stehen auch mal Froschschinken auf der Karte. Die Teller sind mehrheitlich von einer nicht unangenehmen Üppigkeit, daneben gibt es aber auch auflockernde, leichte Gänge. Für Letztere steht der weiße Thunfisch, confiert und als Carpaccio, mit eingelegtem Rettich, Yuzucrème, knusprig gebratenem Pulpo und Wildkräutersalat – eine nicht nur geschmacklich, sondern in ihren Grüntönen auch farblich austarierte Komposition. Erdverhafteter ist die knusprige »Himmel und Erde« mit gebratener Gänseleber, Kartoffelschaum, Boudin noir, grünem Apfel und Cidre-glacé. Ähnlich facettenreich auch der Bauch vom schwäbisch-hällischen Schwein mit rotem Carabinero, Erbsencrème, Zitronenmelisse und Lardoschaum. Der Weinkeller (mit 30.000 Flaschen, 600 Weinen) bietet großes Kino. Zudem lagern eine Reihe gereifter Flaschen – die ältesten aus dem Jahr 1936. HTS



Hohe Kochkunst in der »Zirbelstube«.

BEWERTUNG

	Essen	45	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	19	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	91	von 100

ZIRBELSTUBE

Colombi Hotel
Rotteckring 16, 79098 Freiburg
T: +49 761 21060
www.colombi.de