



**JETZT  
GRATIS  
RESTAURANT-  
GUIDE APP**

# RESTAURANTS IM TEST sixpack

## 1 BOATHOUSE

Isekai 1  
20249 Hamburg

## 2 NAGAYA

Kreuzstraße 17  
40210 Düsseldorf

## 3 AURA BY LUIS DIAS

Uferstraße 16  
50996 Köln

## 4 ALTHOFF GRANDHOTEL SCHLOSS BENSBERG/RESTAURANT VENDÔME

Kadettenstraße  
51429 Bergisch Gladbach

## 5 KRONENSCHLÖSSCHEN

Rheinallee  
65347 Eltville-Hattenheim im Rhein-  
gau

## 6 AUBERGINE

Münchner Straße 17  
82319 Starnberg

## UNSERE TESTER

**LUDWIG FIENHOLD (LF)** ist nicht nur langjähriger Gourmet- und Hotelkritiker, sondern auch Aphorismen-Autor, Kultur- und Reisedakteur.

**FRANK HIDIEN (FH)** hatte sein kulinarisches Initiationserlebnis in den 1980ern bei Harald Wohlfahrt und ist seitdem als Gourmet-Journalist 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. Er schreibt über Restaurants aller Sparten, wenig bekannte Weinregionen sowie Küchentrends.

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

Filigrane Kreation aus dem »Aubergine«: Barbarie-Entenbrust mit Süßkartoffeln, Roter Beete und Mohn.



## NEU EINGEDECKT

In Hamburg gibt es für Fischliebhaber eine neue Pflichtadresse, das »Aura« ist an den Rhein gezogen, und Joachim Wissler begeistert wie eh und je. Unsere Kritiker waren wieder unterwegs.

## BOATHOUSE Hamburg



Thomas Macyszyn hat in Hamburg ein neues Fischrestaurant eröffnet.

**1** Ein neues Fischrestaurant in Hamburg? Müsste eigentlich an der »Waterkant« kein Aufsehen erregen. Aber ein neues gutes verdient auf jeden Fall Aufmerksamkeit: Thomas Macyszyn, der Ende September das »Boathouse« direkt am Isebekkanal eröffnete (ja, im Sommer gibt es hier auch einen Bootsverleih!), kommt zwar nicht aus dem Norden, aber seine letzte Station war das »Columbia Hotel« in Travemünde. Dort hat er also schon mal Meerluft geschnuppert. Davor erkochte der heute 37-Jährige fürs Restaurant »Navette« in Rüsselsheim einen Michelin-Stern.

Der Mann weiß also, was er tut, und er macht es vom Start weg ziemlich gut. Seine Speisekarte ist klein, eine Unterteilung in Vor- und Hauptspeise gibt es nicht, und die Portionen sind eher mittelgroß. Das lässt Raum für mehrere verschiedene Geschmackserlebnisse. Was dann aus der Küche kommt, ist überraschend simpel, aber von sehr hoher Qualität.

Das beginnt beim Produkt, geht über die Zubereitung bis zur Komposition: zum Beispiel ein puristisch zusammengestellter Minisalat aus Avocado- und Grapefruitstückchen mit Mandelstiften und Koriander – frisch und leicht. Den butterzarten Pulpo veredelt eine Gremolata aus Petersilie, Olivenöl, Zitronenabrieb und Knoblauch. Die dazu gereichte, im Ofen gebackene und in Olivenöl eingeweckte Paprika steuert eine herrlich samtige Süße bei.

Die Makrelen-Ceviche erfrischt dagegen mit mildem Limettentönen. Dazu gibt es Guacamole und aufgepoppte Quinoa – weich gekocht, getrocknet und anschließend frittiert. Der Nachtisch aus in Salzbutterm gebratener Zwetschge mit Butterbröseln und einem nur schwach gesüßten Pistazieneis ist schon nach drei Wochen ein absoluter Klassiker. »Den können wir gar nicht mehr von der Karte nehmen«, verspricht Thomas Macyszyn. BJ

### BEWERTUNG

	Essen	45	von 50
	Service	16	von 20
	Weinkarte	16	von 20
	Ambiente	8	von 10
	<b>GESAMT</b>	<b>85</b>	von 100

### BOATHOUSE

Isekai 1  
20249 Hamburg  
T: +49 40 36035405  
www.boathouse.hamburg

## AURA Köln



Das charmante »Aura« ist jetzt direkt an den Rhein gezogen.

**3** Das kann der arme Koch nicht wissen! Aber er geht ein gewaltiges Risiko ein. Er hat Königsberger Klopse auf der Karte. Als Teil einer Vorspeise. Mit Kapern, klar, und Wildwassergarnele, jungen Erbsen und Puffreis. Der Rezensent ist schwerstens vorbelastet. Seine geliebte Großmutter, die 2003 im Alter von fast 95 starb, war die begnadetste Klopsköchin, die die Welt je gesehen hat. Klopse, Königsberg und Geschichten über Kant, der sie angeblich so gerne gegessen hat – nicht wegzudenken aus der Vita des Kritikers. Lieblingsessen seit Jahrzehnten. Jetzt also wagt sich Luis Dias in seinem Restaurant »Aura« an Klopse. Sofort Entwarnung! Grandios gelungen! Die Klopse sind natürlich vom Kalb, sind locker, mürbe, mild, mit einem Hauch Anchovis und Senf. Zurückhaltender Kaperngeschmack, schöne zusätzliche Aromakomponente durch die Garnele. Dias, der Portugiese ist, hat ein Händchen für Fisch. Es folgen zwei ebenfalls sehr gute Gänge, Fischgänge. Sehr frischer Steinbutt mit geschmorten Poweraden, Tomatenchutney und Safransud. Einzig die Kalamata-Oliven sind hier ein wenig zu dominant. Kleinigkeit. Und ein im Kern noch glasiger, sich dadurch schön fleischig im Mund anführender Seeteufel. Er wird begleitet von Tagliarini und einem wunderbar unauffälligen gebutterten Tafelspitzsud. Unauffällig – gutes Stichwort.

Dias kocht so, wie er als Mensch wirkt: bescheiden, leise, höflich. Keine oberflächlichen Knalleffekte, keine Prahlereien. Freundlicher und persönlicher Service. Weinkarte mit vielen erschwinglichen Flaschen. Das Lokal liegt jetzt direkt am Rhein, mit schönem Blick auf den Fluss und die Skyline. Das Publikum ist Kölner Süden pur. Meist schon im Ruhestand und recht wohlhabend. CT

### BEWERTUNG

	Essen	44	von 50
	Service	17	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	9	von 10
	<b>GESAMT</b>	<b>87</b>	von 100

### AURA BY LUIS DIAS

Uferstraße 16  
50996 Köln  
T: +49 221 37984606  
www.aura-coeln.de

## NAGAYA Düsseldorf



Solor apicias persperum que voluptatis doluptam harum rehendus

Bildtext folgt

**2** Muss ein japanisches Restaurant immer aussehen wie die typische Sushi-Bar? Kaltes Licht? Gekachelte Böden? Schmale Bar? Hocker? Und natürlich das kleine Förderband, auf dem die Happen – je nach Preis – auf roten, blauen, gelben oder grünen Plastiktellern vorbeiziehen? Nein. Gott sei Dank nicht. Das »Nagaya« in Düsseldorf ist anders. Auf beglückende Weise anders.

Weiß gedeckte Tische, schöne Gläser, anständige Weinkarte, sehr zuvorkommender Service. Und natürlich die Küche von Yoshizumi Nagaya, der seit mehr als zehn Jahren europäische und japanische Küche einander näherbringt. Und so finden sich auch Gerichte wie Knödel aus Lotuswurzel, Topinambur-Espuma mit Trüffel, Confit vom Kabeljau mit Buchweizen-Vinaigrette oder Niedrigtemperatur-gegartes Ibérico-Schwein mit Miso-Sauce auf der Karte. Königsdisziplin bleiben aber Sushi und Sashi-

mi. Nagaya kauft seinen Fisch aus vielen verschiedenen Regionen und bei vielen verschiedenen Lieferanten: Der Aal kommt aus Taiwan, der sagenhaft sämige fette Thunfisch aus dem Mittelmeer, Jakobsmuscheln aus der Bretagne, Königskrabben aus Norwegen und Schneekrabben aus Kanada. Die hinreißenden Holzmakrelen und Gelbschwanzmakrelen werden direkt aus Japan geliefert. Für extravagante Wünsche hat Nagaya einen Speziallieferanten; dessen Namen hält er aber geheim. Noch ein Beispiel für die Liebe zum Detail: Die ohnehin schon begrüßenswert salzarme Sojasauce wird im »Nagaya« nachbearbeitet – durch Aufkochen mit Kombu-Seetang, Bonitoflocken und Mirin. Ergebnis: ein hinreißend subtiler und doch kraftvoller Geschmack. Nur eine Sache, die auch in vielen Online-Kommentaren eine Rolle spielt, fiel uns auf: Um satt zu werden, muss man sehr viel Geld ausgeben. CT

### BEWERTUNG

	Essen	42	von 50
	Service	17	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	8	von 10
	<b>GESAMT</b>	<b>84</b>	von 100

### NAGAYA

Kreuzstraße 17  
40210 Düsseldorf  
T: +49 211 86043060  
nagaya.de

## VENDÔME Bergisch Gladbach

**4** Was soll man denn noch sagen über Joachim Wissler, was nicht schon gesagt worden ist? Die Krone des besten deutschen Avantgarde-Kochs bestreitet ihm jedenfalls niemand. Fokussieren wir uns deshalb auf die Eindrücke von unserem letzten Besuch. Wieder auf der Karte steht der Publikumsliebhaber Toffee: Im Gewand des populären Massenprodukts serviert uns Wissler eine karamellierte Gänseleber mit gerösteter piemontesischer Haselnuss und einem Anflug von Bitterschokolade. Das ist zugleich exzellent und witzig. Der Bauch vom Thunfisch überzeugt zunächst einmal durch seine stupende Produktqualität, das Nonplusultra dessen, was auf diesem Gebiet zu haben ist. Wie Wissler dann die aromatische Dichte und relative Schwere des Fisches mit gebeiztem Rettich, Miso und einer Marinade aus Minze und Zitronengras kontrapunktiert und in Balance

bringt, ist exemplarisch. Für große Fischküche steht auch der Lechtalsaiibling mit Saiblingskaviar. Wacholder-Topinamburbuttermilch, Meerrettichcreme und subtil gegerarter Rotkohl ergeben dazu einen feinen Akkord. Beim Hasen im Pfeffer spielt die farbliche Komposition in Rotönen eine prominente Rolle. Zur Challans-Ente und Chinakohl à l'Orange mit Petersilienmoos und Ingwerjus wird die Erdnusscreme in die Form einer ungeschälten Erdnuss gebracht – ein gelungenes Beispiel kulinarischer Mimikry, das unterdessen die Runde macht. Beim Dessert wird man im »Vendôme« nach Asien versetzt: Ein Eis aus Sancho-Limonen, Pfeffer und Yuzu Pon verzahnt sich mit einem Sud aus Jasmintee und Apfel. Gereicht wird dazu ein gedämpftes Bun mit Salzpfaffen-Püree-Füllung. Marco Franzelins Weinkarte schließlich ist kein bloßes Verzeichnis mehr, sondern eine Enzyklopädie. HTS

### BEWERTUNG

	Essen	49	von 50
	Service	20	von 20
	Weinkarte	20	von 20
	Ambiente	10	von 10
	<b>GESAMT</b>	<b>99</b>	von 100



Solor apicias persperum que voluptatis doluptam harum rehendus

Bildtext folgt

### ALTHOFF GRANDHOTEL SCHLOSS BENSBERG RESTAURANT VENDÔME

Kadettenstraße  
51429 Bergisch Gladbach  
T: +49 2204 420  
www.schlossbensberg.com/de/restaurant-vendome

## KRONEN-SCHLÖSSCHEN

Eltville  
im Rheingau



Kronenschlösschen: märchenhaftes Ambiente, neuer Küchenchef.

**5** Der neue Küchenchef Simon Stinal ist von entspannter Natürlichkeit und kocht entsprechend. Seine verfeinerte Landhausküche mit regionalem Charakter zeigt zwar auch weltumfassende Eingebungen, doch stets so, als gehörten diese schon immer dazu. Fischgerichte sind dabei die Stärke. Simon Stinal wurde von keinem großen Chef beeinflusst und hat sich vielleicht gerade deshalb seine frische Unbekümmertheit bewahrt.

Der delikate aromatische Einstieg mit gebeiztem schwarzem Heilbutt, eingelegtem Rettich, Holundergelee, Holunder-Ingwer-Granité, Holunderblüten, Stachelbergel, Stachelbeeren, Daikonkresse und Ingwer-Tapioka-Perlen macht große Lust auf mehr. Von Finesse sind ebenso die Steinpilze nebst Pulpo, Weinbergspfirsich und Passionsfruchtessig sowie Parmesanschaum. Eine fabelhafte Kombination auch das gebratene Wallerfilet

mit Spitzkohl im Dill-Sud mit Spitzkohl-Cannelloni, marinierter Gurke, krossen Kartoffelwürfeln und Saiblingskaviar. Die Desserts verzichten auf banale Süße und bilden ein angenehm leichtes Finale: Sauerrahm-Eis mit dem Besten, was aus einer Gurke werden kann, Sanddorn-Sud und Lemon-Kresse. Die Weinkarte des »Kronenschlösschens« ist legendär, es sind 2705 Positionen gelistet, im Natursteinkeller lagern rund 50.000 Flaschen, darunter viele Raritäten. Sommelier Florian Richter weiß sie fachkundig und mit Freude einzusetzen.

Ein Besuch im märchenhaften »Kronenschlösschen« kann leicht zu einem Bacchanal werden, es ist deshalb ratsam, eines der 18 luxuriösen und individuellen Zimmer zu reservieren. Das Hotel ist seit zwanzig Jahren Austragungsort des Rheingau Gourmet- und Wein-Festivals, das Köche und Winzer aus aller Welt in die Region bringt. **LF**

### BEWERTUNG

	<b>Essen</b>	<b>43</b>	von 50
	<b>Service</b>	<b>18</b>	von 20
	<b>Weinkarte</b>	<b>19</b>	von 20
	<b>Ambiente</b>	<b>9</b>	von 10
	<b>GESAMT</b>	<b>89</b>	von 100

### KRONENSCHLÖSSCHEN

Rheinallee  
65347 Eltville-Hattenheim im Rheingau  
T: +49 67 23640  
www.kronenschloesschen.de

## AUBERGINE

Starnberg

**6** Von A wie Amador bis W wie Wohlfahrt – Stationen bei diesen Koch-Ikonen scheinen fester Bestandteil in jedem Lebenslauf eines jungen Chefkochs zu sein. Der 31-jährige Maximilian Moser zeigt mit seinem großen Talent, dass es auch ohne große Lehrmeister geht.

Die Vorschusslorbeeren des renommierten Restaurantnamens löst er mit zwei Menüs à fünf bzw. sieben Gänge souverän ein. Die Karte suggeriert mit Bauchspeck an der Seite von Huchen, Flusskrebse und Kerbelwurzel kräftige Aromen, Moser verarbeitet sie aber harmonisch und filigran. Der Gesamteindruck steht bei ihm im Vordergrund seiner Gerichte, die keine Stars kennen, sondern nur Team-Player. Das zeigt auch der Wolfsbarsch, den er mit einem Risotto kombiniert, das vom bitteren Radicchio keinesfalls dominiert wird, denn Himbeeren sorgen für den Kontrapunkt, und

ihr Saft hat das Risotto verfeinert. Einzig die Paprika wirkt sehr dezent, aber das ist Kritik auf hohem Niveau. Der Sauerbraten vom Ochsen-Schäufele wird von Mixed Pickles und Bratkartoffeln begleitet. Klingt einfach, aber schmeckt wunderbar. Butterzart das Fleisch, eine Hommage an die 1970er sind Mini-Mais und Perlzwiebeln und dann das moderne Element der Bratkartoffeln! Erst herkömmlich geröstet, dann zerkleinert, mit einem Kartoffelschaum verfeinert und apart gereicht. Die detailverliebte Küche zeigt sich auch im »en attendant« auf den Hauptgang. Einmal nicht das lästige säuerliche Sorbet, sondern eine kleine Steinpilz-Essenz mit Wan Tan und Duxelles der Pilze. Sommelière Claudia Mikschowsky kommt aus der Steiermark, womit österreichische Weine auf der Karte nicht fehlen und von deutschen wie internationalen Gewächsen ergänzt werden. **FH**



Maximilian Moser kocht im »Aubergine« detailverliebt.

### BEWERTUNG

	<b>Essen</b>	<b>47</b>	von 50
	<b>Service</b>	<b>17</b>	von 20
	<b>Weinkarte</b>	<b>17</b>	von 20
	<b>Ambiente</b>	<b>8</b>	von 10
	<b>GESAMT</b>	<b>89</b>	von 100

### AUBERGINE

Münchner Straße 17  
82319 Starnberg  
T: +49 8151 4470290  
www.aubergine-starnberg.de