



**JETZT
GRATIS**
RESTAURANT-
GUIDE APP

RESTAURANTS IM TEST sixpack

1 CÖLLN'S

Brodtschragen 1-5
20457 Hamburg

2 MRS. ROBINSON'S

Pappelallee 29
10437 Berlin-Prenzlauer Berg

3 SCHLOSS LÖRSFELD

Engenser Straße 2
50171 Kerpen

4 ZUR GOLDEN KRON

Alt-Eschersheim 58
60433 Frankfurt

5 SIEDEPUNKT

Eberhard-Finckh-Straße 17
89075 Ulm

6 RESTAURANT KARRISMA

Hotel Adara
Alter Schulplatz 1
88131 Lindau

UNSERE TESTER

PETER EICHHORN (PE) ist Autor und freier Food- und Spirits-Journalist in Berlin. Unter eichiberlin.com bloggt er.

LUDWIG FIENHOLD (LF) ist langjähriger Gourmet- und Hotelkritiker.

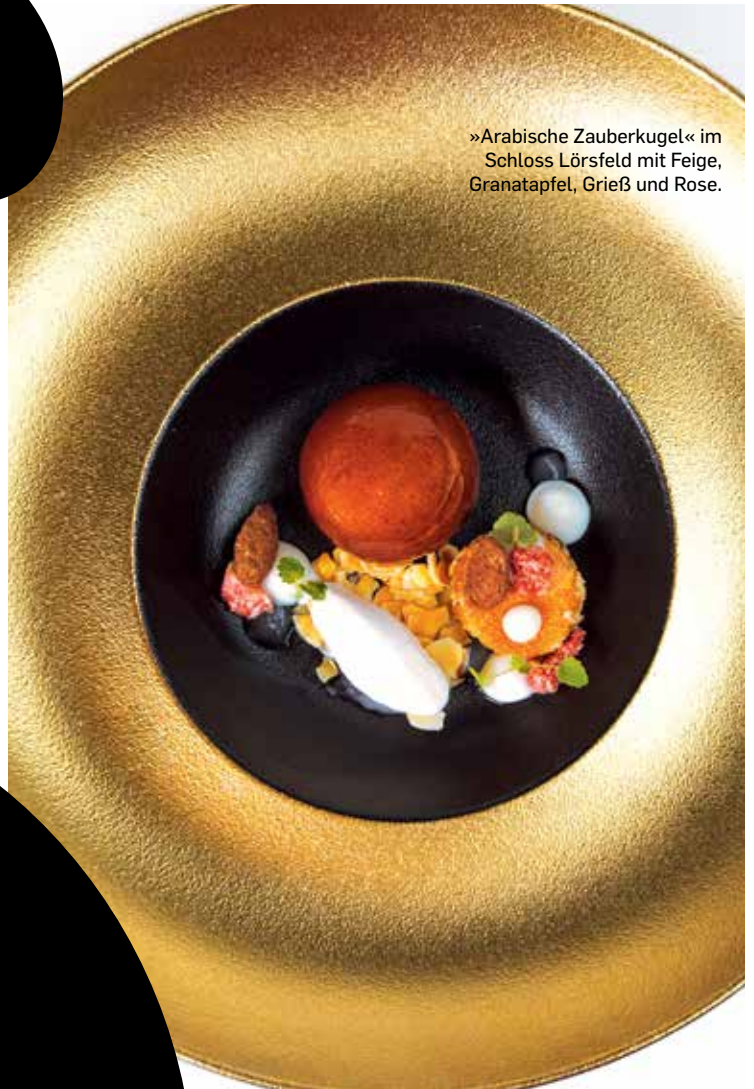
FRANK HIDIEN (FH) ist seit den 1980er-Jahren als Gourmetjournalist tätig.

BRIGITTE JURCZYK (BJ) bereist seit vielen Jahren als Journalistin und Autorin die Welt.

HANS THEO STAMP (HTS) ist als Gastro- und Weinautor in Mitteleuropa unterwegs.

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

»Arabische Zauberkegel« im Schloss Lörnsfeld mit Feige, Granatapfel, Grieß und Rose.



NEU EINGEDECKT

Ein Hamburger Traditionshaus und ein Berliner In-Lokal haben einen neuen Anstrich bekommen, ein ehemaliger Sternekoch wechselt ins Wirtshaus, und ein Jungkoch macht in Lindau von sich reden.

CÖLLN'S Hamburg



Das altehrwürdige »Cölln's« hat einen neuen Besitzer.

1 30.000 wunderschöne, von Hand bemalte Fliesen aus dem 19. Jahrhundert – dafür war »Cölln's Austernkeller« immer schon bekannt. Aber auch dafür, dass es das älteste Restaurant Hamburgs ist und dass sich hier in den kleinen Separees so einige Politiker, Wirtschaftsbosse und Schauspieler ein Stelldichein gaben. Eine echte Hamburgensie also. Umso größer der Aufruhr, als bekannt wurde, dass der Hamburger Feinkosthändler »Mutterland« in Deutschlands ältester Austernstube ein Café eröffnen möchte. »Mutterland« bietet zwar Spezialitäten in hoher Qualität – aber dass sich nun das Traditionshaus in einen von vielen Café-Treffpunkten verwandeln sollte?

Wer trotzdem das »Cölln's« betritt, wird angenehm überrascht. Das moderne Interieur schafft einen äußerst ansprechenden Spagat zwischen Alt und Neu. Und auch Marc Müller, der sich schon vom »Noma« in

Kopenhagen inspirieren ließ und im Stuttgarter Restaurant »Smøgen« einen Michelin-Stern erkochte, haucht dem »Cölln's« einen neuen Spirit auf hohem Niveau ein: Eine würzige Estragoncreme rahmt ein handgeschnittenes Rindertatar mit Wacholder und wird von frischem Sauerklee auf geröstetem Bauernbrot getoppt. Ein perfekt gegarter Steinbutt begleitet die Neuinterpretation von Birnen, Bohnen und Speck. Aber das Beste kommt zum Schluss: rote Grütze mit weißem Schokoladenschaum, Butterkekseis und Beerenkrokant. Marc Müller will im »Cölln's« die deutsche Küche auf ein modernes Niveau bringen. Dazu kombiniert er zum Beispiel eine Vierländer Ente mit wildem Kohl und gegrillter Birne. Oder Lebkuchenwaffeln mit Tonkabohnencreme. Die Weinkarte offeriert dazu alte Bekannte wie auch Überraschungen aus deutschen Topweingebieten – von der Ahr bis nach Baden. BJ

BEWERTUNG

| | | | |
|--|---------------|-----------|---------|
| | Essen | 42 | von 50 |
| | Service | 18 | von 20 |
| | Weinkarte | 15 | von 20 |
| | Ambiente | 9 | von 10 |
| | GESAMT | 84 | von 100 |

CÖLLN'S
Brodschranen 1-5
20457 Hamburg
T: +49 40 49206115
www.mutterland.de

SCHLOSS LÖRSFELD Kerpen



Küchenchefin Julia Komp bringt exotische Aromen ins Schloss Lörsfeld.

3 »Ike Jime ist eine japanische Art, einen Fisch auf liebevolle Art zu töten.« Putzig: liebevoll töten! Der Satz findet sich auf der Speisekarte von Schloss Loersfeld. Überhaupt: Japanisch, asiatisch, exotisch sind eine Art roter Faden im Menü von Julia Komp. Wasabi, Yuzu, Kimchi, Harissa, persische Limone, Kokos. Eher Weltreise als Regionales und Saisonales. Der Abend beginnt mit der Fahrt durch einen sattgrünen englischen Park zum wunderschönen Schloss. Das wurde Ende des 15. Jahrhunderts gebaut, im 19. komplett umgebaut und ist im Besitz der Familie von Fürstenberg. Traumkulisse! Innen ist es zwar ein wenig schlossnippesüberladen. Trotzdem Wohlfühlatmosphäre. Komps Küche schafft Kontraste zum konservativen Ambiente. Markante Oktopus-Terrine mit fleischig schmeckendem Soja-Gelee und knackigem Kimchi. Dann war der liebevoll getötete

Fisch an der Reihe, in diesem Fall fast roher, etwas zäher Zander des Züchters Torsten Pistol. Der wurde dummerweise ein zweites Mal getötet, ertränkt in einer pappigen, aus gequollenem Reis und zu viel Sellerie gemachten Sauce. Es folgten bissfester Steinbutt mit einem etwas schweren Brunnenkresse-Püree, und das überzeugendste Produkt an diesem Abend: Kalbsfilet vom Blonde d'Aquitaine. Ein perfekt gegartes, elegant schmeckendes Stück Fleisch. Schöne Auswahl an Käse von Affineur Volker Waltmann, gutes Gurken-Maracuja-Dessert, anständige Weinkarte. Der Service hat Stil, wobei wir weniger die etwas hölzern-bemühte Nettigkeit der Jungkellner meinen als vielmehr die zurückhaltende Kompetenz von Restaurantleiter Ulrich Ternierßen. Und die Tatsache, dass Pächter Thomas Bellefontaine höchstselbst von Tisch zu Tisch eilt, serviert und abräumt. Gibt es ja auch nicht so oft. CT

BEWERTUNG

| | | | |
|--|---------------|-----------|---------|
| | Essen | 40 | von 50 |
| | Service | 16 | von 20 |
| | Weinkarte | 16 | von 20 |
| | Ambiente | 9 | von 10 |
| | GESAMT | 81 | von 100 |

SCHLOSS LÖRSFELD
50171 Kerpen
T: +49 2273 57755
www.schlossloersfeld.de

MRS. ROBINSON'S Berlin

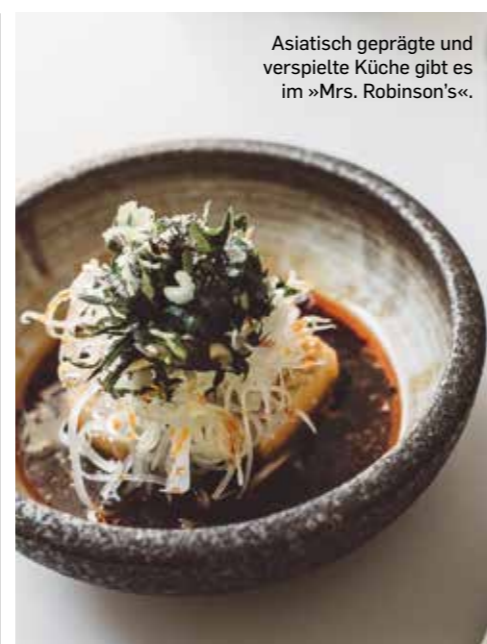
2 Der Gastraum frisch renoviert, den Küchenbereich arbeitstechnisch optimiert, so startet »Mrs. Robinson's« in den Hauptstadt-Herbst. Samina Raza und Ben Zhee betreuen Gäste und Küche und verströmen ihre kosmopolitische Prägung auf Teller und Atmosphäre. An jedem Platz verrät das Besteckbänkchen mit Messer, Gabel, Löffel und Stäbchen, was der Küchenchef im Sinn hat: Standbein Welt, Spielbein Asien.

Herzstück der stets wechselnden Karte bilden die beiden Menüs: Menü 36 und Menü 42. Das eine ist von Fleisch dominiert, das andere von Fisch. Die Ziffer im Menü nennt zugleich den Preis für drei Gänge. Der Auftakt des ersten Menüs sind geräucherte Maisnudeln mit saftigen Entenfetzen, dazu gebratener Lauch und knusprige Entenhaut. Schmackhafte Aromen, die man kennt – und

doch wieder nicht in dieser Zusammensetzung. Gleiches galt auch für das Meeresmenü-Entree: rote Garnelen mit Garnelen-Kopf-Emulsion. Garnele mit Steckrübe und hauchdünnen Winterrettichscheiben, bestäubt mit Lavendel. Auch optisch bietet jeder Teller ein verführerisches Vergnügen. Aromen, Geschmack und Textur sind überraschend arrangiert, und so bleibt die Küche im »Mrs. Robinson's« immer wieder neu, wie bei der Lammkeule mit Aubergine und Zwiebelasche mit geräuchertem Kohl und Kichererbsen-Miso-Reis. Klassiker des Hauses sind die gedämpften Bao-Teigtaschen. Die Weinkarte ist sympathisch kalkuliert, mit zahlreichen offenen Weinen aus aller Welt. Den reduzierten Look des Restaurants ergänzen harte Holzbänke und lehnlose Schemel. Alle Aufmerksamkeit gilt eben den bezaubernden Tellern. PE

BEWERTUNG

| | | | |
|--|---------------|-----------|---------|
| | Essen | 43 | von 50 |
| | Service | 17 | von 20 |
| | Weinkarte | 15 | von 20 |
| | Ambiente | 7 | von 10 |
| | GESAMT | 82 | von 100 |



Asiatisch geprägte und verspielte Küche gibt es im »Mrs. Robinson's«.

MRS. ROBINSON'S
Pappelallee 29
10437 Berlin-Prenzlauer Berg
T: +49 30 54622839
www.mrsrobinsons.de

ZUR GOLDEN KRON Frankfurt

4 Wenn ein hochdekorierter Koch die Gourmettempel hinter sich lässt und ein windschiefes Wirtshaus übernimmt, so ist das entweder Schicksal oder ein Statement. Alfred Friedrich empfand aber schon in den Zeiten, als er zwei Michelin-Sterne hatte, die Kombination von guter Küche und rustikaler Atmosphäre als besonders spannend. Nun hat er aus einer uralten Frankfurter Apfelweinwirtschaft ein Edelgasthaus gemacht, wobei es noch Apfelweine gibt – aber nur einige wenige und handwerklich hervorragend gemachte der modernen Generation. Der Österreicher kocht so entspannt und klar wie schon seit vielen Jahren nicht mehr. Bei einem Rockstar würde man von einem weisen Alterswerk sprechen.

Davon liegt ganz viel in den saftigen Ravioli mit aromatischen Steinpilzen im eigenen Sud, den man sich am liebsten in Flaschen

abfüllen lassen würde. Intelligent artikulierte Herzhaftigkeit begeistert beim glasierten Herzbries vom Kalb mit gebackenem Kalbskopf, Flusskrebs, gebratenem Romana-Salat und pikanter Sauce gribiche. Die Produktqualität ist hoch, die Zubereitung punktgenau, der Geschmack lustvoll, gerade bei den wunderbaren Saucen. Selbst in einfach erscheinenden Gerichten blitzt immer wieder die hohe Kunst der großen Küche auf, wie beim Rücken vom Ibérico-Schwein mit zartem Felsen-Oktopus und würziger Blutwurst. Immer auf der Karte steht das fabelhafte Wiener Schnitzel. Alfred Friedrichs Partner Pit Punda ist keiner der vorlauten Wichtigtuer-Sommeliers, sondern ein heiterer Mundschenk, der genau die Freude vermitteln will, die im Wein steckt. Dass es ausschließlich gute Tropfen aus Deutschland und Österreich gibt, ist auch ein Statement. LF



Apfelstrudel mal anders: Im »Zur Golden Kron« wird Klassisches neu definiert.

BEWERTUNG

| | | | |
|--|---------------|-----------|---------|
| | Essen | 44 | von 50 |
| | Service | 18 | von 20 |
| | Weinkarte | 17 | von 20 |
| | Ambiente | 7 | von 10 |
| | GESAMT | 86 | von 100 |

ZUR GOLDEN KRON
Alt-Eschersheim 58
60433 Frankfurt
T: +49 69 26941174
www.goldenkron.de

Fotos: Chris Abatzis, Keemla Mouhamed, beige stellt

SIEDEPUNKT Ulm



Christoph Hormels Küche sorgt für Begeisterung (im Bild: Felsenaustern).

5 Visionären Hoteliers wie Heiner Finkbeiner und Hermann Bareiss verdankt Deutschland zwei Spitzenrestaurants, deren Einfluss auf die deutsche Gastroszene und Motivation ihrer Köche herausragend ist. Oliver Schreiber leitet hingegen zwar nur ein »bescheidenes« Best-Western-Hotel, aber seinem guten Riecher verdankt Ulm mit Christoph Hormel einen Koch, von dem man noch viel hören wird.

Im Hotelrestaurant »Siedepunkt« steht ein achtgängiges Menü zur Wahl, dessen Bestandteile auch einzeln oder als dreigängiges Menü geordert werden können. Als Fischgang kommt Filet vom Stör mit Kohlrabi und Kamille auf den Teller. Der Stör wurde mit Malz-Sirup abgeflämmt, die Süße kann der kräftige Fisch gut vertragen. Das Gemüse liegt in verschiedenen Texturen auf dem Teller, die Kamille als Polle und Schaum. Wie auch die anderen Gänge zeigen, spielt

Hormel gern mit Aromen, vernachlässigt dabei aber nicht den Grundgeschmack der Produkte. Für weitere Begeisterung sorgt das zarte Kinn vom iberischen Schwein mit japanischen Aromen. Das Fleisch mit Miso sous-vide gegart, hat immer noch einen knackigen Biss. Aufgegossen mit würzigem Pork Tea, mit einem konfierten Eigelb vermischt und garniert mit Lotuswurzeln, entsteht ein Gericht, das in seiner aromatischen Vielfalt Maßstäbe setzte.

Nur beim Dessert könnten konservative Genießer ein Problem haben, denn Hormel setzt Sellerie ein – Kopenhagen lässt grüßen. Die sanfte Frucht des Birnensorbets, die säuerliche Crème brûlée vom Schmand und die Sellerie-Creme sorgen aber für ein gaumenerfreuendes Spannungsfeld.

Die Weinkarte mit Winzer-Entdeckungen, deren Weine auch ein Normalbürger bezahlen kann, begleitet das Menü. FH

BEWERTUNG



| | | |
|---------------|-----------|---------|
| Essen | 44 | von 50 |
| Service | 17 | von 20 |
| Weinkarte | 16 | von 20 |
| Ambiente | 8 | von 10 |
| GESAMT | 85 | von 100 |

SIEDEPUNKT

Eberhard-Finckh-Straße 17
89075 Ulm
T: +49 731 92710
www.siedepunkt-restaurant.de

KARRISMA Lindau

6 Bis vor Kurzem führte die Familie Karr in Langenargen ein beliebtes Lokal. Widrige Rahmenbedingungen führten dazu, dass das Haus verkauft werden musste; es ist heute kein Restaurant mehr. Der junge Julian Karr ließ sich davon nicht unterkriegen, im Gegenteil: Im Hotel »Adara«, einem stilvoll erneuerten Altbau mitten in der Lindauer Altstadt, startete er mit einem mutigen Konzept durch. Zu Beginn war es mehrheitlich ein Zweierteam aus Julian und seiner Frau Tanja, das Küche und Service meisterte – eine Riesenleistung.

Geboten wird ein Menü, das wahlweise in vier oder sechs Gängen zu haben ist. Wir sehen Lokales wie Felchen und Kretzer, doch auch immer wieder kleine asiatische Tupfer. Wichtig ist Karr dabei das Gefüge der gegensätzlichen Aromakomponenten, die zu einem ausbalancierten Ganzen zusammenwachsen.

Auch das Drumherum stimmt: Draußen lockt im Sommer eine hübsche Terrasse, drinnen sitzt man unter stilvollen Kupferlampen. Das Besteck ist aus drei verschiedenen Metallen gefertigt. Man isst der Reihe nach mit Bronze, Silber und Gold, was natürlich sportliche Assoziationen weckt. Dem entspricht der kulinarische Verlauf nicht immer, denn oft ist Julian Karr bei den Vorspeisen am kreativsten, wogegen der Hauptgang auch einfach gute Klassik bieten kann. Die Getränkesparte ist ein Abbild des Chefs: Mainstream ist hier kein Thema. Das Weinangebot ist zwar schmal, aber mit viel Sinn fürs Aparte und Hochwertige. Voraus gibt es eine Reihe origineller Aperitifs, aus denen das Kirschbier herausragt.

Wir sind sonst nicht leicht für Wortspiele zu begeistern, aber hier stimmt es: Julian hat wirklich »Karrisma«. HTS



Das »Karrisma« schlägt die Brücke zwischen guter Klassik und kreativer Avantgarde.

BEWERTUNG



| | | |
|---------------|-----------|---------|
| Essen | 43 | von 50 |
| Service | 18 | von 20 |
| Weinkarte | 15 | von 20 |
| Ambiente | 9 | von 10 |
| GESAMT | 85 | von 100 |

RESTAURANT KARRISMA

Hotel Adara
Alter Schulplatz 1, 88131 Lindau
T: +49 8382 9435041
www.adara-lindau.de