



## SCHNELL DAS RICHTIGE FINDEN!

DER FEINSCHMECKER testet und bewertet jedes Restaurant und jedes Hotel. Hier unsere Bewertungen:

### RESTAURANTS:

**★★★★★** In jeder Hinsicht perfekt

**★★★★** Küche und Service herausragend, Ambiente und Komfort außergewöhnlich

**★★★** Exzellente Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert

**★★** Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente, komfortabel

**★** Gute Küche, ansprechendes Ambiente

**○** Halber Punkt

**○** Bewertung ausgesetzt

\* Interessante Location mit einem besonderen Konzept/Ambiente/Angebot

### HOTELS:

**★★★★★** In jeder Hinsicht perfekt

**★★★★** Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage

**★★★** Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden

**★★** Guter Komfort, freundliche Atmosphäre

**★** Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre

**○** Halber Punkt

**○** Preisgünstiges Haus mit Komfort

### SYMBOLE:

- Bar
- Bioangebot
- Garage oder Parkplatz
- Mittags geöffnet
- Pool
- Terrasse und/oder Garten
- Imbiss/Bistro/Weinstube
- Übernachtung möglich
- Versand
- Weinangebot
- WLAN gratis
- Zimmerservice
- Keine Kreditkarten

## Holstein

### LANDHAUS SCHULZE-HAMANN: NACHHALTIG

In der gemütlichen Gaststube steht noch der alte Tresenschrank vom Ururgroßvater: Seit 1919 wird im „Landhaus Schulze-Hamann“ im Dorf Blunk aufmerksame Gastfreundschaft gepflegt. Heute führt Angela Schulze-Hamann mit ihrem Mann den Betrieb. Die leidenschaftliche Küchenchefin engagiert sich bei Slow Food und der regionalen Erzeuger- und Gastronomen-Vereinigung „Feinheimisch“, setzt sich für eine nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens ein. Bei ihren soliden Gerichten spürt man die achtsame Liebe zum Produkt. Alles wird frisch zubereitet.

Uns schmeckten die Wildbratwürste vom Schlachter Fritze auf Schmorgurkengemüse und die Zitronenspaghetti mit gebratenen Fördegarnelen. Mit rustikaler Deftigkeit überzeugten die Variationen (Steak, Bäckchen und Frikadelle) vom heimischen Bio-Galloway-Rind mit gebratenen Champignons, Blunker Biogemüse und köstlichen Bratkartoffeln. Auch das Holsteiner Traditionsgericht Großer Hans (Mehlkloß) mit gegrilltem Bauchspeck und Kirschkompott steht auf der Karte.

Blunk liegt nahe der Holsteinischen Schweiz bei Bad Segeberg, 30 Autominuten von der Ostsee entfernt. In gemütlichen Zimmern kann man übernachten. *Silvia Propp*

**★★★★** „Landhaus Schulze-Hamann“, Segeberger Str. 32, 23813 Blunk, Tel. 04557-997 00, www.landhaus-schulze-hamann.de, außer Sa, So nur Abendessen, Mo, Di geschl. Hauptgerichte € 19-25

**Tipp:** den einmalig guten Landhaus-Sonntagsbraten probieren!



## Berlin

### SCHWEIN: EIN REIM AUF WEIN

Tannengrüne Polster, dunkles Parkett, rohe Betonwände und -säulen, schwarz lackierte Holzmöbel, angenehm gedimmtes Licht, rechts die Cocktailbar, links die Weinbar und auf den Tellern die beste neue Küche in Mitte. „Im Schwein ist Wein – und Schwein braucht man immer“, hatte Alt-Westberlins schillernder Entrepreneur Peter Glückstein („Bar am Lützowplatz“, „Goya“) bei der Eröffnung kurz vor seinem Tod über sein letztes Projekt gesagt. Würdig verwalte das Team nun sein Erbe.

Ein Gewinn für Berlin ist Küchenchef Christopher Kümper, der bei Nils Henkel in Bergisch Gladbach, Daniel Boulud in New York und zuletzt als Souschef bei André Chiang in Singapur arbeitete. Die Brandenburger Gans servierte er in der hohen Keramikschüssel im dashi-Gänsefett-Sud mit Gänseleber-Mark-Klößchen, Shiitake- und Silberohr-Pilzen und fein geschnittenem, roh mariniertem Rotkohl. Gut abgeschmeckt und zart war das Filet vom Bunten Bentheimer Schwein von den Streuobstwiesen des Züchterhofs „Sauenhain“ in Potsdam, dazu Spaghettikürbis, Miso-Maronen-Creme, Shiso-Kresse, geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl und gepuffte Schweinehaut. Gekonnt kombiniert war auch das Kokosmakronen-Törtchen mit warmer Karotte und Granatapfel. Fair kalkuliert ist die Weinkarte mit den besten Flaschen junger, innovativer europäischer Winzer. *Stefan Eifenbein*

**★★★** „Schwein“, OT Mitte, Elisabethkirchstraße 2, 10115 Berlin, Tel. 030-24 35 62 82, www.schwein.online, nur Abendessen, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 18-29

**Tipp:** 77 Gins an der Bar, darunter sehr seltene Sorten

## Halle (Saale)

### GRÜNE REMISE: VIELE KRÄUTER, PRÄZISE DOSIERT

Die Große Ulrichstraße mit ihren Straßenbahnschienen ist eine Hauptader von Halles Altstadt, doch davon merkt man in diesem kleinen, feinen Restaurant an einem Innenhof wenig. Ruhig ist es hier. Das „Grün“ im Namen gibt die Richtung an: Natur hat Vorrang in der Küche, im Weinkeller und auch bei der von hellem Holz geprägten Einrichtung. Als einzige Dekoration dienen Kräutertöpfe an den Wänden, an der beleuchteten Fußbodenleiste sowie am Treppenaufgang zur Galerie in der ersten Etage.

Was aus der Küche kommt, ist mit Kräutern sehr einfühlend gewürzt, so stört bei keinem Gericht dominante Aromen den Eigengeschmack der Produkte. Beim Dreierlei von der Ente gefiel die Kombination aus gebackener Keule, Ragout mit Maronen und Rosmarin sowie zarter Brust in Rotwein-Orangen-Sauce mit Aprikosenrotkohl und Cashew-Kartoffel-Klößchen. Das „Leichte Menü“ begann mit Kokos-Curry-Linsen, die durch Ingwercreme, gegrillte Minipaprika und Koriandersauce eine pikante Note erhielten. Im Hauptgang überzeugten mit Gemüsestreifen gefüllte saftige Forellenfilets, dazu passte ein Gurken-Fenchel-Gemüse, dem man viel Biss gelassen hat. Auch zum Schluss kam Freude auf, als der sympathische Service zum Dessert hausgemachtes Mohn-Honig-Eis in Mandelkrokant auftrug. *Petra Mewes*

**★★★★** „Grüne Remise“, Große Ulrichstr. 23, 06108 Halle (Saale), Tel. 0345-68 25 64 70, www.gruene-remise.de, nur Abendessen, So, Mo geschl., Gerichte € 11-27

**Tipp:** Das kleine Weinangebot enthält einige interessante Beispiele aus dem Anbaugebiet Saale-Unstrut.



## Essen

### LAURUSHAUS: WIEDER FINE DINING IM SCHLOSS HUGENPOET

Als das „Nero“ 2013 geschlossen wurde, war dies ein herber Verlust für die Gourmetgastronomie des Ruhrgebiets. Jetzt will Erika Bergheim, damals wie heute Chefköchin im „Schlosshotel Hugenpoet“, an den Glanz vergangener Jahre anknüpfen. In der ehemaligen Zehntscheune ist ein kleines Restaurant mit gerade einmal 20 Plätzen entstanden. Antiquitäten, Kamin und feine Tischkultur, Old-School-Flair statt cooler Location: Das „Laurushaus“ passt zum Wasserschloss aus dem 17. Jahrhundert.

Sehr stimmig wirkte auch die Blumenkohl-velouté, zu der sich winterliche Noten von Majoran und süß-saurer Birne harmonisch fügten. Kraftvolle Aromen von Sauerkraut, weißen Bohnen und Mangold, verfeinert mit etwas Sherry, umrahmten Filet und Bries vom Kalb. Konzentration auf das Produkt und präzises Handwerk gefielen beim Nagelrochen mit Zitronenbutter und Kapern. Die Sommelière Carla Veenstra, die auch den dezenten Service dirigiert, empfiehlt kompetent aus einer sehr guten, aber zum Teil recht hochpreisigen Weinkarte. *Helmut Krause*

**★★★** „Laurushaus“, im „Schlosshotel Hugenpoet“, OT Kettwig, August-Thyssen-Str. 51, 45219 Essen, Tel. 02054-120 40, www.hugenpoet.de, nur Abendessen, So bis Mi geschl., Hauptgerichte € 20-42

**Tipp:** chef's table für zehn Personen mit Blick in die Küche im Wintergarten



Salzwiesenslamm mit Bohnen



„Cornetto“ vom US-Beef

## Düsseldorf

### S-RAUM: ZWÖLF GÄNGE, ZWÖLF ÜBERRASCHUNGEN

Schade, das 2016 geschlossene „Schorn“ hatte zu Düsseldorfs besten Adressen gezählt. Umso besser, dass Patron Marchel Schiefer nun wieder da ist: im lässigen, mit industriellem Chic gestalteten „S-Raum“.

Neben der Speisekarte mit einem Dutzend Gerichte steht die monatlich wechselnde „Einkaufsliste“ mit sechs Hauptprodukten und über 30 Zutaten im Mittelpunkt. Man entscheidet sich zwischen den beiden Menü-Versionen mit neun oder zwölf Gängen. Alles Weitere bleibt eine Überraschung, bis serviert wird, und zwar von den Köchen selbst. Der kulinarische Anspruch ist wieder hoch. Manches Gericht bekommt erst vor den Augen der Gäste seinen letzten Kick. So etwa, wenn der auf Salz gegarte Hokkaido-Kürbis geröstete Kürbiskerne, Berberitzen und eine Banyuls-Reduktion als Begleitung erhält und der Teller mit geraspeltm Schnee von angefrorener Gänseleberterrine präsentiert wird.

Es ging gut weiter: Kaisergranat wurde in Thymian-Knoblauch-Ingwer-Butter gebraten, die Pfanne kam zum Tunken mit selbst gebackenem Brot gleich mit auf den Tisch. Sehr zart und dabei wunderbar würzig schmeckte Eifeler Rehrücken mit Trüffel, gegrillter Schwarzwurzel und einer fein aromatischen Mohncreme. *Helmut Krause*

**★★★** „S-Raum“, OT Flingern, Erkrather Str. 228 a (Schwanenhöfe), 40233 Düsseldorf, Tel. 0211-77 92 92 59, www.s-raum.com, nur Abendessen, So/Mo geschl., Hauptgerichte € 18-38, Menüs € 99 und € 129

**Tipp:** Absacker in der Lounge „Seifenfabrik“, auch in den Schwanenhöfen ▶▶▶