

se fantasievoll begleitet. Dazu passen prima die Weinempfehlungen: ein Sauvignon blanc vom südafrikanischen Weingut Buitenverwachting (0,2l/6,50 Euro) und ein 2003er Braucol vom Château d'Arhus (0,2l/9 Euro).

Nein, auch bei der Nachspeise leistet man sich hier nicht die geringste Schwäche. Die gebrannte Creme von Rosenblüten mit Litschisorbet und Mango runden das Menü vorerst perfekt ab, denn danach wird zum Café noch feinste Patisserie gereicht. Wie schön zu wissen, dass es das Schlaraffenland doch gibt. Wie spät ist es eigentlich? *ang*

www.kuechenwerkstatt-hamburg.de
Uhlenhorst, Hans-Henny-Jahnn-Weg 1,
Eingang Hofweg
Fon 22 92 75 88

di-sa 12-14.30 & 19-22, so 15-18 Uhr (nur Kuchen), mo geschlossen

AE/Electronic Cash

G T M V HG 18-24 Euro

STERNVERDÄCHTIG RANG 7



La Fayette

„Sehr gern.“, sagt Herr Röhrich

Das La Fayette unter der Leitung von Richard Röhrich und seiner Küchenchefin Nathalie Röhrich ist seit fast drei Jahrzehnten der schönste Beweis für das Zusammenspiel einer mediterran inspirierten, leichten Küche, wo Frische und Qualität oberstes Gebot sind, und exzellenten, größtenteils deutschen Produkten. Genauso klar und modern, wie hier gekocht wird, ist auch die angenehme Einrichtung des Eckrestaurants in Uhlenhorst, das schon aus der Entfernung durch sein signalrotes Äußeres gut erkennbar ist. Im La Fayette stehen moderne Klassiker auf der Karte, zum Beispiel das Carpaccio „Cipriani“ (10 Euro), bei dem eine spezielle Mayonnaise, die nach Gastrosoph Arrigo Cipriani (Harry's Bar) benannt ist, gitterartig über die hauchdünnen rohen Rindfleischscheiben dekoriert wird. Oder das pikante Tunfischtatar mit originellen Wasabigurken (12 Euro).

Mein Begleiter wählt das Norweger Skreifilet auf Kartoffel-Sauerkrautpüree mit Dijon-Sensauce (19 Euro). Die Gelegenheit, diesen Fisch zu speisen, von dem Kenner behaupten, er wäre der beste Kabeljau überhaupt, kann er sich nicht entgehen lassen. Ich wieder-

rum kann mich nicht zwischen der krossen Bauernente und dem knackigen Spanferkel entscheiden, tendiere wohlweislich zum gebratenen Geflügelgericht, die hier (vor allem die Gans) immer ein Gedicht sind. Also bitte ich Herrn Röhrich für mich die Entscheidung zu treffen. „Sehr gern.“, sagt Herr Röhrich. „Ich empfehle Spanferkel. Und darf ich Ihnen noch einen Weinvorschlag unterbreiten?“ Und wir begeben uns ebenfalls sehr gern und ganz in seine Hände. Schließlich ist insbesondere die Weinkarte kenntnisreich zusammengestellt und bietet einiges an Unbekanntem. Der 2005er Heitersheimer Maltesergarten Weißburgunder aus dem badischen Marktgräflerland ist für uns somit eine sehr gelungene Überraschung (29 Euro). Und auch unsere beiden Hauptgänge lassen keine Wünsche offen. Unschlüssig über unseren süßen Abschluss bitten wir Herrn Röhrich erneut um seine Meinung. „Sehr gern.“, sagt er. „Probieren Sie die Panna Cotta und das Mousse au Chocolat mit Portweinkirschen.“ Und das tun wie dann auch (je 7,50 Euro) voller Freude.

Dieses stets gut besuchte Restaurant ist ein Garant für Gastfreundschaft und gutes Essen – für Genießer rechts wie links der Alster. *isabu*

www.la-fayette-hamburg.de

Uhlenhorst, Zimmerstr. 30

Fon 22 56 30

mo-sa 18-23 Uhr, so geschlossen

AE/Electronic Cash

T V HG 18-28 Euro

KLASSISCH & MODERN RANG 3

Louise

Wir fühlen uns zuhause

Die Winterhuder Schickeria hat das Restaurant Louise zum Esszimmer auserkoren. An einem runden Tisch tafelt eine Herrenrunde, die ihren Lebensmittelpunkt nicht mehr in der Langen Reihe sucht, am Nebentisch diniert eine schicke Mittvierzigerin in Begleitung ihrer fast noch schickeren Mutter. Bis auf einen kleinen leeren Tisch in der Ecke ist das Restaurant für einen Donners- tagabend ungewöhnlich gut besucht. Obwohl wir eindeutig nicht zu den Stammgästen gehören, werden wir freundlich begrüßt und fühlen uns in den roten Polsterstühlen und dem heimelig-mediterranen Speiseraum sehr wohl. Meine Begleitung entscheidet sich für die Crème von frischem Bär-

AUGENBLICKE



Das gläserne Fine-Dining-Restaurant Windows in der 9. Etage verzaubert jeden Gast mit einem atemberaubenden Panoramablick über die Hansestadt. Noch persönlicher und für ungestörte Stunden: die Zigarrenlounge und vier separate Private-Dining-Rooms.

Im InterContinental Hamburg, Fontenay 10, 20354 Hamburg.

WINDOWS

Telefon 040/41 42 - 0

www.hamburg.intercontinental.com

INTERCONTINENTAL
HAMBURG



VILLA MASECRI

„Nur mit den besten Zutaten kann man ein wahrlich grandioses Essen bereiten.“

Das exklusive Sortiment
der VILLA MASECRI
besteht aus feinsten
Spezialitäten von Argan-
bis Walnussöl sowie
einer traumhaften
Macadamia-Nusscreme.



VILLA MASECRI Spezialitäten gibt es auch in Ihrer Nähe:
Broders' Culinarium, Hamburg • Feinkost Meyer, Wenningstedt
FrischeParadies Goedeken, Hamburg • HeLa Weinhandel, Rellingen
Manfred Tschorn, Lüneburg • Oschätzchen, Hamburg

VILLA MASECRI

Kieler Straße 464-470 • 22525 Hamburg

Tel.: +49 (0)40-547202-0 • Fax: +49 (0)40-547202-10

E-mail: villamasecri@pr-integra.com • www.villamasecri.com