

Rindchen
schlemmt

Der famose Herr Rittmeyer



Restaurant N°4 Heimliche
Liebe in Buxtehude

Na, schon eine Weihnachts-Geschenkidee für die Erbtante, den Liebsten oder die Liebste? Wie wäre es mit einem Ausflug ins pulsierende Buxtehude? Dort, im Restaurant N°4 im Hotel Navigare, treibt der famose Jens Rittmeyer sein Wesen – ein gleichermaßen begnadeter wie sympathischer Meisterkoch, der uns unlängst eines der spannendsten Menüs unseres Lebens bescherte. Rittmeyers „heimliche Leidenschaft“ ist die vegetarische Küche – ein ebenso benanntes, vegetarisches 8-Gänge-Menü ziert neben dem klassischen Menü, der „Nordischen Reise“, die Abendkarte. Beide kosten jeweils 112 Euro und sind jeden Cent wert. Bei beiden wird zunächst unter dem schlichten Titel „Der Anfang“ ein Potpourri aus faszinierenden, aromensatten und genialen vegetarischen Kleinigkeiten serviert. Dann teilen sich die Pfade: Während sich der Normalo beispielsweise an einer Islandscholle mit Butternut-Kürbis und Eisenkrautsauce, Roscoff-Zwiebel mit gebackenem Kalbskopf oder Reh Rücken mit Schwarzkohl, Roter Bete und Cassis-Wacholderjus erfreut, laben sich vegetarische Mitbürger an Pastinaken-Velouté mit Quitte und Erdartischocken, an Gelber Bete in Holzkohleglut gebacken mit Grünkern-Wildpflaumensalat oder knusprigem Wirsingwickel mit Maronen, Pilz-Confit und Blaubeeressig-Sauce. Alles großartig. Bei Äpfeln aus Mittelkirchen mit Erdmandelstreuseln, Anis-Agastache, Karamell und Preiselbeere und dem dann folgenden „Süßen Ende“ kommen alle wieder zusammen.

Highlight bei beiden Varianten ist Gang Nummer fünf: „Brot mit Sauce“. Wer immer schon der Ansicht war, dass geniale Saucen das Beste am Essen sind, bekommt sie hier pur in jeweils drei Variationen serviert. Rittmeyer versteht Saucen besser zuzubereiten, als fast jeder andere auf Gottes weitem Erdenrund! Mit seinen Saucen, die es auch zu kaufen gibt, baut sich der Spitzenkoch gerade ein zweites Standbein auf. Das ist einer der Gründe, warum er vom Restaurant KAI3 im Nobelhotel Budersand auf Sylt, wo er zwei Sterne erkocht hatte, ins beschauliche Buxtehude zog. Gut für uns Hamburger – so ist einer der besten deutschen Köche mit der S-Bahn erreichbar. Tipp: Wenn man zum Essen die exzellente Weinbegleitung wählt, empfiehlt sich eine Übernachtung im angegliederten, sehr ansehnlichen Hotel Navigare. Dann ist die Weihnachtsüberraschung perfekt. ●

/ Gerd Rindchen

● Harburger Str. 4 (Buxtehude),
Telefon 04161 749 00;
www.hotel-navigare.com
Saucen bei: jens-rittmeyer.de

Ein wahrer
Genuss
im N°4:
Pastinake



www.reservix.de

dein ticketportal

Bundesweit
90.000
Events!

BACKYARD BABIES
the BONES
10.03.19
Gruenspan, Hamburg

22.01.19
The Best of Ennio Morricone
Laeiszhalle, Hamburg

07.02.19
Die Grosse Verdi-Nacht
Laeiszhalle
Hamburg

JOE BONAMASSA LIVE IN CONCERT
12.05.19
Barclaycard Arena
Hamburg

BETH HART
AND HER BAND - LIVE 2019
03.07.19
Stadtpark Freilichtbühne
Hamburg

Joe Jackson
FOUR DECADE TOUR
29.03.19
Fabrik, Hamburg

Tickets unter www.reservix.de

Hotline 01806 700 733

0,20 € pauschal aus dem deutschen Festnetz,
aus dem Mobilfunknetz 0,60 €

reservix
dein ticketportal

f /reservix