

Edel

Erstklassige Küche, erlesene Weine und charmante Gastgeber – in Sachen Spitzengastronomie kann Hamburg sich wirklich sehen lassen. An alle Feinschmecker dieser Stadt: Hier seid ihr genau richtig!

Gourmet-restaurant No°4 ★

*Nordischer Hochgenuss
mit exquisiten Saucen*

Das im Januar 2017 eröffnete Restaurant mit einem Stern im Guide Michelin befindet sich im Gewölbekeller des Hotels Navigare, das aus der hervorragend gelungenen Umwandlung der alten Grundschule in Buxtehude entstanden ist. Küchenmeister ist Jens Rittmeier, der seine Gäste mit zwei zur Auswahl stehenden Neun-Gänge-Menüs (eines davon vegetarisch) auf vortreffliche Weise verwöhnt. Die Gäste können durch eine vom Gästebereich aus durchsichtige Glaswand dem Meisterkoch und seinem Team bei ihrer Arbeit zuschauen und Vorfreude entwickeln. Häufig serviert der Chef persönlich und erklärt den nächsten Gang und seine Zubereitung. Die Bedienung ist außerordentlich zuvorkommend und kompetent. Die Gänge sind hervorragend zusammengestellt, leicht bekömmlich, dekorativ dargereicht und ein Geschmackserlebnis an Frische und Knackigkeit der jeweiligen Komponenten. Das nicht-vegetarische Menü (Nordische Reise, 112 Euro)

VIP

kombiniert Fisch, Fleisch und Gemüse in verschiedenen Spielarten, begleitet von exquisiten Saucen, die das besondere Markenzeichen von Jens Rittmeier sind und allein schon den Besuch lohnen. Die Kombinatorik innerhalb und zwischen den Gängen ist einzigartig und eine wahre geschmackliche Entdeckungsreise. Man nehme zum Beispiel nur Gang vier: „Pastinake, Schwarze Johannisbeere, Wurzelpetersilie & Aprikosenkernölsauce“. Wann hat man jemals solches gegessen? Und es schmeckt! Und dann folgt ein weiterer ungewöhnlicher Höhepunkt: „Sauce & Brot“. Hier zeigt sich der wahre (nicht nur Saucen-)Meister und der Gast wird mit verschiedenen Saucen so verführt, dass es maximaler Selbstdisziplin bedarf, denn die kulinarische Reise geht ja weiter. Begleitet werden die Menüs durch eine passende Weinauswahl (Große Weinreise, 73 Euro), die den Geschmack abrundet. Das No°4 ist noch ein echter Geheimtipp, darf sich aber angesichts der hervorragenden Küche sicher bald eines großen Zuspruchs erfreuen, zumal Hamburger Gästen bald auch ein Spezial-Arrangement mit einer Übernachtung im Hotel angeboten werden soll.

HANS-JÖRG SCHMIDT-TRENZ

€€€€ Harburger Straße 4 (Buxtehude), Telefon 04161 749 00, Mi-Sa 18.30 und 19.30 Uhr, Kreditkarten: Visa, Mastercard; EC-Karte; www.hotel-navigare.com

Haerlin ★★

Exklusiv in jeder Hinsicht

Wenn aus einem schönen Abend ein ganz besonderer werden soll, gönnt man sich im Haerlin den Chef's Table: ein verglaster Raum direkt in der Küche. Mit Panorama-Blick auf Köche, Herd und Pfanne. Zugegebenermaßen war die Wahl nicht ganz freiwillig: Die regulären Plätze im Restaurant sind schon voll. Aber den Aufpreis nimmt man gerne in Kauf. Denn während man oben zwischen zwei Menüs (Vier-Gänge-Menü 145 Euro, Sechs-Gänge-Menü 185 Euro) wählt, gibt es hier nur die Sechs-Gang-Variante für 210 Euro. Also 25 Euro pro Person quasi als Raummiete und für die Exklusivität – wir sind ganz alleine in unserem Separee. Die einzelnen Gänge sind bis auf zwei mit dem großen Menü im Haerlin identisch. Nette Idee: Jeder Gang wird vom jeweiligen Postenkoch persönlich vorgestellt. Auf die Weinbegleitung haben wir verzichtet. Nicht wegen des Geldes, sondern weil wir nicht so viel trinken wollten. Macht man die

Entscheidung jedoch vom Geld abhängig, so sind 89 Euro (zum kleinen Menü) im Verhältnis zu den Glaspreisen von schnell über 20 Euro jedoch sehr relativ. Das sollte man nur wissen. Auch, dass ein alkoholfreier Apfelsauce (also Apfelsaft plus Kohlensäure) 40 Euro pro Flasche kostet, die große Wasserflasche 11,50 Euro. Zu Beginn des Menüs kommt gleich die Dekadenz in Reinform auf den Tisch: ein Carpaccio aus Wintertrüffel, Gänseleber und Jakobsmuscheln. Der Trüffel überstrahlt mit seinem intensiven ledrig-süßlichen Aroma die anderen beiden, die eher für Biss (Muschel) und Schmelz (Leber) sorgen. Die begleitende Trüffelsauce hat ein fantastisch tiefes Aroma. Der Blaue Hummer mit Bergamotte, Apfel-Wasabi-Creme ist nicht nur von ausgezeichneter Produktqualität sondern harmoniert wunderbar mit der Frische der Zitrusaromen. Ähnliches gilt für den Lofoten-Kabeljau mit Safran, Avocado und Muscheln. Während beim Angler Sattelschwein erneut der Wintertrüffel im Trüffel-Parmesanschaum dominiert, überzeugt das Limousin-Lamm mit intensivem Aroma, das ihm nicht zuletzt der dünne, knusprige Fettdeckel verleiht. Bei den Begleitern setzt Rüffer auf Kontraste: intensive, ▶