

Die 10 besten Restaurantkritiken von Carsten Henn für Köln und die Region





Wer sich für gute Küche in Köln interessiert, sollte auf die Empfehlungen von Carsten Henn setzen. Der Bestseller-Autor, Gourmet und Weinexperte schreibt seit vielen Jahren die Gastro-Kolumne „Henns Geschmackssache“ für das Magazin von Kölner Stadt-Anzeiger und Kölnische Rundschau. Dabei versteht er sich als Anwalt der Leserinnen und Leser. Was nicht gut ist, muss gesagt werden, ist seine Überzeugung. Aber: „Spaß macht es, Gastrokritiker zu sein, wenn man wirklich loben kann, weil das Essen großartig ist“, so Henn. Und natürlich wollen auch Sie als Leserinnen und Leser vor allem wissen, wo es sich lohnt, einen Tisch zu reservieren. Deshalb haben wir die Empfehlungen für 2023 noch einmal gebündelt. In diesem PDF-Dokument finden Sie die 10 Restaurantkritiken von Carsten Henn mit seinen besten Bewertungen übersichtlich und ansprechend zusammengestellt. Viel Freude beim Lesen, Planen und Genießen!

- 3 Le Moissonnier Bistro**
- 5 Mohn**
- 7 Frohnatur Weinstube**
- 9 Luis Dias Weinbar**
- 11 Augustin**
- 13 Zum Auerhahn**
- 15 Maison Blue**
- 17 Da Mario**
- 19 Phili's Restaurant**
- 21 Ehrenfelder Fabian**

Impressum

KStA Digitale Medien GmbH & Co. KG
Registergericht Amtsgericht Köln, HRA 13589
USt.-IdNR.: DE 179 912 781

Persönlich haftende Gesellschafterin:
KStA Digitale Medien Verwaltungs GmbH
Amtsgericht Köln, HRB 26922
Geschäftsführung: Christine Schönfelder
Amsterdamer Straße 192, 50735 Köln
Redaktion: Christian Hümmeler (verantwortlich),
Eva Fiedler, Jenny Meyszner
Gestaltung, Konzeption: Tim Jamann, Nikolas Janitzki

Bilder: Martina Goyert, Herbert Bucco,
Michael Bause, Uwe Weiser,
Thilo Schmülgen, Dirk Borm,
Thomas Banneyer

Copyright 2023
KStA Digitale Medien GmbH & Co. KG, Köln



Liliane und Vincent Moissonnier im neuen „Le Moissonnier Bistro“.

Foto: Michael Bause

Le Moissonnier Bistro

Wie viel vom alten Moissonnier im neuen „Le Moissonnier Bistro“ steckt

Als das Kölner Zwei-Sterne-Restaurant „Le Moissonnier“ im Frühjahr verkündete, die Pforten zu schließen, flossen viele Tränen. Jetzt zeigt sich: sie waren unnötig. Um direkt die zwei größten Veränderungen zu nennen: das Restaurant hat jetzt nur noch mittags und nachmittags geöffnet, und es gibt wirklich famose Speisen außer Haus, die bundesweit ihresgleichen suchen. Nachhaltig verpackt und sehr einfach zu zubereiten. Ja, es wurde auch ein wenig umgebaut, aber den meisten wird es kaum auffallen.

Geändert hat sich natürlich auch die Speisekarte. Aber weniger als viele befürchteten. Vincent Moissonnier kündigte viele einfache Bistro-Gerichte an, pro Tag sollte zudem ein warmes Hauptgericht serviert werden – jetzt sind es schon sechs. Bei meinem ersten Testbe-

such war die in einer Cocotte servierte Plat du jour tatsächlich ein wunderbar rustikales Enten-Ragout, beim zweiten lag der feinbuttrige Heilbutt dann nur noch pro forma in dem Schmortöpfchen. Selbstverständlich hat Eric Menchon nicht verlernt zu kochen, und damit meine ich hochklassig zu kochen, präzise, fein abgestimmt, mit Fine-Dining-Touch selbst bei manch bäuerlichen Genüssen.

Was ein großes Glück, auch wenn es Vincent Moissonniers erklärtem Wunsch endlich Kneipier in einer kleinen Weinbar zu sein entgegenläuft. Es mag noch nicht wieder Menchons berühmte Dreieinigkeits (oder zu Köln passend: Dreikönigheit) von drei Tellern pro Gericht sein, aber zwei Teller sind es jetzt ab und an schon wieder.

Beim herausragenden norwegischen Lachs zum Beispiel, perfekt einseitig gebraten, mit Miso auf Zwiebelkompott und Hollandaise-Bisque-Creme. Á part gibt es Millefeuille von Wirsing und Rotkohl, das zeigt zu welcher Meisterschaft es Menchon auch im Vegetarischen gebracht hat (genau wie mit einem Gemüse-Blätterteig, das ein Meisterstück in luftgleicher Knusprigkeit darstellt).

Auch Kleinigkeiten zu essen

Die Preise für solche Preziosen sind auf Gourmet-Niveau, aber man kann auch nur eine Kleinigkeit essen, wie ein Schinken-Baguette oder die klassische Fischsuppe. Oder Meeresfrüchte, die es so hier zuvor nicht gab. Zum Beispiel eine beeindruckende Auswahl seltener Austern (auf Crushed Ice serviert, mit Namensschildchen), oder die Miesmuscheln aus dem Haus Morisseau, die einen denken lassen, man hätte nie zuvor Miesmuscheln gegessen. Und ansonsten? Gnocchi gelingen herrlich fluffig, die Mayonnaise zu den Crevetten tänzelt über den Gaumen, das Kaninchen kommt fast butterzart auf den Teller, eine simple baskische Kabeljau-Brandade wird zum Kabinettstück. Dazu kann man einen der vielen offenen Tropfen bestellen oder eine Flasche der großartigen Weinkarte, die fast ausschließlich der Grande Nation huldigt. Auch die legendäre Aperitifkarte gibt es weiterhin, von der ich mir wünschte viele andere Restaurants nähmen sie zum Vorbild.

Crêpe Suzette oder Tarte Tartin

Der fantastische Chef Pâtissier Olivier Toussaint, seit 1998 im Betrieb, ist weiterhin an Bord. Sein Crêpe Suzette ist geradezu idealtypisch, jeden Tag bietet er auch eine Tarte du Jour an, bei meiner Tarte Tartin war der Mürbeteig begeistert saftig, bei den Äpfeln hätte ich mir allerdings eine säurebetontere Sorte gewünscht.

Reservierung per Time-Slot

Die Reservierung ist ein wenig eigentümlich, denn nur möglich, wenn man einen Hauptgang isst. Stunde wirklich zu befürchten, dass Gäste sonst das Brotkörbchen für 3 € bestellen und wieder gingen? Die Tische werden nun mehrfach besetzt, in der Woche bucht man einen Slot für zwei Stunden, am Wochenende für zweieinhalb.

Viel hat sich in den ersten Monaten verändert und einiges wird sich sicher noch ändern. Anfangs hatte



Henns Auswahl:

Tartelette Provençale 19 €

Miesmuscheln 11 € (kleine Portion),
22 € (große Portion)

Le Classique Sandwich Jambon-Beurre 10 €

Fischsuppe 18 €

Norwegischer Lachs 24,50 €

Plat du Jour 32 €

Tarte du Jour 9 €

**Le Moissonnier Bistro, Krefelder Straße 25,
50670 Köln,
Tel. 0221 729479
Di-Do: 12 - 16 Uhr, Fr-Sa: 12 - 17 Uhr
www.lemoissonnier.de**

das „neue“ Moissonnier zum Beispiel nur Mittwoch bis Samstag geöffnet, jetzt ist der Dienstag dazugekommen - wegen der großen Nachfrage und auch, weil dem „Kneipier“, wie er zugibt, die Arbeit fehlte. Die sollte ja weniger werden, aber mein Eindruck ist, dass er mehr röhrt als je zuvor und ständig am Tresen Austern öffnet. Bei der Pressekonferenz zur Neueröffnung sagte er, Bewertungen wolle man keine mehr. Vor einem Michelin-Stern werden er und sein großartiges Team sich aber kaum schützen können.

Fazit: Das neue Moissonnier ist im Kern das alte, nur lässiger gekleidet – und näher am Meer verortet.

Bewertung: 6 von 6 Punkten



Im Restaurant speist man im gemütlichen Fachwerk-Ambiente.

Foto: Uwe Weiser

Mohn

Volle Punktzahl von Gastrokritiker Carsten Henn für dieses Restaurant

Als ich zum „Mohn“ fahre, denke ich irgendwann, dass das Navi spinnt. Hier soll noch ein Restaurant kommen? Aber das tut es – auch wenn nur ein kleines Schild darauf hinweist. Entfernt höre ich Kühe, eine Katze läuft über die Straße. Idylle. Das „Mohn“ ist ein altes, holzverkleidetes Haus, innen prägen Balken das Fachwerk, es ist urig, ohne altbacken zu wirken. Bis 2020 war hier „Giuseppes L’Osteria“ untergebracht, dann übernahmen der junge Immanuel Poppitz und seine Frau Linnet Garcia das Restaurant – mitten in der Pandemie.

Spitzenküche ohne Chichi

Die Karte bietet insgesamt 15 Speisen, mal italienisch, mal Französisch, mal Deutsch, auch Spanien kommt mit Empanadas vor und Peru mit Ceviche. Das klingt beliebiger, als es auf den Tellern wirkt. Man merkt den Gerichten von Poppitz an, dass er in Spitzenküchen gearbeitet hat, unter anderem im Kölner Sternerrestaurant „Astrein“. Alles ist handwerklich richtig gut gearbeitet, auf Chichi wird verzichtet, sich stattdessen auf die Hauptzutaten konzentriert, was den Speisen eine

unangestrenzte Eleganz verleiht.

Suppen und Saucen sind großartig abgeschmeckt, die Garpunkte allesamt getroffen. Es sind häufig Details, an denen man die wirklich guten Restaurants erkennt. Der Kräuterquark zum Brot verdient hier zum Beispiel wirklich seinen Namen. Und bei der Brunnenkressesuppe wird das feine Aroma der Pflanze nicht mit Sahne, Salz oder allerhand Gewürzen übertönt. Ravioli gelingen Poppitz mit herrlich dünnem Teig, darauf etwas Rucola, Parmesan, ein paar Pinienkerne – mehr braucht es nicht zum Glückhsein. Und einem Koch, der ein Kartoffelpüree ernst nimmt, kann man sowieso bedenkenlos trauen. Zur saftigen Brust vom Schwarzfederhuhn (Label Rouge Qualität) gibt es ein wunderbares, auch die Madeirasauce dazu ist wie aus dem Lehrbuch.

Angenehme Süße bei den Desserts

Die Kräuterkruste beim Seehecht könnte noch mehr Kräuteraromatik vertragen, aber schön kross ist sie, und der Fisch von sehr guter Qualität. Angerichtet ist er auf einem Risotto mit knackigen Erbsen, das noch etwas Biss besitzt, eine feine Minznote akzentuiert klug und frisch, eine schaumige Beurre Blanc verleiht einen klassischen Touch. Die Desserts überzeugen ebenso auf ganzer Linie, in der Süße angenehm balanciert, mit Augenmerk auf unterschiedliche Temperaturen und Texturen.

Auch wenn die meisten Gerichte nur aus wenigen Komponenten bestehen und sich größtenteils selbst erklären, hätten sie es verdient, vom ausgesprochen freundlichen Service kurz annonciert zu werden. Und manches dürfte die Küche gern schneller schicken. Eine kleine Weinkarte gibt es auch, sogar gut zusammengestellt und mit hilfreichen Infos. Und wer viel davon trinkt: Zwei Ferienapartments stehen zur Verfügung.

Fazit: Ein echtes Juwel im Bergischen! Speisen, Service, Atmosphäre, Weinkarte: alles prima.

Bewertung: 6 von 6 Sternen



Henns Auswahl:

Brunnenkressesuppe // 8 Euro

Ravioli (Vorspeise) // 17 Euro

Fleischklößchen // 16 Euro

Brust vom Schwarzfederhuhn // 28 Euro

Seehecht mit Kräuterkruste // 31 Euro

Mascarpone-Mousse, Erdbeeren, Pistazien-Eis // 10 Euro

Feines Grießflammerie, Schokoladeneis, Milch-Karamell-Sauce // 11 Euro

**Restaurant Mohn, Tüschelbonnen 8,
53804 Much,**

Tel. 0176 56780795

Di-Sa: 18 - 22.30 Uhr,

www.restaurant-mohn.de



Das Betreiber-Team der Weinstube: Pauline Schmeling, Johannes Ipfelkofer, Armi Hagenhenrich und Pit Spanke.

Foto: Martina Goyert

Frohnatur Weinstube

Eine der spannendsten Neueröffnungen in Köln

Ein wichtiger kulinarischer Trend ist endlich in Köln angekommen: die Neue Regionalküche oder Nova Regio. Obwohl im Schatten des Doms schon ein paar Restaurants in diese Richtung arbeiten, tut es niemand so radikal regional wie die in Ehrenfeld neu eröffnete Frohnatur Weinstube. Was hier auf den Teller kommt, stammt mit großer Wahrscheinlichkeit vom eigenen Feld in Pulheim-Stommeln. „Kann gut sein, dass das Gemüse heute Morgen noch im Boden steckte“, erklärt die nette Serviererin.

Auch dem Nose-To-Tail-Cooking hat man sich verschrieben, heißt: alles vom Tier wird verwendet. Wobei das meiste der kleinen Karte ohnehin vegetarisch ist. Dazu gibt es je eine Vor- und Hauptspeise mit Fleisch

(Lamm) und Fisch (Eifelforelle). Eine so radikale Selbstbeschränkung erfordert zum kulinarischen Gelingen Top-Produkte, sicheres Handwerk und viel Kreativität.

In der Frohnatur Weinstube wird im Rauch gegart

Schon beim Eintreten merkt man, welche Garmethode hier sehr geschätzt wird. Obwohl das Fenster zur Straße weit geöffnet ist, empfängt den Besucher starker Rauchgeruch. Der findet sich später in vielen Gerichten wieder, unter anderem in der Butter zum Brot, oder beim Blumenkohl, der auf einer Sauce aus Eigelb und Molke angerichtet wird. Auch ein Salatkopf landet auf dem Grill und wird mit gerösteten Sonnenblumenkernen kombiniert, ja selbst bei den Nachtischen kommt

er zum Einsatz (sehr gekonnt bei Erdbeeren mit gesalzener, halbgefrorener Sahne).

Wer Rauch nicht mag, sollte deshalb besser einen Bogen um die Weinbar machen – allerdings steht trotz dieser prägenden Aromatik der Eigengeschmack der Zutaten im Vordergrund. Und stets wird sich auf wenige konzentriert, schnörkellos angerichtet. Großartig gelingt der saftige Zwiebelkuchen mit Leinöl sowie Labneh (ein frischkäseähnlicher Rahmjoghurt), der mit einem tollen Spiel von Süße, Frische und bitteren Noten aufwartet. Beeindruckend pur das Lamm mit butterweicher roter Beete und einigen akzentuierenden Kirschen.

In der Frohnatur setzt man auf Naturwein

Wer alles probieren möchte, sollte das Menü zum Teilen wählen – wobei man sich zwischen Fisch, Fleisch und vegetarisch entscheiden muss. Wein ist in einer Weinstube natürlich enorm wichtig, in der Frohnatur setzt man auf Naturwein und hat da einiges zu bieten. Sommelier Pit Spanke kennt seine Tropfen, erklärt viel dazu, und hält auch solche für Neulinge dieses Stils bereit – unter anderem ein Weißwein-Cuvée vom rhein Hessischen Weingut Schätzel direkt aus dem Fass. Leider sind die hauseigenen Gläser sehr klein, auf Wunsch gibt es aber größere. Und noch eine Vorwarnung: mit dem Essen kann es manchmal dauern.

Noch funktioniert nicht alles, manches wirkt verkopft. Dem vegetarischen Hauptgang geht die Puste aus, auch weil Malve in größerer Menge kautechnisch kein reiner Spaß ist, und beim Granité-Dessert ist die Grillnote bei der Meringue des Guten deutlich zu viel. Trotzdem ist dies eine der spannendsten Neueröffnungen Kölns. Und für einige Kölner wird es sicher eines ihrer neuen Lieblingsrestaurants.

Fazit: Bemerkenswertes Restaurant von Überzeugungstätern. Naturwein & lokale Lebensmittel vereint.
Bewertung: 5 von 6 Punkte



Die Auswahl:

Kartoffelbrot und geräucherte Butter // 4 Euro

Gegrillter Salatkopf, Sonnenblumenkerne // 11 Euro

Blumenkohl, Eigelb // 10 Euro

Zwiebelkuchen, Labneh, Leinöl // 11 Euro

Mairübe, Malve, Butter // 16 Euro

Verjus, Granité, Schlehenblüten, Meringue // 5 Euro

Gegrillte Erdbeeren, Sahne // 8 Euro

Menü zum Teilen pro Person // 50 Euro / vegetarisch 40 Euro

Frohnatur Weinstube, Hansemannstraße 33, 50823 Köln

Tel. 0221 56074207

Mi-Sa: 18 - 00.00 Uhr

www.instagram.com/frohnatur.weinstube/



Luis Dias (links) hat mit der Weinbar einen Hit gelandet, findet unser Restaurant-Kritiker Carsten Henn.

Foto: Michael Bause

Luis Dias Weinbar

Kölns feinste Paella

Luis Dias, den „kölschen Portugiesen“, kenne ich schon seit vielen Jahren und hätte nicht gedacht, dass er mich noch überraschen kann. Aber genau das hat er zusammen mit seinem Küchenchef Cyril Becker geschafft. „Weinbar“ nennt sich Dias zweites Restaurant, aber der Name ist Understatement. Natürlich kann man hier auch nur ein Glas Wein oder einen der hervorragend gemixten Cocktails trinken und sich ein paar Oliven dazu bestellen, aber dann würde man echt was verpassen. Vor allem donnerstags, denn dann gibt es hier großartige Paella.

Traditionell ist sie nicht – denn die großen Stücke Fisch und Krustentiere werden separat gegart, weshalb sie auch auf den Punkt sind – dafür ist sie fein. Hart am

Salz sind Wildlachs und Steinbutt, dazu Loup de Mer und Hummer, alles von richtig guter Qualität, bei der man merkt, dass alles, was aus dem Meer kommt, für den gebürtigen Portugiesen eine Herzensangelegenheit ist. Auch der würzige Reis mit genau dem richtigen Maß an Körnigkeit überzeugt. Aber diese herausragende Paella war es nicht, die mich überraschte, das haben andere Gerichte bewerkstelligt, weil sie viel moderner und kreativer sind, als man es von Luis Dias gewohnt ist, der immer eher kulinarischer Traditionalist war.

Die Textur spielt eine große Rolle

Dabei bleiben die Kombinationen der Zutaten klassisch, aber die Zubereitung einzelner Elemente fällt

durchaus mal ungewöhnlich aus. Der Iberico Schweinebauch wird stundenlang Sous-vide gegart und dann angebraten, wodurch er innen butterweich gerät. Die kleinen Kartoffeln dazu sind hauchdünn von Tonerde umschlossen, was ihnen feinen Crunch verleiht, für den auch knusprige Scheiben Chorizo sorgen, und ein bisschen Popcorn gibt es auch noch dazu.

Ein vegetarischer Gang verbindet cremige Polenta mit Pilzen und „Erde“, die aus getrocknetem Gemüse und Pumpernickel besteht – ein schlotziges Gesamterlebnis. Man merkt, wie viele Gedanken sich um Texturen gemacht wurden, ohne dass die Endergebnisse verkopft wirken.

Großer Effekt durch Inneneinrichtung

Ganz klassisch hingegen ist die Pasta –angenehm im Biss – mit schwarzen Trüffeln. Viel findet sich von letzteren obenauf gehobelt, cremig und heiß ist das Gesamterlebnis. Serviert wird all das in schönen Tellern und Schüsseln, die sich ins geschmackvolle Gesamtbild einfügen. Das ehemalige Ecklokal „Höhns“ ist mitsamt Biergarten kaum wiederzuerkennen. Türkisblau sind die Wände nun gestrichen – genau wie das Haus seiner Großmutter, erzählt Dias – und großformatige Bilder sowie Palmen finden sich hier. Der Effekt ist enorm: draußen die viel befahrene Bonner Straße und eine große Baustelle, drinnen eine andere Welt: stylish und modern, aber trotzdem nicht kühl.

Bei einem gerade erst eröffneten Restaurant ist klar, dass noch nicht alles ganz rund läuft. Das zu Beginn gereichte Brot ist etwas zu weich, und das Dessert mit Brombeeren, Shiso, Amaranth und belgischer Schokolade ist optisch zwar gelungen, geht aber geschmacklich nicht ganz auf. Das kann jedoch nichts daran ändern, dass Luis Dias hier einen Hit gelandet hat.

Fazit: Wein, Cocktails und moderne mediterrane Küche mit kreativem Fine-Dining-Touch in clubbigem Ambiente.

Bewertung: 5 von 6 Punkte



Henns Auswahl:

Iberico Schweinebauch / Chorizo 15,50 €

Paella mit Fisch 25 € (nur donnerstags)

Pilze / Mais 17 €

Pasta mit schwarzen Trüffeln 26 €

Brombeere / Shiso / Amaranth / Schokolade
10,50 €

**Weinbar, Bonner Str. 381, 50968
Köln-Marienburg,
Tel. 0221 70249572,
Di-Sa: 18 - 22 Uhr,
www.luis-dias.com**



Im „Augustin“ sitzt man unter einem wunderschönen Lampen-Meer

Foto: Thomas Banneyer

Augustin

So schmeckt's im neuen Restaurant von Sternekoch Eric Werner

Ich wette, die meisten Gäste erzählen zuerst vom „Lichter-Garten“, wenn man sie fragt, wie ihr Besuch im „Augustin“ war. Denn allerlei verschiedene Lüster und Lampen finden sich an der fünf Meter hohen Decke des Hotelrestaurants, das sich im Jahr 1904 erbauten Kolpinghaus befindet, mitten im Kunibertsviertel. 70 Plätze gibt es, 90 zusätzliche im idyllischen Innenhof mit der Statue des heiligen Antonius. Der „Schutzpatron“ des „Augustin“ ist allerdings Spitzenkoch Eric Werner, der damit nach dem Michelin-besternten „Astrein“ im November sein zweites Restaurant eröffnet hat.

„Fokussierte Viktualienküche“

Als Küchenchef holte er sich Andre Mazanke ins Team.

So schön der Blick nach oben auch sein mag, wichtiger ist natürlich, was sich auf dem Teller abspielt. „Fokussierte Viktualienküche“ nennt Werner seinen Stil, der andernorts als feibürgerlich firmiert. Serviert werden unter anderem Rinderkraftbrühe, Perlhuhn-Brust, Steak oder Zander mit Sauerkraut.

Der Brotkorb mit dreierlei Dips für stolze 7 Euro setzt finanziell die Marke: Im „Augustin“ kostet es ein wenig mehr. Das liegt auch daran, dass Werner ein Produkt-Fetischist ist, dem gute frische Zutaten eine Herzensangelegenheit sind. „Himmel & Äd“ für 28 Euro ist trotzdem eine ziemliche Ansage.

Natürlich sucht man nach Parallelen zum Hauptres-

restaurant, wenn ein Starkoch wie Werner etwas Neues eröffnet. Eine ist tatsächlich vorhanden: die Qualität der vegetarischen Speisen. Großartig zum Beispiel der hausgemachte Tofu von der roten Linse mit einem erfrischend-fruchtigen Salat der grünen Papaya und Wasabi-Mandel-Crunch. Das ist klug kombiniert und fein aufeinander abgestimmt. Top auch die mit geräucherter Steckrübe gefüllten, knusprig angebratenen Kartoffel-Ravioli. Nicht ganz so überzeugend ist ein Gericht, das wohl als „Klassiker des Hauses“ konzipiert ist: Der Büsumer Krabbensalat bleibt aromatisch blass, dass dazu gereichte Brot mit seinen Röstaromen wirkt plump.

Herausragendes Wildschweinfilet

Herausragend dagegen das leicht gebeizte Wildschweinfilet. Da stimmt alles: Produkt, Garpunkt, Temperatur, Beilagen, Aromen. Auch die Desserts können überzeugen, erreichen aber nicht dieses Niveau. Der Schokoladenkuchen zum weißen Espresso-Eis würde warm serviert noch mehr punkten, und der optisch piffigen, gefüllten jungen Kokosnuss mit Tapiokapudding und Passionsfruchtsorbet mangelt es an Balance. Zu all dem gibt es nicht nur Schreckenskammer-Kölsch vom Fass, sondern auch ein gutes Dutzend offene Weine (6-15 Euro), sowie über 80 Flaschenweine – alle von Eric Werner kundig ausgewählt. Im tiefsten Winter kann es auch mal kühl werden, und bei vollem Haus schon mal etwas laut, aber das Essen kommt schnell und wunderbar heiß an den Tisch, die Hauptspeisen sind groß und man sitzt in einem Raum, der nicht nur wegen des Lichter-Gartens eine ganz eigene Atmosphäre hat.

Fazit: Sehr gute, höherpreisige feibürgerliche Küche mit überzeugenden Zutaten. Besonderes Ambiente.

Bewertung: Fünf von sechs Sternen



Henns Auswahl:

Tofu von der Roten Linse // 17 Euro

Büsumer Krabbensalat // 21 Euro

Wildschweinfilet leicht gebeizt // 32 Euro

Rinderkraftbrühe á la Hochzeitssuppe // 13 Euro

Kartoffel-Ravioli //

26 Euro Schokoladenkuchen // 10 Euro

Junge Kokosnuss // 12 Euro

**Restaurant Augustin, Dagobertstraße 32,
50668 Köln**

Tel. 0221 95 31 33 54

Di: 18 - 22 Uhr,

Mi-Sa: 12 - 14 Uhr & 18 - 22 Uhr,

So: 17 - 22 Uhr

www.augustin-restaurant.com



Restaurantleiter Stefan Specht und Inhaber und Küchenchef Rene Katzenberger im Restaurant Auerhahn (v.l.).

Foto: Herbert Bucco

Zum Auerhahn

Wäre das Restaurant in Köln, wär's längst Stadtgespräch

Nein, Auerhahn steht natürlich nicht auf der Karte, das scheue Tier ist vom Aussterben bedroht. Es findet sich allerdings auf einem Ölgemälde in der großen Fachwerkscheune mit dem imposanten Kamin und dem prächtigen Kronleuchter aus leeren Weinflaschen. Bis zu 80 Personen haben in dem Raum Platz, im Sommer ist die Terrasse offen.

Kreative Küche im Auerhahn

„Moderne Landhausküche“ nennt Chefkoch René Katzenberger seinen Stil, aber „Casual-Fine-Bistro-Dining“ trifft es eher, denn Speisen wie Calamaretti mit Miesmuscheln und Zitrusfrüchten, oder Zander mit Kräuter-Panna-Cotta und Curry-Beurre-Blanc finden sich

bei ersterer eher nicht. Ein Gruß aus der Küche – wie hier mit einem Tatar im knusprigen Wantan-Schälchen – ist dort auch unüblich. Im „Auerhahn“ wird kreativ gekocht, mit Einflüssen aus vielen Ländern, manchmal auch mit Zutaten aus der Haute Cuisine. Eine der Vorspeisen ist zum Beispiel ein gekonnt gegartes Stück Steinbeißer auf einem Bett aus schwarzem Knoblauch, der ihn ebenso erdet wie die Steckrüben-Tagliatelle, akzentuiert von Aprikose.

Beim Kartoffel-„Salat“ spielt Katzenberger mit Temperaturen und Texturen, unter anderem in Form von Kartoffeleis und Gurkenschäum. „Dekonstruieren“ heißt der Ansatz, der hier geschmacklich wunderbar aufgeht – wenn man alle Komponenten auf die Gabel nimmt.

Auch bei den Hauptgängen beweist Katzenberger, dass er Klassikern einen klugen Dreh geben kann.

Schlotziges Trüffel-Risotto mit Umami-Power

Einem schlotzigen Trüffel-Risotto verleiht er durch Dashi noch mehr Umami-Power, als es ohnehin schon hat. Das Schaufelstück vom Rind kommt wunderbar zart geschmort auf den Teller, die dunkle Sauce ist intensiv, das Selleriepüree cremig, der Dreh sind hierbei Schwarzwurzelstücke in knusprigem Tempurateig.

Milchreis mit Mango, Kokos und Blutorange

Bei Nachtischen erwarte ich aus Erfahrung nur noch wenig – im „Auerhahn“ ein Fehler. Wer „Dekonstruierter Apfel“ bestellt, erhält einen Apfel, der keiner ist. Die „Schale“ und das grüne Blättchen bestehen aus weißer Schokolade, die mit Lebensmittelfarbe besprüht wurde, das Innere ist aus fluffiger Mousse mit einem Kern aus Apfel-Chutney.

Optisch weniger spektakulär, aber geschmacklich noch stimmiger ist die Kombination von Blutorange, Milchreis, Mango und Kokos. Zum Abschluss gibt es dann sogar ein Petit Four in Form eines eiskalten Krokants mit Zimt. Der nette Service unter Restaurantleiter Stefan Specht bringt die Speisen warm an den Platz. Die Weinkarte könnte ruhig ein wenig größer sein, bietet aber vor allem aus Deutschland einige schöne Tropfen. Würde sich ein Restaurant, in dem so unpräzise und klug gekocht wird, in Köln befinden, wäre es längst Stadtgespräch. So ist es ein Pulheimer Geheimnis – zu günstigeren Preisen (vor allem, wenn man ein Menü nimmt).

Fazit: Kreative Bistro-Küche in schönem Fachwerk-Ambiente, netter Service.

Bewertung: 5 von 6 Sternen



Henns Auswahl:

Steinbeißer // 15,50 Euro

Rinder-Schaukel // 28,50 Euro

Trüffel-Risotto // 21,50 Euro

Dekonstruierter Apfel // 9 Euro

Menü //

47 Euro (3 Gänge)

62 Euro (5 Gänge)

77 Euro (7 Gänge)

**Auerhahn, Roggendorfer Straße 44,
50259 Pulheim,**

Tel. 02238 9499506,

Mi-Sa: 17 - 21.30 Uhr,

So: 12 - 15 Uhr und 17 - 21 Uhr

www.restaurantauerhahn.de



André Niediek, Inhaber des Maison Blue in der Südstadt, versteht sein Handwerk.

Foto: Thilo Schmülgen

Maison Blue

Brutal leckere Brasserie-Küche in der Kölner Südstadt

Zuerst ein Geständnis: Ich habe es nicht geschafft. Die nette, ja geradezu fürsorgliche Bedienung hatte mich gewarnt, aber ich wollte es natürlich nicht glauben: „Das ist sehr viel Schokolade“, hatte sie gesagt, „schmeckt ein bisschen wie Pralinenfüllung“. Damit forderte sie einen Schokoholik wie mich heraus. Aber ich musste bei „Chocolat bresilien“ die Gabel senken, als der Teller noch halbvoll war ... Aber zurück zum Anfang. Wer ins „Maison Blue“ geht, weiß, welche Küche ihn hier erwartet.

Französische Küche mitten in Köln

Auch die groß und verschnörkelt auf die bodentiefen Fenster geschriebenen Worte lassen keinen Zweifel:

Bouillabaisse, Entrecote, Baguette maison, Bon vin. Ola la la la la Fronkreisch, Fronkreisch! Seit vielen Jahren gibt es das von Anne und André Niediek geführte kleine – übrigens barrierefreie – Restaurant in der Südstadt schon. Gesellig geht es zu, ob im Innenraum oder auf der Terrasse, mit trubeligem Stimmengewirr und lautem Lachen.

Statt einer Menükarte gibt es eine Schiefertafel, gewählt werden kann zwischen einem Menü mit drei bis fünf Gängen, dass man sich selbst zusammenstellen darf. Bevor der erste Gang auf den Bistrotisch kommt, gibt es einen kleinen, selbstgebackenen Brotlaib, Radieschen, Salamischeiben und Dill-Sauce. Das fängt ja gut an!

Klassische Wohlfühlküche

Die Zwiebelsuppe wird traditionell in einer Löwenkopftasse serviert. Sehr heiß ist sie, mit süßlichem Zwiebelaroma, vielen Zwiebelstücken und einer schönen Haube aus Comté. Der Feldsalat wird auf gepressten, warmen Kartoffeln angerichtet, mit einer Zwiebelvinaigrette, Croûtons und Speck – allerdings ist das krönende Onsen-Ei deutlich zu flüssig. Ein gekonnt gebratener Zander wird mit einer Orangen-Graupen-Vinaigrette serviert, wobei sich das Kartoffel-Millefeuille als ein Türmchen geschmacklich belangloser Chips herausstellt. Es sind aber wirklich nur kleine Fehler, die sich André Niediek leistet.

Hier versteht einer sein Handwerk, trifft souverän alle Garpunkte und bringt eine klassische Wohlfühlküche auf den Teller. So auch bei dem großen, saftigen Stück Winterkabeljau-Filet auf Zitronenrisotto, das ein bisschen mehr Salz vertragen kann – was sich auf dem Tisch auch in mehrererlei Ausführungen findet. Zur wunderbar geschmorten Rinderrippe gibt es ein Rotwein-Perlzwiebeljus, knackige grüne Bohnen und eine aromatisch etwas blasse Polenta. Vor dem Hauptgang wird man hier – wie es sich in Frankreich gehört – mit einem kleinen Sorbet erfreut, das allerdings in puncto Süße zu viel und in Sachen Säure zu wenig bietet. Zum Schluss die Desserts. Und obwohl ich die Schokoladenvariante mit Rumbisquit nicht schaffe, ist sie köstlich. Das gilt auch für das optisch spektakuläre Dessert „Himbeere – Brutal!“, das die Frucht in Form von Eis, Mousse, Popcorn, Baiser und Parfait auf den Teller bringt. Brutal lecker!

Fazit: Souverän gekochte, klassisch-französische Brasserie-Küche, in passendem Ambiente

Bewertung: 5 von 6 Sternen



Henns Auswahl:

Zwiebelsuppe mit Comté

Onsen-Ei mit Feldsalat

Gebratener Zander & Orangen-Graupen-Vinaigrette

Winterkabeljau auf Zitronenrisotto

Geschmorte Rinderrippe Chocolat „bresilien“

Himbeere – Brutal!

Menü:

53 € (3 Gang), 61 € (4-Gang), 71 € (5-Gang)

Maison Blue: Im Ferkulum, 50678 Köln 0221-9328996,

Tel. 0221 9328996

**Mi-Sa: 18 - 22.30 Uhr,
maisonblue-koeln.de**



Blick in den Gastraum: Die Einrichtung im Da Mario ist wenig spektakulär, dafür wird umso leidenschaftlicher gekocht. Foto: Dirk Borm

Foto:

Da Mario in Rondorf

So einen Italiener sollte es in jedem Viertel geben

In irrsinnigem Tempo schlägt Ramona Vella-Bianchettino die Zabaione auf einem kleinen rollbaren Beistelltisch schaumig, dazu ertönt pumpend Musik aus einer Box. Rockin' Zabaione! Den italienischen Dessert-Klassiker findet man nur noch selten auf Speisekarten, noch seltener mit dem Zusatz „am Tisch zubereitet“. Denn Zabaione schaumig zu schlagen, kostet Zeit und Kraft.

Die unspektakuläre Einrichtung wird übertönt von der guten italienischen Traditionsküche

Daran, dass die junge Köchin diese Mühe auf sich nimmt, merkt man, dass sie mit Leidenschaft dabei ist.

Das Ristorante selbst gibt weder von außen noch von innen Hinweise darauf. Es ist wie unzählige Pizzerien landauf und landab eingerichtet, aus der Musikanlage kommt italienischer Pop, und bei vollem Haus kann der Service etwas dauern.

Seit 1987 gibt es das „Da Mario“ an der Rondorfer Hauptstraße schon, seit 2019 führt Ramona Vella-Bianchettino es (unterstützt von ihrer Mutter) in zweiter Generation, die italienischen Wurzeln der Familie liegen im sizilianischen Ort Siculiana (den man im Außenbereich in Form eines Wandbilds bewundern kann).

Die Klassiker gelingen alle souverän, sei es die Pizza Margherita mit wunderbarem Rand, die große, bro-

delnd heiÙe Lasagne della Casa oder die Spaghetti mit Ragù alla Bolognese, das sorgsam mit Wurzelgemüse zubereitet wurde – und all das gibt es zum kleinen Preis.

Tageskartengerichte überzeugen mit kleinen kreativen Akzenten

Bei einigen Gerichten der Tageskarte, die sich auf einer großen Tafel findet, ist die Küche dann ambitionierter. Tagliolini al Tartufo werden mit Bianchetto-Trüffelbutter (statt der Küchenpest Trüffelöl) zubereitet und mit frisch gehobelten Trüffeln angerichtet. Die Pfifferling-scremesuppe wird mit Räucherlachs serviert, ein wenig hausgemachtem Petersilienöl und Chili-Flocken – eine animierende Kombi. Den Klassiker Caprese gibt es mit Cuore di bue (Ochsenherz) Fleischtomaten, Büffel-Mozzarella, dünnen Streifen Limonenzeste, grobem Zitronensalz und „spritzigem“ Pesto – das sich in einer großen Plastik-Spritze befindet. Sowa finde ich persönlich zwar eher wenig appetitlich, es zeigt aber, dass hier auch mit Augenzwinkern gekocht wird.

Eigener Gartenanbau

Herrlich nussig ist das ausgesprochen cremige Pesto noch dazu. Die mit Ricotta und Limone gefüllten Mezzelune werden mit einer in SüÙe und Säure kecken Limoncello-Sauce, stark karamellisierten Stücken Ziegenkäse und einer geviertelten Feige kombiniert, die aus dem Garten der Familie stammen könnte. Denn dort stehen einige Bäume, deren Früchte Verwendung finden. Gaffel vom Fass kostet 1,80 Euro, eine Flaschenwein-Karte gibt es nicht, aber die Chefin hat auf Nachfrage ein paar Tropfen der sizilianischen Cantine Pellegrino da, wie den – passenderweise nach Limetten duftenden – Il Salinaro. Jedes Jahr kreiert sie zudem einen Sommer-Cocktail, der 2023 auf den Namen „Amore Blu“ hört und mit einer Rose im Glas serviert wird. Ein Ristorante – übrigens barrierefrei – mit viel Schwung, vielen Ideen und viel Herzblut!

Fazit: So einen sympathischen „Italiener“ sollte jeder in der Nachbarschaft haben!

Bewertung: 4 von 6 Punkten



Henns Auswahl:

Pizza Margherita // 7,90 €

Spaghetti Bolognese // 11,50 €

Lasagne // 12,90 €

Mezzelune mit Ricotta und Limone // 18,90 €

Caprese // 14,50 €

Pfifferlingscremesuppe mit Räucherlachs // 9,50 €

Tagliolini al Tartufo // 20,50 €

Zabaglione (am Tisch zubereitet) // 10,90 €

**Da Mario, Rondorfer Hauptstraße 23,
50997 Köln,**

Tel. 02233-23786,

Mi-So: 17.30 - 21.30 Uhr

M.facebook.com/DaMarioRondorf



Griechische Gemütlichkeit im Gastraum des Phili's.

Foto: Thilo Schmülgen

Phili's Restaurant

Wer griechische Klassiker essen möchte, ist hier genau richtig

In wenigen Restaurants merkt man so sehr wie im Phili's, dass man im Heiligen Köln speist: von 19 Uhr bis 19.05 Uhr läuten die Glocken der benachbarten Paul-Gerhardt-Kirche dermaßen ohrenbetäubend, dass man sich auf den Terrassen-Plätzen unter der großen Markise nicht mehr unterhalten kann. Auch die ein oder andere Sirene erklingt vor dem zwischen Uni-Klinik und Feuerwache liegenden Restaurant.

Griechisches Ambiente

Akustisch ist hier also einiges los. Auf dem Teller allerdings auch. Griechisch wird gekocht, wobei es sowohl

Mezedes – griechische Tapas – gibt, als auch ganz klassische Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts. Die Rezepturen sind traditionell, auch das Anrichten – allerdings auf schönem Geschirr.

Der Bauernsalat mit Oliven, Gurken, Tomaten, Paprika, Peperoni und roten Zwiebeln wird mit Keilstücken Feta serviert, die Zutaten sind frisch, das Dressing ausgewogen, absolut solide. Auch bei der großzügigen Portion Bruschetta wird mit Schafskäse gearbeitet, in dem Fall aber in kleinen Bröseln unter die Tomatenstücke gehoben, die sich auf knusprigen Brotscheiben finden.

Das erste richtige Aha-Erlebnis beschert dann das kleine Schälchen mit sämigem Kartoffel-Mousse, denn hier wurde nicht mit Knoblauch und Olivenöl gespart, was der Knolle richtig Schwung verleiht. Fava, das warme Mousse aus pürierten gelben Linsen, hier getoppt von Kapern und leicht süßlichen Zwiebeln, überzeugt ebenfalls mit präzisen Aromen. Sehr gut gelingt Tarama, die klassische Fischrogen-Creme, luftig und mit feinem Fischaroma. Ein Must-Eat hier. Wunderbar frisch das Tzaziki, weniger überzeugend die Kabeljau-Keftes, kleine Kabeljaufrikadellen, denen es an prägnantem Fischgeschmack mangelt, genau wie das dazu servierte Tallatouri mehr Minze vertragen könnte.

Die Freude auf das Bifteki hat sich gelohnt

Besonders gefreut hatte ich mich auf das Bifteki, denn der große Klassiker wird hier nicht nur mit Rind, sondern auch mit Lamm zubereitet, zudem finden sich leicht angeschmolzene Käsestückchen darin. Das mit dunklen Grillstreifen vom Lava-Grill versehene Hacksteak macht richtig Spaß, auch die knusprigen Ofenkartoffeln überzeugen, das Gemüse hätte allerdings mehr Grillaromen vertragen können.

Leider dauerte es ewig, bis die Hauptgänge an den Tisch kamen, nachdem vorher alles in gutem Tempo serviert wurde. Gegenüber der großen Auswahl an herzhaften Speisen wirkt die im süßen Bereich mickrig. Gerade mal drei Desserts gibt es – allerdings weiß ich auch nicht, wer nach den großen Portionen noch Platz für einen süßen Abschluss haben könnte. Der Schoko-Soufflee genannte Schokokuchen mit leicht flüssigem Kern (und einer Nocke Vanille-Eis) ist so unspektakulär, dass man sich die Kalorien sparen kann. Besser sollte man ein paar davon in Wein anlegen, denn die kleine Karte hat ein paar schöne Tropfen zu bieten, vor allem die Kombi Sauvignon Blanc / Assyrtiko sorgt für animierenden Trinkspaß.

Fazit: Wer griechische Klassiker essen möchte, ist hier genau richtig.

Bewertung: 4 von 6 Punkte



Henns Auswahl:

Bauernsalat 11,90 €

Bruschetta 9,90 €

Kabeljau-Keftes 10,90 €

kleines Kabeljaufrikadellen mit Minz-Joghurt („Tallatouri“) Skordalia 5,80 €

Tarama 5,50 €

Tzaziki 5,40 €

Soutzoukakia 10,90 €

Souvlaki 13,30 €

Bifteki 16,90 €

Schoko-Souffle 8,90 €

**Phili's Restaurant, Lindenthalgürtel 29,
50935 Köln,**

Tel. 0221-977 55 623,

Mo-Sa: 17 - 24 Uhr,

www.philis-restaurant.de



Das Tapas-Restaurant „Fabian“ in Ehrenfeld.

Foto: Uwe Weiser

Ehrenfelder Fabian Essen wie bei Freunden

Manche Gerichte jagen einem Angst ein. Ich spreche hier nicht von exotischen Tieren, die noch auf dem Teller zucken, sondern von dem frittierten Huhn, das mir im Ehrenfelder Restaurant „Fabian“ serviert wurde. Es war nämlich schwarz, kohlrabenschwarz. Aber als ich hineinbiss, erwartete mich saftiges Fleisch und nur ein charmanter Bitterton von der Lauchasche, die für die optische Täuschung zuständig war. Auch Apfelessig (als kleine Gelee-Würfel) spielt eine Rolle bei diesem pffiffigen Gang von Küchenchef Marvin Bruditz, der gemeinsam mit seiner Partnerin Laura Niehues, die sich um den Service kümmert, das Restaurant im August eröffnete.

Dass Bruditz allein in der Küche ist, wirkt sich natürlich auf die Gerichte aus, die mit wenigen Elementen

auskommen – im Idealfall ebenso schlüssig wie begeisternd kombiniert. In einer Gastroszene, die massiv unter Personalmangel leidet, ist dies vermutlich ein Konzept, das uns häufiger begegnen wird.

Regional, saisonal und nachhaltig

Der Gang verdeutlicht auch, worum es dem Duo bei ihrer Küche geht: regional (einige der Lieferanten aus dem Rheinland werden auf der Homepage genannt), sowie saisonal soll sie sein, und in Tapas-Größe kommt sie auf den Tisch, zum Teilen wird animiert, zwei bis drei der Gerichte pro Person sind sinnvoll. Alles ist selbst gekocht, Convenience-Produkte dürfen nicht über die Schwelle, man versucht Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, Nachhaltigkeit ist wichtig.

Nur ein Dutzend Gerichte finden sich auf der Speisekarte – auch solch eine überschaubare Auswahl wird in Zukunft wohl zum Trend werden. Überraschenderweise gab es zuerst nicht nur einen kleinen Gruß aus der Küche (knusprige Hühnerhautcrisps mit Liebstöckelschaum), sondern auch einen Hauscocktail zur Begrüßung – alkoholisch oder alkoholfrei. Da fühlt man sich willkommen.

Mit wenigen Elementen passiert hier viel

Der „Halve Hahn“ besteht hier aus dicken Brotstücken mit Käsecreme und dünn gehobelten Champignons, dazu ein Gurkensalat. Solide. Wie begeisternd ein eigentlich simpler Gang sein kann, zeigt die Kombination von butterweichen Sellerie-Scheiben in Geflügeljus mit zwei frittierten Eigelb, die sich beim Anstechen über alles ergießen. Umami, Salz, Cremigkeit, mit wenig Elementen passiert hier richtig viel. Gut auch die großen, dunkel gerösteten Spitzkohl-Stücke mit Miso-Creme und Haselnüssen, die klarmachen, dass Ländergrenzen in der Küche von Bruditz nicht vorkommen. Allerdings gerät ihm das Gericht ein wenig zu süßlich – wie einige andere ebenfalls.

So die karamellisierten La-Ratte-Kartoffeln mit schaumiger Apfel-Beurre-blanc und frittierten Zwiebelgewächsen, eine von den Texturen her aber sehr kluge Vermählung. Beim gebratenen Dry-Aged-Stör zeigt Bruditz, dass er Garpunkte exakt treffen kann, dem Fisch wird aber vom geschmorten und süß-bitteren Radicchio die Hauptrolle auf dem Teller streitig gemacht. Auch die Temperaturen stimmen – wie bei allen Gerichten –, geschmacklich wird stets mit starken Aromen gearbeitet, alles ist eher deftig als fein.

Eine der beiden Nachspeisen ist mit „Lindas“ Äpfeln zubereitet – keine seltene Sorte, sondern der Name einer Freundin. Die Apfeltarte kommt ohne Teig aus, dazu gibt es zu süßes Shiso-Eis, knusprigen Haferkaramell, cremigen Haferbrei. Mit Zimt war Bruditz allerdings zu großzügig.

Bei „Fabian“ fühlt man sich wie bei Freunden

Die unprätentiös angerichteten Speisen genießt man in den ehemaligen Räumlichkeiten des veganen Restaurants „Bärenstark“. Tischdecken gibt es keine, dafür Kerzenlicht und blecherne Musik aus der Anlage (aber top Playlist!). Die kleine Weinkarte ist selbstbewusst



Henns Auswahl:

„Halve Hahn“ 11,50 €

Karamellisierte La-Ratte-Kartoffeln 11 €

Gerösteter Spitzkohl 13,50 €

Salzsellerie 14,50 €

Gebratener Stör (dry-aged) 21,50 €

Frittiertes Huhn 18 €

Lindas Äpfel 8,50 €

Fabian, Venloer Str. 531, 50825 Köln,

Tel. 0221-29837089

Di - Sa: 17.30 - 00.00 Uhr

www.restaurant-fabian.de

kalkuliert, ein gutes Dutzend Tropfen werden offen ausgeschenkt. Charmant ist vor allem, dass Bruditz auch mal aus der Küche kommt, um zu servieren und man so ungezwungen ins Gespräch kommt. Nicht nur in diesen Momenten spürt man, dass es dem jungen Gastronomen-Paar wichtig ist, dass ihre Gäste sich wirklich wie bei Freunden fühlen.

Fazit: Nettes Gastronomen-Paar mit nachhaltig durchdachtem Tapas-Konzept

Bewertung: 4 von 6 Punkten