



Zehn Restaurant-Empfehlungen für Köln und Region

Henns Geschmackssache

Die besten Gastro-Kolumnen von Carsten Henn 2022



Wie lecker schmeckt's beim neuen Italiener in Nippes oder im kürzlich eröffneten Lokal in Lindenthal? Wer sich für gute Küche in Köln interessiert, sollte auf die Empfehlungen von Carsten Henn setzen. Der Bestseller-Autor und Gourmet- und Weinexperte schreibt seit vielen Jahren die Gastro-Kolumne „Henns Geschmackssache“ für den Kölner Stadt-Anzeiger. 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 2022 noch einmal gebündelt. In diesem PDF-Dokument haben wir die 10 Restaurantkritiken von Carsten Henn mit seinen besten Bewertungen übersichtlich und ansprechend zusammengestellt. Viel Freude beim Lesen, Planen und Genießen!

- 3 Clostermanns**
- 5 Sahila**
- 7 Prunier Cologne**
- 9 Etrusca**
- 11 Herzogenhof**
- 13 Pure White**
- 15 Sünnner Stube**
- 17 Pvl's**
- 19 Veltri**
- 21 Vendôme**

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: Carsten Fiedler (verantwortlich), Eva Fiedler, Jenny Meyszner, Katrin Reiche
Gestaltung, Konzeption: Tobias Hahn, Christine Badke



Ein gedeckter Tisch in Clostermanns Restaurant

Foto: Hotel Clostermanns Hof

Im Clostermanns kommt Gutbürgerliches aus der Sterne-Küche

Das Wort „Zweitrestaurant“ klingt immer etwas despektierlich. Dabei gibt es viele Gourmettempel, die ohne ihr preisgünstigeres Anhängsel nicht überleben könnten. Das Clostermanns Restaurant in Niederkassel ist das Pendant zum „Le Gourmet“, die beide im Hotel Clostermanns Hof untergebracht sind. Alle Speisen stammen aus derselben Küche, die von Thomas Gilles geleitet wird. Im „normalen“ Restaurant wird allerdings nicht mit den Edelviktualien des kleinen Sterne-Tempels gekocht, statt Rochenflügel und Kalbsbries gibt es hier Schnitzel und Roastbeef. Der Küchenstil ist zudem traditionell statt kreativ. Die entscheidende Frage lautet: Wird mit der gleichen Sorgfalt gearbeitet?

Rund zwei Dutzend Speisen gibt es, serviert wird in einem recht großen und eher modern gestalteten Speisesaal, der ein wenig im Widerspruch zum zumeist deftigen Essen steht. Aber man sitzt gut, im Wintergarten sogar mit schönem Rundumblick ins Freie, und akustisch ist es selbst bei vollem Haus nicht zu laut. Der junge Service ist freundlich und bemüht, wenn auch nicht immer auf Zack.

Zuerst gibt es Brötchen (wunderbar warm!) und dreierlei Dips, dann folgt die rheinische Kartoffelsuppe. Sie ist weder – wie sonst oft – überwürzt noch versalzen, sondern mit richtig schöner Kartoffelnote. Die Met-

tenden weisen angenehme Raucharomen auf und der Majoran spielt seine Rolle ebenfalls gekonnt. „Himmel un Ääd“-Variationen finde ich ja immer spannend, und die in Form eines Flammkuchens geht wirklich gut auf. Flönz und Apfelstücke sind auf dem knusprigen Teig im richtigen Maß verteilt.

Der Grünkohl gilt als Spezialität des Hauses und weiß ebenfalls zu überzeugen: nicht zerkocht, sondern mit angenehmem Biss, dazu große und wunderbar krosse Kartoffelstücke, sowie viele Mettenden. Überhaupt sind die Portionen hier groß, was auch für die geschmorten Rinderrouladen gilt, deren gut gebaute Soße viele Röstnoten transportiert, und den mit zurückhaltender Süße fein ausbalancierten Apfel-Rotkohl.

Auch bei den Nachtischen leistet sich Thomas Gilles' Team keine Schwäche: die pfiffige Variation vom Studentenfutter in Form eines Törtchens mit Eisnocke tariert Nüsse, Trockenfrüchte und Salz großartig aus. Genauso begeisternd der obenauf herrlich knusprige Apfel-Walnuss-Strudel mit toller Säurenote.

All das gibt es zu Preisen, die verglichen mit denen in Köln echte Schnäppchen sind – was auch für die Weine der allerdings sehr kleinen Karte gilt. Weitere Pluspunkte sind die vielen vegetarischen Optionen, und die umfangreichen Öffnungszeiten.



Die Auswahl

4-Gang-Überraschungs Menü 49 €
Rheinische Kartoffelsuppe 8 €
Flammkuchen „Himmel un Ääd“ 9 €
Geschmorte Rinderrouladen 21 €
Grünkohl „Clostermanns“ 14 €
Apfel-Walnuss Strudel 8 €

Clostermanns Restaurant und Bar
Heerstraße 2A, 53859 Niederkassel-Uckendorf,
Tel. 02208/ 94800
Zeiten: Mo-Fr 12-14.30 Uhr Lunchbuffet,
14.30–17.30 Uhr Nachmittagskarte, 17.30–21
Uhr À-la-carte, Sa 12–21 Uhr À-la-carte, So 12–
20 Uhr À-la-carte
www.clostermannshof.de

Fazit:

Hervorragend gekochte gutbürgerliche Küche,
noch dazu äußerst fair kalkuliert

Bewertung:





„Rosengarten“ mit roter Bete und Ziegenkäse erfreut auch das Auge.

Foto: Melanie Bauer - www.mb-photodesign

Was Julia Komp im neuen „Sahila“ alles richtig macht

Es war ein Paukenschlag, als Julia Koms Zeit im Mülheimer Loksuppen nach nur wenigen Monaten wieder endete, und ein anderer, als bekannt wurde, dass sie die Räumlichkeiten des „L'Accento“ übernimmt. Ihr neues Restaurant trägt den Namen „Sahila“, was übersetzt „Herrscherin der Sterne“ bedeutet und zeigt wohin die Reise gehen soll: zu Michelin-Sternen, Plural.

Die neuen Räumlichkeiten sind angenehm gestaltet, an vielen geschmackvollen Details wird deutlich, dass man es mit einer Köchin zu tun hat, die sehr viel Augenmerk auf Stil setzt. Sobald die ersten Speisen serviert werden, setzt sich dieser Eindruck fort. Alle Gänge sind ausgesprochen schön angerichtet, und in jedem Menü

gibt es mindestens ein Schaustück, das unter die Kategorie „Highly instagrammable“ fällt.

Aktuell ist es die Vorspeise namens „Rosengarten“, bei der sich Rote Bete und Ziegenkäse in Form von Blüten auf dem Teller finden. Geschmacklich punktet es durch den prägnanten und gekonnten Einsatz von Gewürzen, was sich wie ein roter Faden durch Koms Gerichte zieht. Die Idee für dieses Gericht entstammt der Küche Marokkos.

Der Hintergrund: Komp reiste über ein Jahr um die Welt und schnupperte in viele Landesküchen hinein. Ihr Menü entführt nun in diese, unter anderem auch in

die Thailands, Kambodschas oder Japans. Dabei bleibt sie den jeweiligen Landesküchen stets treu und überführt traditionelle Gerichte in kleinteiliges Fine Dining. Ein Ansatz, der sich so in keinem anderen deutschen Spitzenrestaurant findet. Leider wird Individualität in der hiesigen Gourmet-Szene immer noch nicht genügend honoriert.

Auch dass Komps Menü verhältnismäßig wenig Edelmetall aufweist und sie oft mit Mousse-Elementen arbeitet, wird zuweilen kritisch gesehen, dafür ist es aromatisch allerdings ein wahres Feuerwerk. Und mutig noch dazu, wie der peruanische Oktopus-Gang beweist, bei dem Chili zu Recht als erste Zutat aufgeführt wird. Noch nie habe ich in einem Gourmet-Restaurant dermaßen viel Schärfe erleben dürfen. Bei einem Gericht wie Kingfish mit Kokosreis breitet sich dagegen sanfte Wohligkeit im Körper aus.

Im Zweitrestaurant „Yulia“ werden Mezze serviert

Die Kunstwerke von Patissière Anne Kratz fügen sich perfekt ein, so verwandelt sie Goldene Milch (Indien) in eine Schnitte mit Eisnocker. Hervorzuheben ist auch das Service-Team um Restaurantleiter und Sommelier Yasin Yesilmen, dem es gelingt eine große Wärme herzustellen, und das auch bei vollem Haus aufmerksam agiert.

Ein Haus weiter befindet sich Julia Komps zweites Restaurant, das aber aus derselben Küche bekocht wird. Im „Yulia“ werden traditionelle Mezze serviert, kleine Speisen aus dem Nahen Osten.



Die Auswahl

Menü

130 € (5 Gang), 145 € (6 Gang), 160 € (7 Gang)

Weinbegleitung

60 (5 Gang), 70 € (6 Gang), 85 € (7 Gang)

Kein à la carte

Sahila / Yulia

Kämmergasse 18, 50676 Köln

Sahila: Di – Sa ab 18.30, Sa zusätzlich 12-14

Uhr, Telefon 0221/ 247238

Yulia: Di – Sa ab 17, Sa zusätzlich 12.30-15 Uhr,

Telefon: 0221/ 80188843

www.Sahila-restaurant.de

Fazit:

Fine Dining als Weltreise – einzigartiges, kulinarisches Erlebnis mit wunderschön angerichteten Speisen.

Bewertung:





Pariser Flair erfährt man im Restaurant „Prunier Cologne“ in der Altstadt.

Foto: Max Grönert

In Hirschfelds „Prunier Cologne“ speist man im geheimen Separée

Der Name ist ja schon eine Ansage: Nicht Prunier Köln, erst recht nicht Prunier Kölle, sondern Prunier Cologne, französisch, also Kolonje ausgesprochen. Man versteht sich als Dependence französischer Lebensart. Auch vom Interieur her, das mit seinem Art-Deco-Stil an das Restaurant Prunier in der Pariser Avenue Victor Hugo erinnert. Willkommen im mondänen Paris – und das in der Kölner Altstadt! Im Vorderraum findet sich eine kleine Feinkost-Boutique, in der man unter anderem den aus Frankreich stammenden Prunier-Kaviar und den aus der Schweiz kommenden Balik-Lachs erwerben kann, die beiden zentralen Produkte des Hauses. Der Gastraum liegt dahinter, nur wenige Plätze, fensterlos, wie ein geheimes Separée.

Zutaten aus vielen Landesküchen

Da kann einen als Gast schon mal Schwellenangst überkommen, aber das freundliche Serviceteam um Restaurantleiterin und Sommelière Ronja Morgens- stern sorgt dafür, dass man sich auf Anhieb willkommen fühlt. Es braucht auch niemand Sorge zu haben, das Portemonnaie hier bei jedem Besuch weit auf- machen zu müssen. Neben dem großen Abend-Me- nü gibt es mittags ein kleines für 32 Euro, und à la carte zum Beispiel ein köstliches Schaumsüppchen von Esskastanien für 13 Euro oder einen Pasta-Gang für 19 Euro. Dasselbe gilt für die sehr frankophile Weinkarte.

Natürlich kreisen viele Gerichte, vor allem à la carte, um Kaviar und Lachs, aber gerade in den Menüs finden auch andere Zutaten ihren Platz. Die große Überraschung ist, dass die Menüs keineswegs klassisch-französisch ausgerichtet sind. Enrico „Enno“ Hirschfeld kombiniert Zutaten aus vielen Landesküchen, orientiert seinen Stil dabei an der Harmonie und Eleganz, für die viele Klassiker der Grande Nation bekannt sind. Das Lachs-Sashimi serviert er zur Blüte gerollt auf einer feinwürzigen Rauchmandel-Pannacotta, der Kaviar und kleine Gurkenwürfel Salzigkeit und Frische verleihen.

Handwerkliches Können im Prunier

Pochierten Skrei begleitet er – neben Lauchpüree – überraschend mit Entenbrühe und ein wenig rosa Ingwer, was ein ebenso komplexes wie fein süßliches Ganzes ergibt. Rosa gegarte Bresse-Taube findet sich mit Kerbelwurzel, Shiitake und Crue de Cacao (geröstete und fein zerstoßene Kakaobohnen) auf dem Teller, wodurch ein sehr subtiles Spiel der Aromen entsteht, das die Taube niemals überdeckt. Das Dessert mit gebrannter Schokolade, Orangen-Chicoree und Zitrone ist in seiner zurückhaltenden Süße und aufgrund der feinen Bitternoten sehr modern und überhaupt nicht ermüdend.

Bei allen Gerichten achtet Enrico Hirschfeld auf die Eatability und richtet häufig mittig an, so dass alle Komponenten ihren Weg automatisch auf die Gabel finden. Insgesamt: sehr gute Produkte, handwerkliches Können, individueller Stil. Beim Abschied summe ich „Fronkreisch, Fronkreisch“.



Die Auswahl

Abend-Menü: Fünf Gänge 115 / 4 Gänge 99 €
(vegetarisch 89 / 79 €)

Mittags-Menü: Zwei Gänge 32 € / Drei Gänge 39 €

Prunier Cologne

Am Hof 48, 50667 Köln, Tel. 0221-71 59 55 20

Öffnungszeiten: Di-Sa 11-23 Uhr, Küche 12-21.30 Uhr

Fazit:

Unsere „Neueröffnung des Jahres 2021“ entwickelt sich prächtig!

Bewertung:





Das Ristorante Etrusca auf der Zülpicher Straße bietet sehr gute italienische Küche.

Foto: Alexander Roll

Was die echte sardische Küche im „Etrusca“ ausmacht

So groß die Freude über Julia Komps neue Restaurants „Sahila“ und „Yulia“ auch sein mag, mancher trauert trotzdem dem hier zuvor jahrzehntelang untergebrachten Edel-Italiener „L'Accento“ nach. Die ehemalige Restaurantleiterin Marisa Medaina, Frau von Chefkoch Franco, hilft bei Komp im Service aus. Auf meine Frage, wo sie denn jetzt richtig gut italienisch essen geht, antwortete sie mir mit einem Lächeln „ins Restaurant von meinem Schwager und meiner Schwester.“

Wer also seinen L'Accento-Phantomschmerz bekämpfen will, der sollte bei Filippa und Carlo Padglia im Quartier Latäng einkehren. Von außen sieht ihr Ristorante Etrusca klein aus, bietet innen aber viele Plätze

und mit Filippa eine wunderbar warmherzige Gastgeberin.

Sardisches Spanferkel mit leckerer Sauce

Beim Vorspeisenteller mit Spezialitäten des Meeres begeistern vor allem das wunderbar abgeschmeckte Türmchen mit Thunfisch-Tartar auf Avocado und der hausgebeizte Lachs, der sehr gut mit dem leicht säuerlichen Artischockenherz harmoniert. Ganz puristisch dagegen eine andere Vorspeise: Burratina an Cherry-Tomaten. Aber da die Qualität der Grundprodukte stimmt, funktioniert das Gericht.

Auf der Speisekarte finden sich auch Wolfsbarsch und Lammrücken, aber da Carlo Padiglia aus Sardinien stammt, ist Spanferkel zu bestellen fast Pflicht. Die Schwarte gelingt ihm zwar nicht knusprig, dafür das Fleisch herrlich saftig. Der Clou ist die dunkle Sauce mit leicht fruchtig-süßen Anklängen vom berühmten sardischen Mirto-Likör, der aus den Beeren des Myrtenstrauchs gewonnen wird. Die hausgemachten Taglierini aus dem Parmesanlaib gelingen souverän mit frisch gehobelten Trüffeln.

Ein Geheimtipp für den Nachtisch

Die größte Überraschung kommt aber zum Schluss. Wo andere italienische Restaurants zwei, drei Nachspeisen anbieten wird hier eine Art Baum mit einem Dutzend bunter Papierzettel als Blätter auf den Tisch gestellt. Auf ihnen stehen die verschiedenen Desserts. Neben Tiramisu, Affogato und Zabaglione findet sich auch der viel zu selten angebotene sardische Klassiker Seada.

Dabei handelt es sich um eine in Olivenöl knusprig frittierte Teigtasche, die mit jungem Pecorino gefüllt wird, der durch die Hitze leicht schmilzt. Mit Honig glasiert ergibt sich eine köstliche Kombination – ein echter Tipp! Und das Semifreddo, sonst oft belangloses Convenience, gibt es hier mit den berühmten Pistazien aus Bronte (Sizilien), Filippas Heimatort.

All das kann man mit einem Wein aus der kleinen, aber feinen italienischen Weinkarte begleiten, die einige Legenden wie Tignanello zu bieten hat, aber auch klug Ausgewähltes im Einstiegsbereich. Manchmal kann es etwas dauern, bis ein Gericht auf dem Tisch steht, aber das Personal ist immer sehr bemüht und wenn serviert wird, haben die Speisen allesamt die richtige Temperatur.



Die Auswahl

Burratina mit Cherry-Tomaten // 14 €
Taglierini aus dem Parmesan-Laib // 22 €
Spanferkel „Sardische Art“ // 30 €
Semifreddo mit Pistazien // 10 €
Seada Miele // 8 €

Prunier Cologne

Am Hof 48, 50667 Köln, Tel. 0221-71 59 55 20
Öffnungszeiten: Di-Sa 11-23 Uhr, Küche 12-21.30 Uhr

Fazit:

Sehr gute italienische Küche mit sardischen Spezialitäten. Platz für Dessert lassen!

Bewertung:





Ein Ausflug zum schön renovierten Restaurant Herzogenhof im Bergischen lohnt sich.

Foto: Klaus Lawrenz

Sterneköche bieten Brauhausküche im renovierten „Herzogenhof“

Sterneköche eröffnen eher selten Restaurants mit Brauhausküche. Aber die Brüder Wilbrand aus Odenthal haben genau das 2021 getan, nur einen Steinwurf von ihrem Stammhaus entfernt. Im geschmackvoll renovierten Herzogenhof herrschen Weiß und Grau vor, die Tische sind aus hellem Holz. Auch draußen gibt es Plätze, allerdings liegt das Restaurant an einem vielbefahrenen Kreisel.

Als ich um kurz nach 12 bestelle, sind Metthappen und Wirtshausfrikadellen schon aus, denn eine große Gruppe im Nebenraum hat heftig zugeschlagen. Macht nichts, denn die Karte bietet viel anderes, und zwar konsequent Brauhausküche, ohne Schnick und ohne

Schnack. Einflüsse aus der Sterneküche sucht man nahezu vergeblich. Dienstags gibt es zusätzlich Grillhaxe, donnerstags Grillhähnchen, und jeden Tag von 15-17 Uhr Bergische Waffel.

Üppige Portionen im Herzogenhof im Bergischen

Die „Kölschen Tapas“ sind eine rheinische Jausenplatte mit altem Gouda, Flönz, einer kleinen Tagessuppe (diesmal Curry-Kokos-Gemüsecreme mit kecker Schärfe), Zwiebelmett, und Herzogenhofbrot. Währenddessen werden am Nachbartisch die Hauptgänge serviert und ich bereue augenblicklich die Bestellung von drei Gängen. Die Portionen sind üppig!

Da die Spargelzeit endlich begonnen hat, probiere ich die Spargelcremesuppe in der Löwenkopftasse. Wunderbar heiß, zurückhaltend gewürzt, mit Fokus auf Spargelaromatik statt übermäßiger Cremigkeit. Dass es nur wenig Spargelstücke als Einlage gibt, stört überhaupt nicht.

Später kommt noch ein halbes Pfund Spargel auf den Tisch, die Hollandaise dazu ist gut abgeschmeckt und erstaunlich luftig, fast ein Schaum, dazu ein kleines, allerdings nicht souffliertes Schnitzel und gute Kartoffeln. Zu den Rennern der Karte zählen zurecht die köstlichen Duroc Bäckchen. Sie zerfallen förmlich auf der Zunge, die intensive Sauce bietet kraftvollen Rotweingeschmack. Eigentlich sollte der dazu gereichte Spitzkohl geschmort sein, und statt Kartoffelstampf sollte es Kartoffel-Sahne-Püree geben, was beides auch besser gepasst hätte, aber leider wird hier kommentarlos variiert.

Trotz weniger, kleiner Fehler wird souverän gekocht

Die würzig abgeschmeckte frische Bratwurst auf Kartoffel-Wirsing-Stampf ist eine Punktlandung, und auch der mit vielen Komponenten versehene Wirtshaussalat liegt deutlich über Vergleichbarem, nur die Stücke von der Hähnchenbrust geraten etwas zu trocken.

„Wir arbeiten hier gegen Ihre Bikini-Figur“, sagt die Bedienung lachend, als sie die Nachspeisen bringt. Das sollte man unbedingt zulassen, denn die Desserts, allen voran der Bergische Sahne-Milchreis mit feinem Biss und Kirschen, die einen kecken Hauch Säure besitzen, begeistern.

Trotz weniger kleiner Fehler hier wird mit guten Zutaten handwerklich souverän gekocht!



Die Auswahl

Kölsche Tapas // 12 €

Spargelcremesuppe // 7,50 €

Spargel / Kartoffeln / Wiener Schnitzel // 26,50 €

Duroc-Schweinebäckchen // 21,50 €

Frische Bratwurst auf Kartoffel-Wirsing-Stampf // 16,50 €

Wirtshaussalat mit Hähnchenbrust // 15,50 €

Bergischer Sahnemilchreis // 5,50 €

Herzogenhof

Altenberger-Dom-Straße 36, 51519 Odenthal,

Tel.: 02202-9211755

Öffnungszeiten: Di-So 11.30-23.30 Uhr

www.herzogenhof-odenthal.de

Fazit:

Schöne Location, gelungenes Essen, guter Service. Einen Ausflug ins Bergische mehr als wert!

Bewertung:





Durch die Größe des neuen Gastraums ist die Chance auf einen kurzfristigen Platz gestiegen.

Foto: Martina Goyert

„Pure White“ – Kölns beste Adresse in Sachen Steaks und Seafood

Bei Fans des „Pure White“ war leichte Unruhe zu spüren. Denn zum einen ist das Restaurant vom Belgischen Viertel nach Rodenkirchen gezogen. Und zum anderen gibt es in der Küche jetzt ein Zweigestirn, neben Cristiano Rienzner ist Sebastian Jahns mit an Bord, der vorher im legendären Restaurant „Frantzén“ (Stockholm) tätig war. Also alles neu?

Kulinarisch hat sich eigentlich nicht viel verändert. Weiterhin ist das „Pure White“ Kölns beste Adresse in Sachen Steaks und im Bereich Meeresfrüchte-Platte eine Referenz. Viele Gäste kommen wegen eines in der Region einzigartigen Steak-Tastings, in dem es vier seltene, herausragende Stücke zu genießen gibt (Ribeye

vom Hoflieferanten der Queen, Wagyu aus Deutschland und den USA, Filet aus Australien) für 110 Euro. Bald soll auch ein vergleichbares Fisch-Tasting angeboten werden. Das Preisniveau ist hoch, aufgrund der exquisiten Warenqualität aber verständlich.

Drei Pluspunkte an der neuen Location in Rodenkirchen

Die größte Veränderung betrifft das Interieur: Fort ist der hippe Charme, im neuen Domizil wirkt vieles noch zusammengewürfelt. Dafür gibt es drei Pluspunkte: Kein Grillgeruch mehr „to go“ in der Kleidung, Plätze im Außenbereich, und durch die Größe des Gastraums

ist die Chance, kurzfristig einen Platz zu bekommen, enorm gestiegen.

Neben Steak und Seafood gibt es weiterhin einige kreative Gänge, in denen gerne mit Elementen wie Sponge (eine Art essbarer Schwamm), Eisnocken oder Früchten gearbeitet wird. „Ocean Forest“ nennt sich zum Beispiel ein Gericht, das einen gerösteten Carabiñero, Spargel, Buttermilch und Bärlauch kombiniert, wobei die frischen Aromen den feinen Geschmack der Riesengarnele elegant akzentuieren. „Sotto le Stelle“ bringt Beef-Tartar, Barbecue-Sauce, und gepuffte Schweinehaut als würzige Elemente mit fermentierter Mango, eingelegter Ananas und Ananas-Sorbet zusammen. Umami sowie feine Schärfe ergänzen sich dabei großartig mit der fruchtigen Süße.

Innovative Desserts im Restaurant in Rodenkirchen

Nicht so überzeugend sind die zu festen Seeteufel-Bäckchen im Gang „Cheek to Cheek“ mit Brandade (Püree aus Fisch, Kartoffeln oder Gemüse), Gurke und Kimchi. Aber auch hier geht das Spiel mit unterschiedlichen Texturen, mit scharfen und säuerlichen Akzenten gut auf.

Seit Jahren sind die Nachspeisen im „Pure White“ eine Bank in Sachen Innovation. Das abgefahrene Dessert kombiniert aktuell Basilikum, Blattsalat und Blumenkohl auf eine überraschend süße Weise – eher etwas für diejenigen, die meinen, schon alles zu kennen. Mehr Seelenstreicheln bietet die „Compositione Candyshop“, die unter anderem Marshmallows an einem kleinen Bäumchen beinhaltet, ein goldenes Ei mit Walderdbeer-Mousse und eine Himbeer-Koralle. Der Clou ist eine luftige Parmesan-Waffel, die einen herrlichen Kontrast zu all der Süße bildet.



Die Auswahl

Seeteufel-Bäckchen // 49 Euro

Beef-Tartar // 32 Euro

Gerösteter Carabiñero // 32 Euro

Dessert Basilikum, Blumenkohl, Kopfsalat // 19 Euro

Compositione Candyshop // 32 Euro

Pure White

Weisser Straße 71, 50996 Köln, Tel.: 0178-669

7667 oder 0221-82821660,

Öffnungszeiten: Di-Sa 18-23 Uhr

www.pure-white-food.de

Fazit:

Neue Location, aber weiterhin Messlatte in Sachen Steak und Meeresfrüchte

Bewertung:





Im Innenraum der Sünnner Stube fällt ein weißer Baum ins Auge.

Foto: Arton Krasniqi

„Sünnner Stube“ – überzeugendes Brauhaus der neuen Generation

Das graue Reihenhaushaus am Lindenthalgürtel ist keines, vor dem man als Freund guten Essens automatisch stehenbleibt. Das ist allerdings ein großer Fehler!

Die „Sünnner-Stube“ versucht ein zeitgemäßes Brauhaus zu sein. Sie besitzt den Charme einer engen Studentenkneipe und hat sich kulinarisch vom üblichen Einerlei größtenteils verabschiedet, bietet stattdessen eine österreichisch-deutsch-italienische Bistroküche. Neben Sünnner- Bieren und -Destillaten finden sich sogar ein paar Weine auf der Karte, von denen der Jeremann Pinot Grigio besonders zu empfehlen ist, weil er auf sehr süffige Art beweist, dass italienische Weine dieser Rebsorte auch richtig gut sein können.

Die Küche in der Sünnner Stube liebt es deftig

Erstmal ein Klassiker, denke ich, und probiere das Backhendl. Die drei Stücke sind gut frittiert, die Panierung nicht zu dick, das Fleisch saftig. Allerdings wirkt der Feldsalat mit schwachem Kartoffeldressing etwas eindimensional. Wird das hier ein Essen mit Höhen und Schwächen?

Falls ja zählt die lauwarmer Forelle mit kalten Pergraupen, Orangenstückchen und Endivien zu den Höhen, denn Bitter- und Fruchtkomponenten begleiten den Fisch charmant. Noch besser gelingt die Apfelmost-Schaumsuppe: Die Säure kickt geradezu, das

Chutney addiert herrliche Fruchtnoten und die große Käsestange ist wunderbar knusprig. Die frittierte Petersilie hätte es zwar nicht gebraucht, aber sie schadet auch keineswegs. Die kulinarische Linie wird langsam klar: Die Küche liebt es deftig, es geht ihr nicht um ein subtiles und fein ausbalanciertes Aromenspiel, sondern um starke Geschmacksnoten. Da gehe ich bei einem Brauhaus immer mit.

Augenschmaus und hohe Qualität bei diesen Gerichten

Trotz der überzeugenden Vorspeisen verblüfft mich die hohe Qualität der Hauptspeisen dann doch: Das Bärlauchrisotto weist einen feinen Biss auf, ein gebackenes Ei und gehackte Pistazien liefern Crunch. Auch sehr gut sind die fluffigen, kurz angebratenen Gnocchi. Sie passen so wunderbar zur würzigen FlöNZ, als wäre das eine klassische Kombi. Einzig der leicht trockene Rinderschmorbraten schwächelt, auch seine Sauce reißt einen geschmacklich nicht vom Hocker, dafür sind Navetten und Topinambur passende Begleiter.

Alle Gerichte sind schön angerichtet, aber der saftige, weiße Schokokuchen in Kreisform mit Rhabarber und Riesling ist der größte Augenschmaus. Das Portweinparfait wirkt dagegen lieblos, aber geschmacklich gibt es an diesem, vor allem in Kombination mit Minzschäum und eingelegten Traubenhälften, nichts auszusetzen.

Falls sich die Kritik liest, als wären drei Gänge problemlos zu schaffen: Sind sie nicht. Die Portionen der Hauptspeisen sind so groß, dass ich Ihnen nur einen weiteren Gang guten Gewissens empfehlen kann. Die Preise liegen etwas höher als in anderen Brauhäusern, sind aber jeden Euro wert.



Die Auswahl

Apfelmost-Schaumsuppe // 9 Euro
Forelle mit Perlgräuben // 14,50 Euro
Backendl // 14,50 Euro
Bärlauchrisotto // 17 Euro
Rinderschmorbraten // 22 Euro
Parmesan-Gnocchi mit FlöNZ // 18 Euro
Weißer Schokokuchen // 9 Euro
Portweinparfait // 9 Euro

Sünner Stube

Lindenthalgürtel 72, Köln-Lindenthal, Tel.
0221/67 81 08 17

Öffnungszeiten: Täglich 17-23 Uhr, Dienstag
Ruhetag

www.suenner-stube.de

Fazit:

Überzeugendes Brauhaus der neuen Generation. Deftige Küche, zum Teil mit kleinen kulinarischen Drehs.

Bewertung:





Im Innenraum des „Pvls“ sitzt man an der schicken, illuminierten Theke oder an Zweiertischen.

Foto: Pvls/Dimi Katsavaris

„Pvls“ in der Altstadt – sehr gute Bistroküche vom Sternekoch

Es passiert nicht alle Tage, dass ein Kölner Zwei-Sterne-Koch ein weiteres Restaurant eröffnet. Noch dazu in einem neuen Boutique-Hotel in der Altstadt, die sich kulinarisch in den letzten Jahren – dank MaiBeck, Prunier und FeinFein – gemacht hat.

„Legend“ heißt das Hotel, direkt an der Rathauptreppe gelegen, „Pvls“ das Restaurant, das „Ox & Klee-Mas-termind Daniel Gottschlich zusammen mit seinem Küchenchef Johannes Langenstück ausgeheckt hat. Da es sich mitten auf der römischen Stadtmauer befindet, ist der Name einem berühmten Eintopf der alten Römer entlehnt. Ausgesprochen wird er „Puls“, was deutlich

moderner klingt und besser zu der Resto-Bar passt. Römische Akzente sind nur in Spurenelementen zu finden, stattdessen ist der Ansatz urban und kulinarisch international.

Ganzes Menü oder Kleinigkeiten im „Pvls“ in der Altstadt

Ein hipper, kleiner Laden, den man so auch in London finden könnte, und in den man für ein ganzes Menü oder auch für ein, zwei sehr schön angerichtete Kleinigkeiten reinschneiden kann. Entweder sitzt man im Innenraum, unter anderem an der raumbeherrschenden

den, illuminierten Theke, oder draußen an einem der Zweiertische mit Blick auf die faszinierende Rathaus-Fassade.

Wer bei „Resto-Bar“ auf die Idee kommt, das „Pvls“ sei ein Wiedergänger von Gottschlichs geschlossenem Zweitrestaurant „Bayleaf“, dem entgegnet dieser, dass es dort um Cocktail-Food-Pairing ging, wohingegen Cocktails und Speisen im neuen Restaurant nicht eng verbunden sind. Der junge Barchef Kaan Gilmour, ein Londoner mit guyanischen Wurzeln, bietet sowohl Klassiker wie Eigenkreationen. Zu vielen Speisen passen allerdings die Weine der Karte besser.

Viele Highlights auf der Karte im Köln „Pvls“

Die Speisen sind allesamt köstlich. Oder um es passend international zu sagen: fingerlicking good. Die Arancini gelingen gleichermaßen heiß wie knusprig. Der Bluefin-Thunfisch findet sich in einer halbierten Amalfi-Zitrone mit Buttermilchschaum und Blütenblättern – ein enorm erfrischendes Vergnügen. Der Mini-Caesar-Burger vom Freilandhuhn bietet herrlich knuspriges und gleichzeitig saftiges Fleisch. Man spürt an vielen Details wie intensiv hier an den Rezeptierungen gearbeitet wird und wie exakt die Zubereitung ist. Ein absolutes Muss für Freunde schlotziger Gerichte ist die Carbonara mit hausgemachter Weizengrieß-Pasta, Eigelbsud, San-Daniele-Schinken und frittiertem Liebstöckel.

Die wenigen kulinarischen Anklänge an das „Ox & Klee“ sind Gottschlichs Markenzeichen – das „Maggi-Ei“ mit Liebstöckelsud, Eigelbcreme und Graubrot-Croûtons – wie auch das Dessert „Caesars Gold“ von Ox-&-Klee-Pâtissier Hannes Radeck, in Form einer großen, goldenen, römischen Münze. Gefüllt ist sie mit Haselnuss-Nougat, Brombeere und Basilikum. Ein weiteres Highlight einer an Höhepunkten reichen Karte.



Die Auswahl

Bluefin Tuna / Amalfi Zitrone // 9 €
Carbonara // 16 € (zum Teilen // 23 €)
Mini Caesar Burger // 11 €
Kartoffel-Parmesan Espuma 6 // €
Ceasars Gold //14 €

Pvls

Bürgerstrasse 2, 50667 Köln Tel. 0163-8528455

Öffnungszeiten: Di-Sa 17.30 - 1 Uhr (Küche bis 22.30 Uhr)

www.pulsrestobar.com

Fazit:

Kreative Spitzenküche, optisch überzeugend, in lässiger Atmosphäre

Bewertung:





Im „Veltri“ kann man auch draußen sitzen.

Foto: Michael Bause

„Veltri“ – unscheinbarer Italiener mit hervorragender Küche

Wer essen will „wie in Italien“, macht viel richtig, wenn er ins „Veltri“ geht. Es liegt zwar in einer eher unattraktiven Ecke an der Ludwigstraße, aber Grazia Veltri, die den Service leitet, und ihr Mann Antonio am Herd haben aus den eher nüchternen Innenräumen (es gibt auch Plätze draußen) mit allerlei Tünnel an den Wänden, sowie Stühlen, Tischdecken, Gläsern und Tellern, die selten zusammenpassen, etwas Charmantes werden lassen. Dieser Begriff passt auch zur täglich neu geschriebenen und schwer lesbaren Speisekarte.

Im Ristorante des alten Ehepaars finden sich auch viele leere Weinflaschen berühmter Provenienz, aber als ich nach einer Weinkarte frage, wird mir gesagt, die gebe

es nicht. Ob ich weiß oder rot trinken wolle. Ich wähle weiß und erwarte einen schundigen Hauswein – erhalte aber einen famosen Roero Arneis vom Spitzenerzeuger Vietti. Als ich einige Zeit später noch ein Glas davon bestelle, bekomme ich statt des Vietti einen Pinot Blanc von Elena Walch – ebenfalls ein großartiges Gut. Wein-Lotto á la Veltri.

Aus der Küche hört man es brutzeln, an mehreren Tischen wird italienisch gesprochen, plötzlich steht Grazia Veltri bei uns: „So Signori. Haben Sie entschieden?“ – Wie der Kabeljau Moda Casa zubereitet wird, möchte ich erfahren. Sie lächelt nur wissend, als solle ich da ruhig der Küche vertrauen.

Auf den Teller kommen nur frische Zutaten

Weil sich auf der Karte nichts Vegetarisches findet, meine Kinder aber weder Fisch noch Fleisch essen wollen, schlägt Grazia Veltri nach kurzer Überlegung Spaghetti mit Kirschtomaten vor. Die Kirschtomaten finden sich auch noch in anderen Gerichten, denn Antonio Veltri ist nicht eine breite Auswahl an Zutaten wichtig, sondern Frische. Morgens wird eingekauft was gut ist – und das wird dann gekocht. Deshalb werden auch nur ein gutes Dutzend Speisen angeboten.

Als das Essen kommt, ist es völlig schnörkellos angerichtet. Die Raviolini – man findet sie viel zu selten auf Karten – gelingen wunderbar al dente, ebenso die Orecchiette mit herrlich würziger Salsiccia und großen Pfifferlingen. Die Kinder erfreuen sich an ihren aromastarken Kirschtomaten, ganz schlicht ist ihr Gericht, aber wenn die Zutaten stimmen, braucht es eben nicht viel. Auch ein großes Stück Kabeljau wird von Kirschtomaten begleitet, ebenso von den sehr guten Pfifferlingen. Bei der saftigen, und schön angebräunten Poularde sind es Limettenspalten. Am Nebentisch wird ein falscher Gang serviert – aber im Veltri tut selbst das der besonderen Atmosphäre keinen Abbruch.

Zum Thema Dessert steht auf dem Menü nur „Dolci / si claro / fragen“. Heute gibt es nur eines: Tiramisu. Kurze Zeit später steht ein riesenhaftes Stück vor mir, mit so viel Mascarpone, dass damit die Kalorien einer ganzen Woche aufgebraucht sind.



Die Auswahl

Piemonteser Kleine Raviolini // 16,90 Euro
Orecchiette Salsiccia Pfifferlinge // 18,90 Euro
Poularde Primavera // 20,90 Euro
Kabeljau Moda Casa // 26,90 Euro

Veltri

Kolumbahof 2, 50667 Köln

Tel. 0221/27263856 oder 0171/3623766

Di-Sa 12-19 Uhr

www.veltri.koeln

Fazit:

Schnörkellose Speisen bei denen Frische oberstes Gebot ist. Italienische Hausmannskost im besten Sinne.

Bewertung:





Das Vendôme befindet sich im Schloss Bensberg.

Foto: Martina Goyert

Was Sternekoch Wissler im „Vendôme“ alles geändert hat

Noch interessanter ist, was sich kulinarisch verändert hat. Und, wow, das ist so einiges! Alles ist leichter, schwebender geworden, statt schwerer Saucen wird nun oft mit Garum gearbeitet, beim fantastischen Helgoländer Hummer greift Wissler zur duftigen Kamillenblüten-Vinaigrette. Einige Produkte sind ganz von der Karte verschwunden, wie Gänsestopfleber oder Hamachi. Die Küche will nachhaltiger sein, auch regionaler, ohne dabei dogmatisch zu werden.

Neue Linie bei den Gängen im „Vendôme“

Wisslers Stil wirkt zudem fokussierter als früher. Immer noch finden sich viele Elemente auf den Tellern, aber es

sind weniger, und sie stehen stärker mit dem jeweiligen Hauptdarsteller in Bezug. Bei der getauchten Jakobsmuschel sind das etwa Imperial Kaviar, Bonito-Topinambur-Dashi, Rübchen-Algensalat und Salzgrascreme, die trotz ihrer geschmacklichen Dichte die großartige Muschel akzentuieren und nicht überdecken.

Manche Gänge weisen auch Satelliten-Teller auf, wie man sie in Köln vom „Le Moissionnier“ kennt. Eine weitere Änderung ist, dass die Gemüsekomponten stärker und durchdachter erscheinen – ein positiver Nebeneffekt der intensiven Beschäftigung mit diesen im vegetarischen Menü. Hier werden nicht einfach die Fleisch- und Fisch-Komponten ersetzt, es ist ein

komplett eigenständig konzipiertes Menü und genau so bärenstark wie sein Pendant.

Auch der „neue“ Wissler beweist, dass er ein Meister der Innereien ist, wenn er glasiertes Kalbsbries unter anderem mit fermentiertem Rotkohl und schwarzem Trüffel hochsubtil erweitert. Kein Gang erscheint verkopft, alles erschließt sich mit dem ersten Bissen.

Auch wenn die Preise für Speis und Trank (die Weinkarte gehört zu den stärksten der Region) hoch sind: International gesehen sind sie völlig normal. Und dieser Bereich heißt: Weltklasse!



Die Auswahl

Menü (egal ob vegetarisch oder mit Fisch und Fleisch)

Sechs Gänge 260 € / Weinbegleitung 145 €

Acht Gänge 295 € / Weinbegleitung 185 €

Vendôme

Kadettenstrasse, 51429 Bergisch Gladbach

Tel. 02204-42906

Mi-So ab 19 Uhr, Küchenannahme bis 21 Uhr

Fazit:

Wissler kocht bekömmlicher, nachhaltiger und fokussierter als je zuvor!

Bewertung:

