

Viel Genuss ohne blauen Dunst

► **Das Restaurant:** Mein Herz macht vor Freude einen Sprung, als uns der Kellner darauf hinweist, dass Rauchen nur in der Lobby erlaubt ist. Wir sitzen im ersten Nichtraucher-Restaurant Berlins, dem „Hartmanns“. Neben uns lodert das Feuer im Kamin, die Wände sind weiß, einige Steine freigelegt. Die Atmosphäre: eine perfekte Mischung aus gemütlich und edel.

► **Der Service:** (Fast) alles klappt wie am Schnürchen.

► **Die Karte:** Stefan Hartmann („VAU“, „Jolesch“) kocht neudeutsch vom Klassi-

ker bis zum 3- bis 6-Gänge-Menü (37-58 Euro). Wir beginnen mit wachweichem Schweinebauch mit Bohnenpüree und Trüffeln (16 Euro) und gebratenen Jakobsmuscheln, die sich in einem klaren Sud aus Tomate und Olivenöl geschmacklich wohl fühlen (Teil des Menüs). Die gebratene Entenbrust mit Zweierlei von der Petersilienwurzel ist eine Freude in Konsistenz und Geschmack (21 Euro). Auch die geschmorte Rehschulter war gut, die sautierten Salatherzen hätten etwas länger garen können.

► **Die Getränke:** Weine aus Deutschland, Österreich und Italien (0,1 l ab 3,80 Euro).

► **Das KURIER-Fazit:** Eine

Bereicherung für das kulinarische Berlin und Konkurrenz für das „Le Cochon Bourgeois“ gleich nebenan. *KAP*



Bei Stefan Hartmann stimmt die Mischung! Die Atmosphäre ist gemütlich bis schick, das Essen (hier Heilbutt im Tomatensud) delikat und die Weine gut. Hingehen!

Foto: Kaufhold

HARTMANN'S

Fichtestraße 31, 10967 Berlin (Nähe Urbanstraße)
Tel. 030/61 20 10 03, Mo-Sa 18-24 Uhr geöffnet

über 20 Euro