



PRINZ-TIPP DES MONATS: „RESTAURANT HARTMANNS“

ESSEN WIE GOTT IN KREUZBERG

Fichtestraße 31, Kreuzberg, Tel. 61 20 10 03, Mo–Sa 18 bis 24 Uhr, alle Karten, unbedingt reservieren, HG 22–25 Euro, www.hartmanns-restaurant.de

Deutsch Stefan Hartmann hatte Sterneküchen satt und kocht seit Februar in seinem ersten eigenen Restaurant; ein puristisches, aber edles Plätzchen, in dem die Hauptsache ist, dass alle sich wohlfühlen. Ohne Getue. Einfach ehrlich. Die ständig wechselnde klassische Karte verspricht viele Ooohs, Ahhhs und Mmhhs. Hartmanns neudeutsche Küche hält dieses Versprechen. Das Fünferlei vom Kaninchen an frischen Zuckerschoten (11 Euro) bietet ein langanhaltendes „Amuse gueule“. Die Ochsenbacke an grünem Spargel (21 Euro) ist zu zart, um Ochse zu sein. Hartmann kitzelt aus jeder Komponente die Geschmacksessenz heraus. Liebevoll, mit Humor und unaufdringlich bietet das ständig ausgebuchte Hartmanns souveränen Service. Und neben dem knisternden Kamin vergisst man schnell, dass man sich mitten in Kreuzberg befindet. Zum Abschluss läuft dicke warme Schokolade aus einem gebackenen Teig über ein hauchdünnes Ananascarpaccio, um vom cremigen Jogurt-eis erfrischt zu werden. Der zu Unrecht bescheidene Stefan Hartmann erfindet die Haute Cuisine der Bodenständigkeit im Gräfekiez. Perfekt! ~

Anna-Zoe Schmidt