

## PRINZ-SIEGER: HARTMANN'S



**E5** Fichtestr. 31, Kreuzberg, Tel. 61 20 10 03,  
Mo–Sa 18–24 Uhr, 18–24 Euro, EC, MC, VC,  
U7 Südstern, [www.hartmanns-restaurant.de](http://www.hartmanns-restaurant.de)

**NEU** Stefan Hartmann hat die wichtigste Eröffnung 2007 hingelegt. Seine ideenreiche und gradlinige Küche führte schnell dazu, dass in dem trend-weiß gestrichenen Kellerrestaurant auch

wochentags nur mit Reservierung ein Tisch zu bekommen ist. Neben dem knisternden Kamin vergisst man schnell, dass man sich mitten in Kreuzberg befindet. Hartmann, der lange Küchenchef im Jolesch war, ist mit seinem eigenen Restaurant in der Gourmet-Kategorie neuer deutscher Gastronomie angekommen.

Dazu gehören präziser Service, edles Besteck, herrlich knuspriges selbstgebackenes Brot und ausgesuchte Weine. Frische saisonale Produkte erster Qualität, wenn möglich aus der Region, lautet das Credo des jungen Chefs. Salat mit marinierten Tomaten und köstlichem Ziegenkäsemousse, fantastisches Zweierlei vom Kalb mit Parmesan-Risotto und ein punktgenau gegarter Seewolf mit limonisiertem Püree von weißen Bohnen. So kochen Sieger.

FMR

**Küche**



**Atmosphäre**

