

Kneipe. Aber: In der Küche wird Wunderbares gezaubert. Eine tolle Fischsuppe zum Beispiel, Salate, so frisch und knackig und mit selbstgemachtem Dressing – genau richtig. Also: Hackesche Höfe gucken und dann ab ins „alte Europa“ (Gipsstraße 11, www.AltesEuropa.com).

Einen Hinterhof der ganz besonderen Art finden sie, wenn Sie – vor dem Essen im e.t.a.hoffmann – kurz abbiegen. In Riehmers Hofgarten – das ist Mietshausbau der großbürgerlichen Art. Einfach mal gucken gehen, Sie fühlen sich in eine andere Welt versetzt. 20 vier- und fünfgeschossige Häuser gruppieren sich hier um gärtnerisch gestaltete Höfe, die eine Innenstraße verbindet.

Und noch'n Restaurant!

Wie das Leben so spielt: Da sitzt man im „e.t.a.hoffmann“ mit Thomas Kurt zusammen – und Stefan Hartmann kommt rein. Der hat „HARTMANNs“ – logischerweise ein Restaurant – eröffnet – und im Vorfeld musste – derweil seine Küche noch Baustelle war – ein Stück Fleisch mariniert werden. Also: Kollegen-Küche. Wir kamen ins Gespräch – und können Ihnen heute „Hartmanns Restaurant“ nur wärmstens ans Herz legen!

Das Restaurant HARTMANNs liegt inmitten von Berlin-Kreuzberg. Ein gewölbtes Souterrain-Restaurant, das auf die perfekte Mischung von Gemütlichkeit und edlem Schick setzt – und Platz für 70 Personen bietet (für kleine Feiern gibt's noch einen Raum für 16 Personen). Freigelegte Mauersteine im Eingangsbereich (die Lobby, ist auch einziger Raucherbereich!), warme Mahagoni-Holztöne und cremefarbene Wände verleihen dem HARTMANNs ein besonderes Flair, das durch authentische Kunst, die die Wände schmückt, be-



Hinsetzen, wohlfühlen, genießen:
Im HARTMANNs schaffen Sie das!

sonders viel Atmosphäre bekommt. Ebenso stilischer wie das Ambiente gestaltet Stefan Hartmann seine Speisekarte: Mit einer dualen Speisekarte will er Gäste verschiedener Geschmacksklientel in seinem Restaurant vereinen und neue Akzente setzen. Sein Ruf als ambitionierter und ideenreicher Koch stellt er auch im HARTMANNs wieder unter Beweis und will mit einer aufwendigen wie puristischen Küche sämtliche Geschmäcker beeindrucken: Eine klassische Karte mit beliebter Hausmannskost lässt alle Herzen höher schlagen, die Rinderrouladen, Tafelspitz und saisonale Köstlichkeiten wie Ente, Hirsch und Spargelgemüse auf höchstem Niveau lieben. Ein wechselndes 6-Gänge-Gourmetmenü wird all jene verzaubern, die die gehobene Küche schätzen und sich auf kulinarischer Ebene gerne überraschen lassen. Die ebenfalls wechselnde Gourmet-Karte mit verschiedenen Vor-, Zwischen- und Hauptspeisen und Desserts wird dann wirklich keine Wünsche mehr offen lassen und die Gäste ansprechen, die sich gerne ihr Menü selbst zusammenstellen. Die



Kunst – zum Beispiel von Jeppe Hein und Géza Cszizmazia – begleitet Sie beim Essen im HARTMANNs.

Weine kommen aus Deutschland, Österreich, Italien und der Schweiz. (HARTMANNs RESTAURANT, Fichtestraße 31, 10967 Berlin-Kreuzberg, Tel: +49 (0)30 - 61 20 10 03, Fax: +49 (0)30 - 61 20 13 80, Mo - Sa 18:00 bis 24:00 Uhr)

Das PURER GENUSS-Team hat nicht die Hot-Spots besucht, hat nicht auf den Spuren von Reiseführern Insidertipps erkundet. Nein, alles fein selbst erarbeitet. Und genau das empfehlen wir Ihnen auch. Falls sie aber doch einen Reiseführer benutzen (ist ja okay!), und der empfiehlt Ihnen „Curry 36“ am Mehringdamm 36 als beste Currywurst-Bude von Berlin: Testen Sie es gerne – wir taten es auch (per Zufall, weil dran vorbei gelaufen). Aber erstens ist die Currywurst dann auch wieder nicht so tolle und zweitens zählen Sie unbedingt Ihr Wechselgeld von den freundlichen Currywurst-Bratern nach!

Berlin: eine Reise wert! Leider hatten wir nur zweieinhalb Tage. Aber selbst die waren phantastisch! Also: Nix wie hin!