

Die Besten 20 Restaurants 2007/2008



Edelküche – Hartmanns Restaurant

Der Südstern entwickelt sich langsam aber sicher zum Feinschmeckerzentrum Kreuzbergs. Neben dem Le Cochon Bourgeois, dem Blumberg und dem neuen Noi Quattro hat nun auch Stefan Hartmann sein Restaurant im Kiez eröffnet. Bekannt war der junge Küchenchef schon zu Zeiten, als er im Jolesch die eher deftige Karte mit Wiener Schnitzel und Kaiserschmarrn durch eigene gehobene Menükreationen ergänzte. Jetzt strebt er höhere Weihen an. Die Chancen stehen gut, das weiß man, wenn man sich durch Hartmanns tolles Menü gegessen hat: Klassiker wie Jakobsmuschel und Oktopus in Tomatensud gehören ebenso dazu wie die gebackene Kalbshaxe auf Erbspüree und ein geniales Dessert aus Birnensüppchen mit Walnuss und Schokosorbet. Für drei Gänge zahlt man 37 Euro, für sechs akzeptable 58 Euro. Passend dazu sind die Weinempfehlungen vom flotten Service, manchmal überraschend, aber immer fein aufs Essen abgestimmt. Es ist wohl nur eine Frage der Zeit, wann der erste Stern an den Südstern kommen wird. [The emerging star-chef Stefan Hartmann's new digs have brought true upscale dining – try the knuckle of veal on pea purée, or a three-course menu for 37 euros – to southern Kreuzberg.](#) Michael Pöpl

ausgezeichnet von

***zitty* BERLIN**
DAS KRAUTSTADTMAGAZIN FÜR 24 STUNDEN UND DIE NÄCHTE