

## Gault&Millau 2014

November 2013

Goldener Hahn Vorahresbewertung 15

### FINSTERWALDE

16 

#### GOLDENER HAHN

03238 · Bahnhofstr. 3

☎ (0 35 31) 22 14 · info@goldenerhahn.com

[www.goldenerhahn.com](http://www.goldenerhahn.com)

Gastgeber: Iris Schreiber

Küchenchef: Frank Schreiber

🗓 Sonntag, Montag

Menü 35/90 € · à la carte 26/47 €



Der goldene Hahn an der Hausecke hat Grundfröhlich zu krähen, denn in der Küche läuft nach einer kleinen Schwächeperiode wieder alles rund. Frank Schreiber stützt sich auf eine neue Mannschaft, die ihm hilft, seine glänzenden handwerklichen Fähigkeiten souverän umzusetzen, auch wenn parallel Veranstaltungen laufen, die das wirtschaftliche Rückgrat dieses Familienbetriebs in der kulinarischen Diaspora bilden.

Er verabschiedete sich in der Küche von den letzten mediterranen Klischees und präsentiert das gesamte Spektrum der regionalen Möglichkeiten, bei denen Gemüse und kalt gepresste Öle eine große Rolle spielen. Schreiber weiß natürlich auch, was derzeit in Skandinavien zu diesem Thema alles erfunden wird, macht sich aber einen ganz eigenen bodenständigen Reim darauf, erinnert immer an die eigene Tradition, wenn er beispielsweise die hauchzarte Kräuter-Quark-Mousse mit Brunnenkresse-Eis, Brotchip und Leinöl-Kieseln mit einem deftigen Chutney aus Spreewaldgurken erdet oder dem Rundgang durch den Kräutergarten mit einer köstlich sahnigen Möhreterrine Substanz verleiht.

Das gebratene Zanderfilet mit Krustentier-sauce, Graupenrisotto und Petersilienpesto lässt die allermeisten anderen Zandergerichte der Teissaison hinter sich und das gebratene Kalbsherz mit Zunge, Gemüse und Meerrettich-Beurre blase zeigt, wie sehr auch die Fleisch-Abteilung durch den Abschied vom Mittelmeer an Substanz und Überzeugungskraft gewonnen hat. Bei den Desserts kann Schreiber, der zu Beginn seiner Karriere mit solchen Dingen knifflige Wettbewerbe in Serie gewann, immer noch einen drauflegen: Wir genossen die Kaffee-Crème brûlée mit Tonkabohneneis, Schokoküchlein und Erdbeeren optisch und geschmacklich ebenso wie die „Berliner Weiße“-Variation (Mousse, Sorbet, Praline und Espuma) mit Waldmeister und Himbeeren.

Iris Schreiber führt den Service mit unangenehmem Charme und bietet eine gut zusammengestellte Weinauswahl, die viele sehr gute Namen kredenzt, aber auf Höhenflüge mit großen und ganz großen Gewächsen vernunftbetont verzichtet. Dem von außen so unscheinbaren Restaurant tut die Entrümpelung gut – es wirkt nun lichter und etwas moderner, ohne den feibürgerlichen Charakter verloren zu haben.

En passant: Für größere Festlichkeiten pachten die Schreibers das nahe, äußerst repräsentative Schloss Sallgast.