

## Gault&Millau 2014

November 2013

NEU: Hessenwinkel Einstieg 14

### Unsere Besten in Berlin

19   
Tim Raue

18 

▲ Lorenz Adlon Esszimmer Margaux  
▲ Reinstoff

17 

Facil First Floor  
Fischers Fritz Frühsammers  
Horváth Hugos  
Rutz Vau

16 

Alt Luxemburg Carmens Restaurant  
★ Les Solistes by Pierre Gagnaire ▲ Lochner  
▲ Markus Semmler

15 

Bieberbau Duke  
▲ Paris-Moskau ★ Sra Bua by Tim Raue  
★ Vivaldi Volt

14 

★ Altes Zollhaus Ana E Bruno  
★ Bandol sur mer ▲ Cookies Cream  
Enoiteca Il Calice E.T.A. Hofmann  
▼ Hartmanns ★ Hessenwinkel  
Il Punto Le Compagnon  
▼ Pauly-Saal Remake  
▼ Spindel

13 

▼ A. Choice Brenner  
Café Madrid ▲ Dos Palillos  
Filetstück Grill Royal  
Honca Käfer Im Bundestag  
★ La Soupe Populaire Noi Quattro  
▼ Osteria Centrale ▲ Rio Grande  
★ Soya Cosplay Ula

sowie 9 weitere Restaurants, darunter das Borchardt

▲ Aufsteiger ▼ Absteiger ★ Newcomer

NEU 14 

## HESSENWINKEL

im Dämeritzseehotel

12589 · Köpenick · Kanalstr. 38-39

☎ (0 30) 6 16 74 40

info@daemeritzseehotel.de

[www.daemeritzseehotel.de](http://www.daemeritzseehotel.de)

Küchenchef: Dieter Kobusch

Sommelier: Andy-Joe Zwirner

🗓 Mittags von November bis März

**Menü 30/50 € · à la carte 26/49 €**

res.    

Wer mit dem Boot von Brandenburg nach Berlin rudern will, kann das kaum irgendwo so schnell tun wie am Dämeritzsee, der zu beiden Bundesländern gehört. Es lohnt sich, seit Dieter Kobusch vom Luckenwalder „Vierseithof“ hierher wechselte und die lauschige Seeterrasse des hübsch gelegenen Hotels bekocht.

Er führt seinen Stil gelassener Bürgerküche fort, der nicht auf Auszeichnungen und Bilder in Hochglanzmagazinen spekuliert. Doch das Handwerk stimmt, die Produkte sind gut, und so gefallen eine maritime Roulade von Lachs und Seezunge mit Avocado-Krabbensalat oder die erdverbundene Spanferkel-Variation mit Bauch, Bäckchen und gebackenem Eisbein auf verschiedenen Salaten ebenso wie das Ruppiner Lamm mit rosa gebratener Hüfte und geschmorter Keule oder der mit Taleggio und Coppa gefüllte Kaninchen-



rücken, zu dem es Fenchel, Tomatenmarmelade und Polenta gibt. Feine Desserts wie die Pistaziencreme mit Estragon-Ananas und Schokosorberrunden das Angebot ab.

Der freundliche Service ist stets auf der Höhe und schöpft aus einem recht kleinen, nicht sehr individuellen Weinbestand, in dem aber jeder Gast Gutes aus den klassischen Weinländern zu vernünftigen Preisen finden dürfte.