



In der „Pappenheimer Wirtschaft“ werden reichhaltige Spezialitäten aus Franken serviert.

GASTRO

Gemüse ist nur Beilage

Gemütlich vespern: Fränkische Deftigkeiten in Uhlenhorst

Bodenständige deutsche Küche ist wieder in. Wohin man guckt, eröffnen pfälzische, schwäbische oder bayrische Gaststuben. In Uhlenhorst hat jetzt ein Franke aufgemacht: die „Pappenheimer Wirtschaft“, ein mit dunklem Holz getäfeltes, gemütliches Lokal zum Vespere und Biertrinken. Anders als beim pfälzisch orientierten Trendsetter „Hatari“ hängen hier keine Hirsch- und Gamsgeiße an der Wand, sondern Bilder von (lebenden) Ziegen, Kühen und Stieren. Die kleine Stammkarte ist trotzdem nichts für Vegetarier und auch nichts für Leute, die abnehmen wollen. Kein Wunder, denn die fränkische Küche ist nun einmal für Würstl und Schweinefleisch berühmt – Gemüse ist nur Beilage. Folgerichtig gibt's in der „Pappenheimer Wirtschaft“ Deftiges in großen Portionen: Nürnberger mit Sauerkraut, Weißwürste, Leberkäs mit Spiegelei und Speckkartoffelsalat (7,50 Euro). Schweinebraten mit einem riesigen Knödel und Rotkraut (11,50 Euro). Oder ofenfrische Schaufele, also Schweineschulter, mit krosser Kruste (13,50 Euro). Die ergänzende Tageskarte hält

aber auch fleischfreie Gerichte zur Auswahl. Für Freunde südlicher Brauspezialitäten lohnt sich der Besuch auch wegen der großen Auswahl an importiertem fränkischen Flaschenbier. Hier kann man echte Entdeckungen machen: zum Beispiel das mild-süße, kastanienfarbene „Meister“ aus Unterzaunsbach oder ein nussfarbenes Herbes mit dem kuriosen Namen „Obaladara“ aus Oberleinleiter (0,5 Liter je 3,50 Euro). Fränkische Obstschnäpse kriegen auf der Getränkekarte sogar eine Extraspalte – hier gibt's wirklich alles, vom Zwetschgenbrand (2,10 Euro) bis zum Haselnussgeist (4,20 Euro).

Eine berühmte Spezialität der fränkischen Küche fehlt allerdings bei den Pappenheimern: der Nürnberger Lebkuchen. Die Topfenpalatschinken mit Zwetschgen (4,50 Euro) zum Dessert sind doch eher österreichisch – aber deshalb keineswegs zu verachten.

Nicole Röndigs

Pappenheimer Wirtschaft, Di-So 12-24 Uhr, Pappenhuder Str. 26, Tel. 38 63 31 62, www.pappenheimer-wirtschaft.de

LECKER, LECKER

Schlemmen, bis das Frühjahr kommt: »Hamburg kulinarisch«

Die Winterkälte müssen wir wohl noch einige Wochen ertragen – dabei hilft vom 12. Februar bis zum 28. März die Aktion „Hamburg kulinarisch“: In 53 teilnehmenden Hamburger Restaurants werden wieder Menüs angeboten, mit denen sich die Chefköche des Hauses von ihrer besten Seite präsentieren wollen. Das Besondere: Die speziell für die Aktion kreierten Menüs kosten nur zwischen 20 und 59 Euro – einige beinhalten obendrein die passenden Weine, andere einen Aperitif. Eine gute Gelegenheit, neue Restaurants auszuprobieren. Mit dabei: das Restaurant des Hotel Atlantic, das Fairmont im Hotel Vier Jahreszeiten, East, IndoChine, La Mirabelle, Landhaus Dill, VLET ... Die komplette Teilnehmerliste findet man unter der unten angegebenen Internetadresse. Dort werden auch die Menüs vorgestellt, die größtenteils online reserviert werden können.



12.2.-28.3., www.hamburg-kulinarisch.de

Valentinstags-Menü

Für alle, die ihren Liebsten am 14. Februar mal wieder richtig verwöhnen wollen, hat „Fillet of Soul“-Koch Patrick Gebhardt ein spezielles Valentinstags-Menü zusammengestellt: Kressesalat mit gebackenen Lachs-Sashimi, „rare“ gebratener Tuna mit Limonenrisotto, mit Espressobohnen gebackener Rinderrücken auf Selleriepüree sowie Crème brûlée von der Tonka-Bohne mit Feigeneis. Preis mit korrespondierenden Weinen: 56 Euro (ohne Weine: 38,50 Euro).

Fillet of Soul, Di-Sa 11-24 Uhr, So 11-18 Uhr, Deichtorstr. 2, Tel. 70 70 58 00, www.fillet-of-soul.de

Mittagsmenü im »Weißes Haus«

Seit dem Weggang von TV-Koch Tim Mälzer betreibt sein Gründungspartner Christian Senkel „Das Weiße Haus“ im Museumshafen im Alleingang. Noch wenig bekannt ist der preiswerte Mittagstisch, den das kleine Restaurant von montags bis freitags anbietet. Um das zu ändern, hat sich Senkel ein besonderes Angebot für die Mittagszeit ausgedacht: ein 3-Gänge-Menü zum Preis von 16,90 Euro – buchbar ab sofort.

Das Weiße Haus, Neumühlen 50, Tel. 390 90 16

Tipps, Anregungen und Neuigkeiten an: gastro@mopo.de

ANZEIGE



Restaurant Marrakech
8 Jahre in Ottensen

Lassen Sie sich mit einem feinen Mahl am Valentinstag verwöhnen!
z.B. Datteln mit Ziegenkäse im Putenschinkenmantel, Hummus mit Tahin, Couscous, Tajine (Fisch, Fleisch oder vegetarisch) verfeinert mit Arganol, Ras' el Hanout, Charmoula

Wir bieten Ihnen auch ein Catering ab 10 Personen
Dienstag bis Sonntag von 18.00 bis 24.00 Uhr (Küche bis 23.00 Uhr)
www.restaurant-marrakech.de
Eulenstraße 38, 22765 HH-Ottensen, Telefon: 333 101-33