

Viel Vergnügen!

Feinkost Böhme



☎ 0711/22 75 60 ☒ Kronprinzstr. 6,

Mitte G5 🌐 www.feinkost-boehme.de

🕒 Mo-Fr 9-20, Sa 9-18 Uhr, Küche: Mo-

Fr 11:30-19:30 Uhr 📍 Stadtmitte 🕒 15-

35, ♿ 🚶 🚼

Zander auf Linsen und Blutwurst mit Balsamicojus € 19,-; Mallorcinisches Spanferkel mit Pfifferlingen, Spitzkohl und Rosmarinjus € 19,-

Heute gibt's Lunch bei Feinkost Böhme. Der stilvolle Chic des Restaurants wirkt nicht überladen, und wird durch die riesigen Fotografien von Schafen an der Wand angenehm aufgelockert. Zudem umsorgen uns gefühlte hunderttausend sympathische Kellner, die schon beim kleinsten Blickkontakt herbeieilen, uns kunstvoll die Servietten auf dem Schoß drapieren, nach unserem ratlosen Blick auf die Weinkarte einen herrlich fruchtigen, gehaltvollen Weißwein (0,2l € 7,50) empfehlen, und mit den Stammgästen am Nebentisch über den letzten Italien-Urlaub plaudern.

Die Vorspeise ist zwar höchstwahrscheinlich kein Urlaubsmitbringsel,

schmeckt aber genauso himmlisch, wie frisch aus Italien: Die marinierten Sardinen mit mediterranen Antipasti (€ 9,-) entpuppen sich als köstliche Komposition aus butterweichem Fisch und knackigem, eingelegtem Gemüse, der Salat Caprese von Büffelmozzarella mit gebratenen Riesengarnelen und Oliven-Zitronenmarinade (€ 19,-) bezaubert durch zarten und sehr milden Käse sowie ein gekonnt gewürztes Dressing. Beim Hauptgang überzeugen die Spaghetti mit Pesto, getrockneten Tomaten und Rinderfiletscheiben (€ 16,-) meine Begleitung. Die gebratene Dorade mit Pinienkern-Oliven-Risotto und weißem Tomatenschaum (€ 21,-), die meinen eigenen Teller ziert, ist ein knusprig-köstliches Gedicht, und das Risotto, ohne Übertreibung, eine Offenbarung: Seine cremige Konsistenz und das leichte Käsearoma mit den Pinienkernen sorgen für uneingeschränkte Begeisterung. Dass die Bedienung statt „Guten Appetit“ lieber „Viel Vergnügen“ wünscht, ist hier nur angemessen.

ROHM

- ● ● ● ● Essen
- ● ● ● ○ Drumherum

Sushi-ya im Feinkost Böhme



☎ 0711/227 56 29 ☒ Kronprinzstr. 6,

Mitte G5 🌐 www.feinkost-boehme.de

🕒 Mo-Do 11-15+18-22, Fr 11-15 + 17-

22, Sa 11-22 Uhr, Küche: Mo-Do 11-

15+18-22, Fr 11-15 +17-22, Sa 11-22 Uhr

📍 Stadtmitte 🕒 10-29:50 ♿ 🚶 🚼

Wenn der bekannte Spruch, das Auge isst mit, wirklich stimmt, schmeckt es hier gleich doppelt so gut. Der japanische Küchenchef Klangnoi Somchai, den man von seinem Platz aus beobachten kann, scheint in jedes der Reis-Algen Röllchen seine komplette Leidenschaft für Sushi hinein zu stecken. Nicht umsonst ist er Meister in seinem Fach.