

## CARTE BLANCHE

Frankfurt



Küchenchef Sebastian Ziese samt seinem Team.

**5** Speisekarte? Gibt es nicht. Der Küchenchef kommt an den Tisch und erklärt dem Gast, welche tagesfrisch eingekauften Produkte zu einem kleinen Menü zusammengestellt werden können. Das schafft gleich Klarheit bezüglich Vorlieben und Abneigungen, jede unwillkommene Paprika kann im Voraus eliminiert werden. Der Einkaufskorb ist außerdem stets auf der Internetseite zu sehen. Der Küche von Sebastian Ziese kann man sich leicht anvertrauen, sie überfordert trotz klarer Charaktereigenschaften nicht.

Das Münster Kalbsfilet ist ein perfektes Stück praller Lebensfreude und wird von Kalbsjus, Kartoffelstampf mit Bärlauch, Kräutersaitlingen und grünem Spargel geschmackvoll koloriert. Der saftige Seeteufel mit Sepia-Moos, Maniok-gebundenem festem Tomatenöl sowie Paspire-Algen erlebt als stimmige Gesamtkomposition

durch einen Bouillabaisse-Schaum seine Pointe. Old-School-Saucen und moderne Ideen finden entspannt zusammen. Es schmeckt nach Gekochtem aus Töpfen und Pfannen und nicht nach Kombidämpfer, jede Komponente hat eine Aussage.

Die Menüs und auch die Weine sind moderat kalkuliert, vor allem die frischen Weine junger Winzer machen Spaß, wobei Philipp Schwantje seine handverlesenen Tropfen mit offensiver Freude serviert. Schönes Dekor und originelle Details bestimmen das Altbau-Ambiente: Omas Ofen vor der einsehbaren Küche, hochwertiges Olivenöl in der dosierfreundlichen Pipette, schicke und handfreundliche Besteckgriffe von weißen Chianini-Rindern. Für das staunenswerte Design sorgt Zora Zingler, die pfiffige Partnerin des Küchenchefs.

Alles in allem: Gute-Laune-Küche in heiterer Wohlfühlumgebung. LF

### BEWERTUNG



Essen	42	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	16	von 20
Ambiente	9	von 10
<b>GESAMT</b>	<b>85</b>	<b>von 100</b>

### CARTE BLANCHE

Egenolffstraße 39  
60316 Frankfurt am Main  
T: +49 069 27245883  
www.carteblanche-ffm.de

## HENNY'S

Uhlenhorst  
Hamburg

**6** Als Gerald Zogbaum seine Küchenwerkstatt im vergangenen Sommer schloss, war das Erstaunen groß: Wer sollte hier das Erbe des genialen Küchenkünstlers im alten Fährhaus am Osterbekkanal antreten? Danilo Del Favero hat die Herausforderung nicht angenommen. Der 35-Jährige ist einfach mit einem völlig anderen Konzept neu gestartet. Statt Sterneküche werden in den mit weißem und anthrazitfarbenem Holz verkleideten Räumlichkeiten Klassiker der deutschen Küche (Rinderrouladen! Königsberger Klopse!), Lieblinge aus Asien (Sushi! Sashimi!) und Wurstspezialitäten wie Lammbrotwürste und Käsekrainer serviert. Dazu noch hausgemachte Burger, Luxussteaks, eine ganze Range von Fischgerichten, Pasta und Risotto – und fertig ist ein zur Zeit angesagtes Potpourri, das jeden anspricht. Die umfangreiche Speisekarte lockt jedenfalls mittags wie abends Pär-

chen, Geschäftsleute und Familien in das »Henny's«, das nach dem Schriftsteller Hans Henny Jahnn benannt ist. An der gleichnamigen Straße, an der das ehemalige Mühlenkamper Fährhaus liegt, stehen sich auch gleich die Porsche Cayennes gegenseitig im Weg.

Danilo del Favero weiß, was er tut. Der neue Besitzer hat im Hamburger »Atlantic Hotel« kochen gelernt und führt seit zehn Jahren das »Ristorante Dante« in Großhansdorf. Die Vorspeise aus Salat mit überbackenem Ziegenkäse und Garnelen an Pesto ist aber leider nur durchschnittlich. Das Chateaubriand als Hauptgang wurde dafür perfekt kross gebraten – mit butterzartem rosa Kern. Bratkartoffeln, Sauce béarnaise und die Speckbohnen können da mühelos mithalten. Beim Nachtisch allerdings schmeckt das zum Schokoladenkuchen und Beerenkompott servierte Eis nicht wirklich hausgemacht. BJ



»Henny's«: schlichtes Interieur, neues Konzept.

### BEWERTUNG



Essen	42	von 50
Service	16	von 20
Weinkarte	15	von 20
Ambiente	8	von 10
<b>GESAMT</b>	<b>81</b>	<b>von 100</b>

### HENNY'S

Hans-Henny-Jahnn-Weg 1  
22085 Hamburg  
T: +49 04020769950  
www.hennys-hamburg.de