

**TOP 5 GOURMET**

- 01 Goldman Restaurant
- 02 Silk
- 03 Maintower
- 04 Tigerpalast
- 05 Erno's Bistro



Es geht auch ohne Etepetete: Goldman Restaurant

Gourmet

# Das ist ja die Krönung!

Manchmal muss es eben Luxus sein: Wenn die neue Eroberung oder Geschäftspartner beeindruckt werden sollen, steht häufig ein Gourmetempel auf dem Programm. Wo aber lohnt sich der tiefe Griff ins Portemonnaie? Text: Heike Klauer

## 01 Goldman Restaurant

Küche **★★★★★**  
Atmosphäre **★★★★★**

Angenehm locker geht es hier zu. Der Service ist perfekt, ohne überkandidelt zu wirken, das Ambiente ist wunderbar „anders“. Auf den ersten Blick scheint nichts zusammen zu passen: bunte Kacheln in der einsehbaren Küche, Säulen aus Discospiegeln im Gastraum und massive Tische aus dem Holz der Rivaboote. Hier kann man laut lachen, ohne dass man blöd angeguckt wird. Das ist zeitgemäße

gehobene Gastronomie. Genau wie die Mischung aus deutscher und mediterraner Küche, die Thomas Haus mit Können und Kreativität zubereitet. Eine unvergleichliche Entenleber (18 Euro) etwa oder der gebackene Tallegio-Käse mit schwarzen Nüssen, eingelegten Basilikum-Mirabellen und Eichlaub (12,50 Euro). Das Kalbsrückensteak (24,50 Euro) mit Pfifferlingen, Rahm, Liebstöckel, Eiszapfen und jungem Lauch ist fantastisch. Selten haben wir so frischen Fisch wie den Loup de Mer (27 Euro) mit Pulpo auf Borlotti-

bohnen-Cassoulet mit Artischocke und Chorizo gegessen. Perfekt!

► **[D]** **[S]** **[D3]** Ostend, Hanauer Landstr. 127, Tel. 40 58 68 90, Mo-Sa 17-1 Uhr, HG 18-29 Euro, EC, AE, MC, V, U6/7 Ostbahnhof, Straßenbahn 11 Ostbahnhof/Honsellstraße, [goldman-restaurant.de](http://goldman-restaurant.de)

**WERTUNG:** **★★★★★** sehr gut **★★★★** gut **★★★** okay **★★** schwach **★** miserabel

**[F]** Frühstück **[V]** Vegetarisch **[L]** Lunch **[R]** Raucherraum **[S]** Sonnenterrasse