

HIER SPRICHT DER GAST

Kommt nach Berlin!

Im neuen „Cordo“ findet *Fürgen Dollase* ein beträchtliches Talent vor.



Langsam verschafft Berlin sich auch kulinarisch eine Hauptstadt-Funktion. Es gibt noch kein Restaurant mit drei Sternen, aber eine ständig wachsende Zahl von Gaststätten mit kreativer Küche. Wer hier auffällt, fällt gründlicher auf als anderswo. Wie Koch Yannick Stockhausen vom neuen „Cordo“.

Seine Küche beginnt mit Grüßen, die man hier „Auf die Faust“ nennt. Es gibt zum Beispiel etwas Rinder-Tatar mit Amaranth, geröstetem Brot und Eischäum; die Forelle mit Frankfurter Grüner Soße und Forellenkaviar danach ist eine Hommage an Stockhausens letzten Chef, Sven Elverfeld vom „Aqua“ in Wolfsburg.

CORDOBAR

CORDOBAR

Cordo

Große Hamburger Strasse 32
10115 Berlin

1x GROSSE HAMBURGER	105,00 €	105,00 € A
1x Vöslauer 0,75l o	5,90 €	5,90 € A
1x Weinbegleitung P	27,00 €	27,00 € A

Was folgt, ist das Menü eines Kochs, der nun selbst Chef ist und jetzt mal richtig loslegen kann. Beim dezent zu einem schön nussigen Biss gegarten Spargel mit Nussbutter, Nussstückchen, Erbsencreme und Radieschen geht es bei schöner Optik noch zurückhaltend zu. Der Kabeljau danach hat allerdings ein wenig zu viel Schwung abbekommen. Der schwarze, aus Österreich kommende Senf ergibt mit zusätzlichen Himbeeren ein aromatisch arg buntes Bild; den aromatischen Erbsen-Tomaten-Sud rundum könnte man sich sehr gut zum Fisch vorstellen, wenn er nicht so viel Konkurrenz hätte. Beim „Kopfsalat mit Kalbskopf und Muscheln“ überzeugt nicht nur die wieder spektakuläre Optik, sondern auch der Geschmack; da kommen vegetabile Frische, Fleischiges und Maritimes auf trickreiche Weise zusammen. Das Feuerwerk an Ideen geht weiter mit Stör-Scheiben, die am Tisch eine intensive Soße bekommen, die mit Topinambur und Zwiebeln und Räuchernoten und süßlichen Noten fast massiv schmeckt – auch hier: des Guten zu viel.

Nach einem guten Vordessert mit weißer Schokolade und Chorizo und einem wunderbar modernen Rhabarber-Dessert kann der Gast dennoch von einem beträchtlichen Talent berichten, das sicher bald seine Energien auf den Punkt bringen wird.

„Cordo“, Große Hamburger Str. 32, 10115 Berlin; Tel. 030 / 27 58 12 15, www.cordobar.net; Küche Dienstag bis Samstag von 18.30 – 24 Uhr; Menü „Park Fiction“ 3 Gänge 42 Euro, „Zum Silbersack“ 5 Gänge 75 Euro und „Große Hamburger“ 8 Gänge 105 Euro; Barsnacks 12 – 18 Euro. Eine besondere Empfehlung gilt der Weinbegleitung, die vom Chef des Hauses, Gerhard Retter, betreut wird.

