

Berliner Morgenpost.de

Artikel versendet:

Der Text wurde an die Adresse m.gruenewald@daemeritzseehotel.de geschickt!

[Artikel an weitere Empfänger senden](#)

TAGESTIPPS

Eine Perle am See im Südosten**Lokaltermin**

Wer im Berliner Südosten gut essen will, darf weite Wege nicht scheuen. Doch eine Fahrt an den Stadtrand wird für den zu einer kulinarischen Entdeckungstour, der die Abfahrt von der Fürstenwalder Allee zum Dämeritzsee nimmt. Als verborgene Gastroperle präsentiert sich dort das Restaurant "Hessenwinkel" von Küchendirektor Dieter Kobusch und Küchenchef Tobias. Dass das erst Ende Juni 2005 eröffnete Gourmet-Restaurant bereits mit einer beachtlichen Bewertung im aktuellen Gault Millau auftaucht, kann noch als Glück des Neuen gewertet werden. Der Zuspruch der Gäste ist anhaltend hoch - ein Beleg für die Attraktivität.

Die großzügigen Portionen zu fairen Preisen lassen trotz der kleinen Karte kaum Wünsche offen. So überzeugten schon als Vorspeisen die Schaumsuppe von Ölrauke mit Parmesanklößchen und Parmaschinkenchip (5,50 Euro) oder der vollwertige Fischeintopf mit Knoblauch-Safranmayonaise für 7,50 Euro. Auch die Hauptgerichte der saisonal und regional geprägten Küche überspringen nie die 20-Euro-Marke. Bereits für 13,50 Euro gibt es die gebratene Kalbsleber mit Pfefferkirschen. Die saftige, rosa gebratene Hüfte vom Linumer Wiesenkalb mit Schalottenkruste, Pfifferlingen und Macairekartoffeln kostet 18 Euro, der butterweich-saftige Thunfisch in Olivenkapernkruste, Ratatouilleschaum und Artischocken-Kartoffelragout 17 Euro. Das vegetarische Drei-Gang-Menü gibt es für 23,50 Euro, das viergängige "Menü Hessenwinkel" mit Ochschwanzsülze, Fischeintopf, Kaninchenkeule und als Dessert Topfen-Aprikosenknödeln für 42 Euro. Der Service arbeitet nahezu perfekt und freundlich, für gelegentliche Wartezeiten entschädigen die Ruhe und der Blick auf den See.

Hessenwinkel:

Dämeritzseehotel, Kanalstraße 38/39, Rahnsdorf. Tel.: 616 74 40. Mo-Fr 12-14, 18-22 Uhr;

Sa/So, 12-22 Uhr.

Mathias Stengel

Aus der Berliner Morgenpost vom 26. August 2006