



Suche

Buchbestellung

Kochrezepte

Essen

Wine

Kontakt

Impressum



GO!

Ort|Name|Gastgeber

NEU NEXT-DOOR SUCHE
Geographische
Suche

30 jähr.Mann ab ca.80,-
EUR/Monat [16.000](#)
[Kranken-Versichungs-](#)
[Tarife - jetzt kostenlos](#)
[anfordern!](#)



CHRISTOPH VERLAG
Bücher für VGenießer



BERLIN

Dresden 200 - Hamburg 290

HESSENWINKEL


[Route/Karte](#)

im Hotel Dämeritzsee

12589, Köpenick, Kanalstr.38

Tel. (0 30) 6 16 74 40

www.daemeritzseehotel.de

Geschlossen: Mittags

Menü 35/61, à la carte 27/40

res. | @ |



Neu

Berlin rühmt sich gern seiner Brücken und Gewässer, die angeblich den Vergleich mit Venedig zulassen. Das mag sein; doch gute Küche mit Blick aufs Wasser fiel in Berlin bislang ins Wasser – überall nur Ausflugsgastronomie deprimierenden Niveaus. Diese Lücke kann mit der Eröffnung des Hotels am Dämeritzsee zwar nicht als geschlossen gelten, denn es liegt doch sehr weit draußen am Stadtrand. Doch kein Gast wird den Weg in die Idylle an einem der schönsten der vielen Berliner Seen bereuen, egal, ob er drinnen im nobel ausgestatteten Restaurant mit Panoramablick sitzt oder auf der Terrasse mit unmittelbarem Seezugang – wer's mag, der kann das kulinarische mit einem Baderlebnis verbinden.

Die Küche steht unter der Regie von Dieter Kobusch vom Luckenwalder Vierseithof, der in den letzten Jahren nicht immer glücklich agierte, hier aber doch vom Start weg ein Niveau erreicht, das die Erwartungen an ein solches Haus weit übersteigt. Ob simple Tomatenconsommé oder komplexe Spinatcrèmesuppe mit Kalbsbries und Wachtelspiegelei, ob sanfter Bachsaibling mit prallen Krebschwänzen und (etwas zu mehli-gen) Erbsen oder gefüllte Perlhuhnbrust mit Garnelen, immer überzeugende Produkte und Präsentation, und die Kombination von Rinderfilet und gebackenem, ausgelöstem Ochsenschwanz auf Pfifferlingen war sogar ein echter Höhepunkt.

Nur bei den Desserts lief noch nicht alles rund, aber es wäre beckmesserisch, einem ganz neuen Betrieb nun die Mehligkeit einer karamellisierten Sauerrahmtorte oder die zu üppige Dosierung einer geeisten Holundersuppe anzukreiden, denn das läuft sich ganz sicher

noch ein. Das galt auch für den Service, den sich aufmerksame Fachkräfte und noch sehr neue Neulinge teilen.

Die Weinkarte erinnert sehr stark an den Vierseithof, was nicht unbedingt ein Lob darstellt, denn sie spiegelt, nahezu identisch, den Weinbau der weiten Welt ohne eigene Akzente, die nur ein kompetenter Sommelier setzen könnte. Doch diese Einschränkung trübt das Vergnügen an einem hochinteressanten neuen Ausflugsziel nicht arg.

[Veranstaltungen](#)

[Bewertung](#)

[Leserbrief](#)

