

essen & trinken, 18. Juni 2008



Maritime Lage: In der Yachthafen-Residenz kommt Fisch frisch auf den Tisch

Neues vom Butt

WARNEMÜNDE Der Butt/Yachthafen-Residenz Hohe Düne

Einen passenderen Namen für das neue Top-Restaurant hätte man nicht finden können: „Der Butt“. Kurz und knapp – und der besten Ostsee-Lage am Warnemünder Strand entsprechend. An dieser schönen Küste ist der Butt heimisch, ein Fisch, der auch literarisch gewaltig Karriere gemacht hat. Bei den Gebrüder Grimm zum Beispiel im Märchen vom Fischer und seiner gierigen Frau Ilsebill, in dem der Butt ein verwunschener Prinz ist. Oder als 635 Seiten dicker Wälzer von Günter Grass („Der Butt“). Aber ab in die Küche: Sterne-Koch Tillmann Hahn, der vom Restaurant „Friedrich Franz“ in Heiligendamm in die „Yachthafen-Residenz Hohe Düne“ gewechselt ist, schmort seinen Butt sanft in einem Chicoréeblatt und serviert ihn mit einem Landei und einer mit Estragon perfekt abgestimmten Tomatenbutter. Hahn ist in der mit viel Holz ausgestatteten Residenz zuständig für sechs Restaurants. In seinem Flaggschiff „Butt“ fährt er mit vier Menüs, die jeweils sechs Gänge beinhalten, ein mehr als anspruchsvolles Programm. Der Gast hat die Qual der Wahl zwischen den Menüs Classique, Exotique, Jardinière und Méditerranée (die Hauptgänge liegen zwischen 32 und 35 Euro). Wer die sehr fein verschärfte Hummerbisque oder das Champagnersüppchen mit Austern genossen hat oder den giftig-grünen Sojabohnencoulis zum angebratenen Sashimi-Thunfisch, der weiß, dass ihm auch das gebratene Filet vom Mecklenburger Weidekalb mit Morchelsauce, Frühlingsgemüse und Kartoffelbaumkuchen nichts als die reine Freude bereiten wird. Die Desserts sind ebenso erstklassig wie die Käseauswahl, der Weinkeller, das Interieur und nicht zuletzt der aufmerksame, junge und engagierte Service. RENATE PEILER

Am Yachthafen 1, 18119 Rostock-Warnemünde, Tel. 03 81/5 04 00
www.hohe-duene.de, Di-Sa ab 19 Uhr