

Medium: BILD Hamburg

Erscheinungsdatum: 04. April 2014

Auflage: 249.979

## „Kleinhuis“ in der City **Fehlt nur noch etwas mehr Kreativität**

Heute gehen die Zwei ins renovierte Restaurant „Kleinhuis“ in der City.

**DER EINE:** „Jetzt stehen wir schon drei Minuten wie bestellt und nicht abgeholt.“

**DER AN-DERE:** „Kein Kellner zu sehen. Aber so können wir uns in aller Ruhe das renovierte Restaurant und im Souterrain das Bistro in neuem Glanz anschauen.“

„Hier hat sich viel getan. Es wurde kräftig investiert und gestaltet, Blattgold und das warme Rot der Wände harmonieren mit dem dunklen Parkett.“

„Wir setzen uns einfach an einen der vielen freien Tische.“

„Jetzt kommen zwei Service-Damen aus der Küche. Was erzählt die Karte?“

**Die Zwei vom FEINSCHMECKER**  
Winfried Böhrsch & Achim Becker

**te Armagnac gibt der Bisque mit Schalen- und Krustentieren für 8,50 ein duftiges Bouquet.“**

„Schön, dass die Servicechefin den Pfälzer Riesling in Etappen einschenkt und die Flasche in den Kühler stellt.“

„Mit dem lauwarmen, **pochierten Lachsfilet (18,50 Euro)** auf **glasieren, ziemlich säuerlichen Gurkenscheiben bin ich auch zufrieden.“**

„Ich habe das französische Nationalgericht Coq au vin für 19,50 bestellt. Mein Hahn in Rotwein ist wieder ganz klassisch zubereitet, das Fleisch saftig und wohlschmeckend.“

„Der neue Koch versteht sein Handwerk, kein Zweifel, setzt mir aber allzu sehr auf Klassik und Kochtradition. Mitunter könnten etwas mehr Leichtigkeit und

**Kreativität in diesem neuen Ambiente nicht schaden.“**

„Drei Suppen, eine gemischte Vorspeise, dann ‚Klassiker‘, Pannfisch mit Paulisensauce zum Beispiel, und ‚Spezialitäten‘ wie Rinderfilet in weißer Pfeffersauce. Bodenständig, aber nicht sehr originell.“

„Die ‚Vorspeisenvariation‘ hat Hauptgangformat (9,50 Euro). Ein großes Mosaik aus rechteckigen Schälchen wird arrangiert. Der Krabbensalat ist ein bisschen fad, doch zart schmilzt der hausgeräucherte Lachs auf der Zunge.“

„Der neue Küchenchef gefällt mir viel besser als sein Vorgänger. Der al-

„Kleinhuis“, Fehlandtstr. 26, Tel.: 35 33 99, [www.weinrestaurantkleinhuis.de](http://www.weinrestaurantkleinhuis.de), Di. – Sa. ab 17.00 Uhr, Hauptgerichte 15–25 Euro, preiswerte Gerichte mittags im Bistro



Der härteste Restaurant-Test der Stadt. Achim Becker und Winfried Böhrsch, Tester beim Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker“, gehen jede Woche für BILD essen