

SIXPACK

RESTAURANTS IM TEST

- 1 WILD SCANDINAVIAN**
Am Sandtorhafen/
Traditionsschiffhafen, Ponton 3,
20457 Hamburg
- 2 JOMO**
Rykestraße 14, 10405 Berlin,
Deutschland
- 3 GOLVET**
Potsdamer Straße 58
10785 Berlin
- 4 LO FÜFU**
Kantstraße 144
10623 Berlin-Charlottenburg
- 5 JAN**
Luisenstraße 27
80333 München
- 6 IRORI**
Hauptstraße 15a
76879 Knittelsheim

UNSERE TESTER

RAINER SCHÄFER (RS)
lebt in Hamburg und schreibt über das,
was er am meisten mag: Wein, Essen
und Fußball.

TINA HÜTTL (TH)
zog von Bayern nach Berlin, immer auf
der Suche nach gutem Essen. Seit 2012
erkundet sie als Gastrokritikerin jede
Woche das kulinarische Berlin.

HANNES FINKBEINER (HFI)
ist gelernter Restaurantfachmann, Jour-
nalist und Autor mehrerer Kochbücher
und Romane.

**MICHAEL ANDRÉ
ANKERMÜLLER (MAA)**
hat seine Leidenschaft zum Reisen und
zum Essen zum Beruf gemacht. Sei es
»low budget«, luxuriös oder experimen-
tell. Hauptsache, gut.

INGO SWOBODA (IS)
ist seit 20 Jahren in der Restaurant-
szene unterwegs, hat unzählige Artikel
und rund 80 Kochbücher geschrieben.



Saibling aus dem Pfälzer Wald, nach dem Beizen über
Binchotan-Holzkohle aromatisiert. Dazu Rettich und
Radieschen in Mikan-Ponzu. Serviert im »Irori«.

NEU EINGEDECKT

Genuss vom Fachwerkhaus bis zum Hausboot, zwischen Ukraine
und Japan, von der 27. auf die achte Etage, ohne abzustiegen, und
eine Reise mitten hinein ins kulinarische Paradies, das natürlich in
München liegt. Hier sind die Restaurantkritiken für Deutschland.



WILD SCANDINAVIAN Hamburg



Ungewöhnliches Ambiente: Das Lokal liegt auf einem 1902 erbauten, denkmalgeschützten Lieger.

1 Ein Abend im »Wild Scandinavian Cooking« kann schnell zur Mutprobe werden. Nehmen wir den ganzen Kabeljaukopf: eine nicht alltägliche kulinarische Erscheinung. Das feste Fleisch findet sich in den Bäckchen, Hartgesottene verzehren auch die Augen mit, die Zunge jedenfalls schmilzt zart am Gaumen. Dazu werden knusprige Fries mit marinierten roten Zwiebeln, Wildkräutern und gepickeltem Kürbis serviert. Der bekannte dänische Gastronom Brian Bojsen, der »Brian's – Steak & Lobster« in Pöseldorf führte, hat reichlich Erfahrung, um auch weniger couragierete Esser mitzunehmen: Das Norwegian Surf & Turf mit Jakobsmuschel, saftigem Schweinebauch mit krosser Kruste, Erbsenkrout, Gurke und grünem Sauerrahm ist in seinen dezenten Kontrasten schnörkellos ausgewogen – wie auch die geräucherte

Makrele mit Erbsen, Blaubeeren, Sauerrahm und Dill-Öl. Das Restaurant befindet sich auf dem 1902 erbauten Hausboot »Caesar«, das in Sichtweite der Elbphilharmonie im Sandtorkai ankert. An den holzgetäfelten Wänden hängen Geweihe und Felle, in der Mitte thront ein massiver Holztisch. Wer austreten muss, geht über die Reling an Land, die 50 Cent für die öffentliche Toilette spendiert der Gastgeber. Die Atmosphäre ist entspannt, allerdings ist im Umfeld von Brian Bojsen zu hören ist, dass er sich mit seinem Geschäftspartner überworfene habe. Besonders Experimentierfreudigen ist Surfströmung vorbehalten, der fermentierte Hering wird als »absolute Mutprobe für Gaumen und Magen« angekündigt. Der wird nur draußen und für vier Personen serviert – seit der Eröffnung im vergangenen August erst zwei Mal. **RS**

BEWERTUNG

	Essen	42	von 50
	Service	17	von 20
	Weinkarte	15	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	83	von 100

Für dieses Lokal liegt im Falstaff Restaurantguide noch keine Bewertung vor.

WILD SCANDINAVIAN

Am Sandtorkai/
Traditionsschiffhafen,
Ponton 3, 20457 Hamburg
T: +49 172 7377637
wsc-hh.de

GOLVET Berlin



Peter Maria Schnurr kocht jetzt 19 Etagen tiefer – aber nicht weniger hoch.

3 Aus der 27. Etage des Leipziger »Falco« ist, wenn man so will, die achte Etage des Berliner »Golvét« geworden: Seit Februar steht hier Peter Maria Schnurr am Herd. Vorausgegangen war die für viele urplötzliche Schließung des Leipziger Zwei-Sterne-Restaurants. Ein Abstieg ist das für den Spitzenkoch freilich nicht. Dafür sind seine Gerichte etwas nahbarer geworden: Etwa ein in Butter gebratener Kaisergranat mit Kürbispüree und Bisque. So geht hervorragende Klassik – wenn dieses Resümee für Schnurr, das Enfant terrible der deutschen Sternküchenszene, nicht schon an Beleidigung grenzen würde. Er kocht sogar mit Brokkoli, den er vor fünfzehn Jahren noch in jeder Form ablehnte. Das war es dann aber auch mit Altersmilde. Karottenbrot-Sticks servieren Schnurr und Team mit einem hitverdächtigen Algen-Jalapeño-Bir-

nen-Joghurt-Dip. Schweinebauch mit Rauchaal? Kabeljau mit Rosenkohl und Himbeere? Sellerie-Eis mit Schokolade? Der Koch wird nicht müde, neue Kombinationen auszutesten. Richtig stark auch das Nebraska-Beef mit Fünf-Kräuter-Eierstich und einer Glanznocker von der Aubergine. Dem urherzhaften Fleischgeschmack schleift Sommelier Andrea Agosta mit einem fruchtbetonten Syrah-Grenache-Cuvée die Kanten (2020, Domaine de Panisse, Le Mazet). Wer noch hochwertiger trinken möchte, dem steht die Premium-Weinbegleitung zur Wahl – darin ein 2018er Sauvignon Blanc vom Weingut Neumeister aus der Steiermark oder ein 2021er Gevrey-Chambertin von der Domaine Geantet-Pansiot. Das passt auch gut zu der hohen Produktqualität, die auch zu schmecken ist, wenn Schnurr aus einer Langoustine Popcorn zaubert. **HFI**

BEWERTUNG

	Essen	46	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	18	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	90	von 100

Falstaff Restaurantguide 2025

	Essen	45	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	18	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	89	von 100

GOLVET

Potsdamer Straße 58
10785 Berlin
T: +49 30 89064222
golvét.de

JOMO Berlin

2 Eine Schankwirtschaft, die den Kiezbewohnern drei Jahrzehnte deutsche Hausmannskost aufstischte, machte dem »JOMO« Platz. Jetzt wird hier zeitgemäß gekocht – von einem Gastromenteam mit ukrainischen und deutschen Wurzeln, das ein Faible für japanisches Comfort Food hat. Klingt ziemlich wild, also der Reihe nach: Im »JOMO« – kurz für »Joy Of Missing Out« – geht es darum, pure Freude zu empfinden, nichts anderes tun zu müssen, als zu sitzen und zu essen. Was besonders eindrücklich wirkt, wenn man weiß, was die Betreiber in Charkiw hinter sich gelassen haben, um ihre Gastro-Expertise und ihr Team aus der Ukraine nach Berlin zu retten. Auf der Speisekarte stehen eine große Auswahl an japanischem Comfort Food wie Okonomiyaki, Udon Cacio e Pepe und Poke mit Teriyaki-Huhn, aber auch mediterran, deutsch und franzö-

sisch inspirierte Gerichte wie etwa Tarama als Brotaufstrich, sizilianischer Fisch-Crudo und ein Räucherforellen-Tatar. Von den Hauptgerichten überzeugen die Dry-aged-Rinderrippe mit Dörrpflaumen-Note in der lackierten Sauce sowie eine recht eigenwillige Kombination aus gebratenen Jakobsmuscheln, Austernpilzen und Spitzkohlblättern, die zusammen mit sardischen Pastakügelchen in einer Zitronen-Butter-Sauce mit Blumenkohlpuée serviert wird. Normalerweise ist so ein Stilmix ein Graus. Hier überzeugen aber Handwerk, gute Produkte und ein Gespür für Harmonien – auch beim Japan Food: Lecker ist das richtige Wort für den Okonomiyaki-Pfannkuchen. Im Teig ist geschredderter Kohl verarbeitet, was ihm fein säuerlich-nussige Noten gibt, geschmolzener Gouda sowie gebeizter Aal, Bonito und Eigelb als Belag liefern Umami. **TH**



»JOMO« bedeutet »Joy Of Missing Out« – pure Freude am Hier und Jetzt.

BEWERTUNG

	Essen	42	von 50
	Service	17	von 20
	Weinkarte	15	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	82	von 100

Für dieses Lokal liegt im Falstaff Restaurantguide noch keine Bewertung vor.

JOMO

Rykestraße 14
10405 Berlin, Deutschland
T: +49 30 31489028
jomo.berlin

LO FUFU Berlin

4 Gegessen wird an einer langen Edelstahltheke mit Blick auf die offene Küche. Das Konzept: Itameshi – die Verbindung japanischer und italienischer Küche. Doch wer im »Lo Fufu« gängige Fusionkost erwartet, erlebt eine Überraschung. Stattdessen serviert Küchenchef Amodio Iezza eine modern interpretierte italienische Küche, dezent von japanischen Aromen inspiriert. Fünf Jahre lang war er verantwortlich für die Fleischküche des »To the Bone« in Berlin-Mitte. Jetzt setzt er im frisch eröffneten Lokal an der Kantstraße auf rohen Fisch und italienische Leichtigkeit. Eine Speisekarte sucht man vergeblich, stattdessen gibt es ein siebengängiges Omakase-Menü. Besonders spannend: Iezza verarbeitet möglichst alle Teile des Fisches. Schon der Auftakt überzeugt – eine Consommé aus Makrele, aufgegonnen aus Gräten und Algen. Danach folgt ein Thunfisch-

tatar mit frisch geriebenem Bottarga und einem wachsweichen Eigelb, das zwei Stunden lang gegart wurde. Am meisten Italiener steckt im Hauptgang: handgemachte Tagliolini mit Jakobsmuschelfleisch, begleitet von einer dichten, zitronigen Sauce, viel Trüffel und Petersilienpesto – unser persönliches Highlight. Erstaunlich ist, mit welcher Konsequenz und Ambition Iezza, der sein Handwerk im adriatischen Pescara gelernt hat, täglich ein neues Menü entwirft – stets mit ausgesuchten Produkten und zu einem überraschend fairen Preis. 70 Euro kostet das Omakase-Menü. Die begleitenden Weine stammen vor allem aus Italien, Frankreich und Deutschland, dazu gibt es selbstverständlich auch eine Auswahl an Sake aus Japan. Durch den Abend begleitet Eleonora Sella – charmant, kompetent und immer auf Augenhöhe. **MAA**



Italien trifft Japan: Im »Lo Fufu« gibt's Tagliolini, Bottarga und rohen Fisch direkt an der Edelstahltheke.

BEWERTUNG

	Essen	42	von 50
	Service	17	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	84	von 100

Für dieses Lokal liegt im Falstaff Restaurantguide noch keine Bewertung vor.

LO FUFU

Kantstraße 144
10623 Berlin-Charlottenburg
T: +49 176 72144088
lofufu.com

JAN München



Perfektion trifft Persönlichkeit: Jan Hartwig begeistert im »JAN« mit Weltküche, die unter die Haut geht.

5 Alle Lobpreisungen von Jan Hartwigs Küche sind wahr. Seine technisch verfeinerte Art, zu kochen, ist kosmopolitisch und regional verwurzelt zugleich. Die Gerichte sind zu schön zum Anbeißen – doch dabei macht der Drei-Sterne-Koch keinen einzigen Kompromiss beim Geschmack. Vielleicht ist er heute sogar mutiger in der Kontrastaromatik als zu »Atelier«-Zeiten im »Bayrischen Hof«. Doch jeder Teller ist so perfekt durchdekliniert, dass man fast sagen muss, er lässt dem Gast mitunter wenig Raum, einmal tief durchzuatmen. Nonstop wird man im »JAN« auf Trab gehalten. Man kann entdecken, schwelgen, hinschmecken – etwa wenn er einen Königsberger Kalbsbriesklops serviert. Ja, richtig gelesen: Kalbsbries mit Kapernvelouté und allem Drum und Dran. Oder wenn er eine Pâté en croûte mit Entenleber, Landschwein

und Lardo di Colonnata auf den Teller bringt, die jedem französischen Altmeister Freudentränen in die Augen treiben dürfte. Bei dieser makellosen Qualität kann es gar nicht anders sein. Zwischen erdigen, dicken Scheiben Périgord-Trüffel und einem Petersilienpesto schmiegt sich auch die wohl zarteste Taubenbrust, die je das Licht eines Küchenpasses erblickt hat. Und ein Bauwerk aus Braeburn-Apfel ist so verboten gut, dass selbst Gott Adam und Eva zuvorgekommen wäre – und das Dessert bis auf den letzten Krümel selbst vernascht hätte. Die Weinkarte konzentriert sich auf Deutschland und Frankreich und überrascht mit einer Vielzahl gereifter Positionen. Spannende Neuentdeckungen werden in engagierten Pairings serviert. Das Paradies? Es gibt es also doch noch auf Erden – zumindest kulinarisch. HFI

BEWERTUNG



Essen	50	von 50
Service	20	von 20
Weinkarte	20	von 20
Ambiente	10	von 10
GESAMT	100	von 100

Falstaff Restaurantguide 2025



Essen	50	von 50
Service	20	von 20
Weinkarte	20	von 20
Ambiente	10	von 10
GESAMT	100	von 100

JAN

Luisenstraße 27
80333 München
T: +49 89 23708658
jan-hartwig.com

IRORI Knittelsheim

6 In einem Fachwerkhaus aus dem 17. Jahrhundert haben Kerstin Bauer und Max Goldberg ihre neue Heimat gefunden. Das schnörkellose Interieur versprüht Charme und historisches Flair – ein stimmiger Kontrast zur modernen Küche und dem lockeren Service. Ihrem bewährten Konzept bleiben die beiden treu: Es gibt ausschließlich ein Neun-Gänge-Menü, auf Vorbestellung auch in einer vegetarischen Variante. Vier Stunden lang werden ausgeklügelte Gerichte serviert, die regionale Produkte mit asiatischen Aromen zu einem spannenden, inspirierten Geschmacksbild vereinen. Gleich zu Beginn geht es mit kleinen Häppchen zur Sache: Goldberg beeindruckt mit in Bienenwachs geschmorter Roter Bete mit Quittencreme, einem leicht süßlichen Ragout aus Flussbarsch, bretonischem Seeigel, Ingwer, Sojasauce, Topinambur und Hijiki-Algen sowie mit einem Happen Wels in Tempurateig mit

Tikka-Masala und Currycreme. Es folgen starke Fischgänge: über Lavendel geräucherter Saibling, kontrastiert mit eingelegter Aubergine und einer leicht säuerlichen Gurkenvinaigrette, und gedämpfter Zander, serviert mit schwarzem Rettich, japanischer Mikan-Ponzu mit Mandarinennote, verfeinert mit Öl von gegrilltem Frühlingslauch. Der gegrillte Spargel wird begleitet von Brunnenkressecreme und einer tiefgründigen Eigelb-Emulsion mit Bärlauchkapern. Die Wachtel kommt gefüllt mit einer Farce aus Hühnerleber und Brioche auf den Teller. Den süßen Abschluss bildet eine Zimt-Vanille-Blätterteigschnecke mit Weinbrand-Karamell, begleitet von einem Eis aus gerösteter Topinambur. Die Weinkarte überzeugt mit einem Mix aus Klassikern und (noch) unbekannt Namen. Champagner-Fans finden mehr als 120 Positionen. IS



In einem historischen Fachwerkhaus verbinden sich moderne Küche und herzlicher Service.

BEWERTUNG



Essen	45	von 50
Service	19	von 20
Weinkarte	18	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	90	von 100

Für dieses Lokal liegt im Falstaff Restaurantguide noch keine Bewertung vor.

IRORI

Hauptstraße 1a
76879 Knittelsheim
irori.restaurant



95–100 Punkte



90–94 Punkte



85–89 Punkte



80–84 Punkte