

Rindchen  
schlemmt



# Der perfekte Sommergarten

**Hygge** Nicht nur das wunderschöne Ambiente lockt unseren Kolumnisten Gerd Rindchen nach Flottbek

In einem wunderschönen, verwunschenen Sommergarten am Reetdachhaus sitzen, exzellente Küche ohne Chichi genießen und dazu außergewöhnliche und überdies bezahlbare Weine entdecken: Das recht neue „Hygge“ im ehrwürdigen Landhaus Flottbek macht's möglich. Die Crew von Küchenchef Thomas Ner-

senpüree, Kopfsalat und Queller (34 Euro) oder Hamburger Stubenküken mit Rahmkohlraabi und Karottenpüree (22 Euro). Erlebnishungrigen MitbürgerInnen lege ich dringlichst das Nerlich'sche Dreigang-Überraschungsmenü für faire 36 Euro an's Herz. Eine Klasse für sich ist die Weinberatung und die Weinkarte, vom ausnehmend freundlichen Ex-Sternesommelier Lennart Wenk enorm kundig und, eher hamburg-unüblich, sehr interessant und abwechslungsreich zusammengestellt. Dabei wurde sogar ziemlich fair kalkuliert. So gibt es die legendäre fränkisch-trockene Scheurebe von Max Müller I für 29 Euro pro Flasche, ein veritables Großes Gewächs (2011 Niersteiner Orbel von St. Antony) ist für 48 Euro zu haben. Wer keine Lust auf Wein hat bekommt leckere hausgemachte Limonaden oder erstklassig gemixte Drinks von Barchef Alexander Wagner. Und wenn es draußen wieder (nicht auszudenken, aber unabwendbar) kalt und ungemütlich wird? Dann scharft sich alles im gemütlichen Gasträum um den warmen Kamin. ●

/ Gerd Rindchen

- Hygge im Hotel Landhaus Flottbek: Baron-Voght-Strasse 179, Telefon 82 27 41 60, Täglich 15-22 Uhr; [www.hygge-hamburg.de](http://www.hygge-hamburg.de)



Draußen die Feuerschalen, drinnen der Kamin: Im Hygge ist der Name Programm

lich beherrscht die ganze Klaviatur von der unkomplizierteren „Bar Food“-Karte mit würzigem Pulled Pork Burger mit Röstzwiebeln (12 Euro) oder hervorragend angemachtem Tatar vom Weiderind (Vorspeise 16, Hauptgang 26 Euro) bis hin zu kreativen Vorspeisen wie Allerlei vom Blumenkohl mit jungen Salatherzen und wilden Rotgarnele (15 Euro) und Klassikern der hanseatischen Hochküche wie Tranche vom Steinbutt mit Erb-

FOTO: HYGGE

Ballantine's®  
— FINEST —



LIMITED  
EDITION

AB JUNI  
ERHÄLTlich

GENUSS-MIT-VERANTWORTUNG.DE