

Für neugierige  
Gäste: Das  
Küchenteam  
arbeitet in  
einer offenen  
Showküche



RESTAURANT  
**TIPP**  
des Monats

„Wahllokal“

# Gourmet-Kantine

Tagsüber Kantine, abends Feinschmeckerlokal. Diesen Spagat schafft das Wahllokal in jeder Hinsicht mit Bravour.

Küche **★★★★**

Atmosphäre **★★★★**

**T**agsüber gibt es im Wahllokal einfache Gerichte, die man sich nach dem Baukastenprinzip zusammenstellen kann. Am Abend aber zeigt das junge Küchenteam um Chefkoch Oliver Kellermann in der offenen Showküche, was es wirklich kann: ambitionierte Feinschmeckerküche auf Gourmetniveau. Lediglich bei einer Vorspeise wurde übers Ziel hinausgeschossen. Das „45-Minuten-Ei im Grünen“ entpuppte sich als ein bei Niedrigtemperatur zubereitetes halbgares Ei im Glas mit Feldsalat und Pumpernickel-Espuma (8 Euro), das den sagenhaften Aufwand nicht lohnte. Doch bereits die sämige Kartoffelsuppe, die zusammen mit einem Kaninchenfilet mit bissfestem und süßlich-herbem Kürbis-Chut-

ney und Mangoldgemüse (9,50 Euro) serviert wurde, ließ das verunglückte Ei vergessen. Weiter ging es mit „Hähnchen aus luftleerem Raum“ (11,50 Euro). Der Name spielt auf die Zubereitung an, bei der das mit Kräutern marinierte Hähnchenfilet vakuumverpackt gegart wurde. Die zarten Kräuteraromen blieben so erhalten. Besonders gespannt waren wir auf das „Duo vom Brandenburger Hirschkalb“ (21,50 Euro). Das geschmorte Keulenstück war mürbe, das Rückenstück mit Oliven-Krokant-Kruste innen rosa und so zart, dass mein Messer beim Schneiden wie durch weiche Butter glitt. Dazu gab es ein mildes Püree von weißen Zwiebeln und etwas Spitzkohl. Auch die Desserts, vor allen die geschmorte Würzanasanas mit Ingwer-Nuss-Eis, hielten das Niveau. Fazit: Die sehr gute Küche, der aufmerksame Service und das lockere Ambiente machen das Wahllokal zu einer empfehlenswerten Neueröffnung. **th**

► Wahllokal, Friedrichstr 122-123, Mitte, Tel. 75 45 72 70, tgl. ab 8 Uhr, HG 16-21,50 Euro, [wahllokal.com](http://wahllokal.com)