



Nachrichten aus dem Radio

(10.30 Uhr)

Jetzt im Radio Tanja Marschal

- WEBRADIO, WEBCAM, PODCASTS, TEAM



LIVE-STREAM DIE APP

Musik aus dem Radio

11:33 Uhr Years & Years: King » Playliste

- STARTSEITE, NACHRICHTEN, THEMEN, BILDERGALERIEN, MUSIK, EVENTS, AUDIO, SENDER, WERBUNG

Test: The View

Eintrag vom Freitag, 6. März 2015

Wenn die Straßenbahn aussieht wie eine Modelleisenbahn, dann sind Sie im "The View" im Medienhafen. Was für ein Ausblick! Das Restaurant ist auf der 16. Etage des INNSIDE Hotels. Sie können über das ganze Hafen-Areal blicken. Ach, über die halbe Stadt! Egal ob Sie in der echt coolen Bar sitzen und einen Cocktail zur DJ-Mucke trinken oder eben im Restaurant Platz nehmen. Dieser Blick ist unschlagbar. Allein deswegen lohnt es sich schon! Wenn man dort ist, fühlt man sich auch gar nicht wie in Düsseldorf. Meine Freundin meinte: "Ich habe das Gefühl, ich bin in Bangkok in der Sky-Bar!" OK, Düsseldorf und Bangkok, das sind dann doch noch einmal ganz verschiedene Welten, aber ich weiß, was sie meint. Man fühlt sich so schwebend und tatsächlich so als wäre man im Urlaub. Nachdem wir also den Ausblick mit einem (verdammst guten!) Cocktail in der Bar genossen haben, wollen wir uns ans Menü machen.

Das beginnt klassischer Weise mit einem Amuse-Bouche, also dem Gruß aus der Küche. Lassen Sie sich überraschen. Nur so viel: Lecker! Starten wir also durch mit dem ersten Gang, den Küchenchef Markus Streiber und sein Team kreiert haben: "Carpaccio vom Simmenthaler Rind | Jakobsmuschel | Trüffel | Parmesan". Ja, heidewitzka! Feinstes, superfrisches hauchdünnes Fleisch. Auf das Sie unbedingt etwas von dem feinen Öl tröpfeln sollten. Nicht zu viel, damit der Eigengeschmack nicht verloren geht, aber ein wenig. Das macht es noch saftiger. Dazu diese unfassbar leckere Trüffelmayo und die Kapern für die Säure. Bombe! Die Jakobsmuschel hat die Pfanne auch nur kurz geküsst, ist also nicht durchgebraten. Schön glasig - passt also zu dem rohen Fleisch. Ein sehr, sehr geiler Gang.



Nehmen Sie auch bitte, bitte die Weinbegleitung dazu. Allesamt perfekt zu den einzelnen Gängen, die übrigens von einem großartigen Service-Team serviert werden. Das einen großen Anteil daran hat, dass die Anonymität, die oft in einem Hotel herrscht, verpufft. Wir bekommen nun: "Zanderfilet | Rote Bete | Mango | Kaviar". Wie das schon aussieht. Ein kleines Gemälde. Wie der Fisch mit der schönen, gelben Mangospalte da auf dem Rote Bete-Spiegel liegt. Die Haut vom Zander schön kross, der Rest zerfällt beim bloßen Anblick. Geschmacklich fantastisch, diese ganzen Aromen. Auch der Kaviar. Der übrigens im Mund explodiert, wenn Sie den dafür vorgesehenen Wein dazu trinken. Ja, dieser Test ist wieder eine Lobeshymne. Aber was soll man machen, wenn einfach alles stimmt?!

Feinste Zutaten, sehr hohes Niveau in der Küche und tolle Weine. Dazu dieser atemberaubende Blick auf unsere Stadt. Wir freuen uns also auf den Hauptgang: "Filet und Backe vom Weidekalb | Kleines Gemüse | Kartoffel-Croustons | Balsamico-Jus". Herrlich. Wie schön bunt und fröhlich das schon wieder aussieht. Und auch dieser Gang ist einfach ganz toll. Das Fleisch der absolute Genuss. Und was ich schön finde: Hier traut man sich zu würzen. Also die guten Leute, die hier am Herd stehen. Nix laffes dabei.

Was ich übrigens eigentlich gar nicht oft genug sagen kann: Der Service ist außergewöhnlich gut! Wirklich auffallend gut. Am Ende des Abends habe ich zudem das Gefühl, noch ein kleines Weinseminar absolviert zu haben. Tolles Fachwissen, charmant und aufmerksam. 12 Punkte! Wir bekommen nämlich zum Kalb einen Rotwein, der einfach nur grandios ist. Er hat durchaus Charakter, erschlägt das Kalbsfleisch aber nicht. Nein, er begleitet es perfekt.

Fehlt also nur noch das Dessert: "Quantum von der Kokosnuss". Wenn Sie Kokosnuss mögen, dann sind Sie hier im Paradies. In allen möglichen Formen erscheint sie auf dem Teller. Mein Favorit: Ein abgewandeltes Raffaello. Erinert mich an einen tollen Nachtsch, den ich bei meinem Lieblings-Dim Sum-Chinesen immer esse. Super!

Also: Sie müssen unbedingt mal ins "The View". Wie der Name schon sagt, ist die Aussicht unschlagbar. Und das Essen mit allem, was dazu gehört, war einfach nur großartig! Das Menü kostet 58 Euro.

Kommentar schreiben

Mamma Mia Marschal

zur Blog-Startseite Blog abonnieren

Übersichtskarte



Hier finden Sie eine Übersicht zu allen Restaurants, die Tanja bisher getestet hat.

Suchen

Search input field with 'Suche' button

Links

Archiv

Meiden Sie diese 5 Essen

Diese 5 alltäglichen Lebensmittel vergiften Ihre Leber und führen zu Bauchfett.

BodyFokus

1 Trick für Ihre Gelenke

Mit diesem 1 Trick können Sie Ihre Gelenkschmerzen dauerhaft stoppen. Hier Trick erfahren

BodyFokus

Depression Behandeln

Ihren gesamten Organismus stärken. Entdecken Sie unsere Angebote hier!

biofitt.com

1 Essen, das dem Darm schadet - Unbedingt meiden

Meiden Sie dieses 1 Lebensmittel. Es steht in Verbindung mit vielen Darmproblemen

darmgesundheits.bodyfokus.com

Kleines & großes Blutbild

Gratis-PDF zum Sofort-Download. Alle Blutwerte verständlich erklärt

geheimwissen-bluthochdruck.de