

Gault&Millau

Deutschland 2015

13 Punkte



Das Restaurant

Natusch Fischereihafen-Restaurant

in

Bremerhaven

wird vom
Gault&Millau Deutschland
2015 empfohlen.

Patricia Bröhm

Patricia Bröhm
Chefredakteurin
GAULT&MILLAU Deutschland



Maren Richter
Geschäftsführerin
Christian Verlag GmbH



Es gratuliert



www.christian-verlag.de • www.gaultmillau.de

BREMERHAVEN

13 

NATUSCH

27572 · Fischereihafen · Am Fischbahnhof 1

☎ (04 71) 7 10 21

restaurantnatusch@t-online.de

www.natusch.de

Gastgeber: Kenneth van Kesteren und Tanja Natusch-van Kesteren

Küchenchef: Richard Apel

🚪 Montag außer an Feiertagen

Menü 36/44 € · à la carte 25/61 €

res.      



Nicht einfach ein Fischrestaurant, sondern eine Institution in der Hafenstadt.

In unmittelbarer Nähe zu den Fischauktionshallen verköstigt sie bis zu 300 Gäste in den fünf unterschiedlich großen Räumen. Trotz dieser Di-

mensionen und der überbordenden Karte wird alles à la minute aus frischen Produkten zubereitet: mit fermentiertem Bergpfeffer gebratene Wildlachsspitzen mit Hummersauce, jungem Blattspinat und glasierter Roter Bete, in Riesling gedämpfter Angelschellfisch auf Senfsaatsauce mit Bouillonkartoffeln und Dill-Gurkensalat, saftiges gegrilltes Steak vom Yellowfin Tuna auf Mango-Papaya-Relish mit Seealgensalat ...

Wirklich nichts zu mäkeln gibt es auch an den stets großzügig portionierten Antipasti des Hauses, ganz gleich ob gut parierter Räucherlachs und würziger Graved Lachs, Sushi, Jacobsmuscheln und allerlei Austern, Krabben, Räucheraal oder Scampi reichlich.

Das Labskaus, wie es sein muss mit Rollmops, Roter Bete, Senfgurke und Spiegelei, wird unter den Fleischgerichten geführt. Wer sich als Fischverächter hierher verirrt, bekommt Rib Eye-Steak an Merlot-Jus oder Rückenfilet vom Deichlamm mit Kräuterkruste. Danach reiche Auswahl an Dessertklassikern von Rote Grütze bis zweierlei Schoko-Mousse.

Der freundliche Service behält im Trubel die Übersicht. Und übersichtlich ist auch die Auswahl an anspruchenden Weinen.