

BREMERHAVEN

13 **NATUSCH**

27572 · Fischereihafen · Am Fischbahnhof 1

☎ (04 71) 7 10 21 · info@natusch.de

www.natusch.de

Gastgeber: Kenneth Natusch-van Kesteren
und Tanja Natusch

Küchenchef: Richard Apel

📅 Montag außer an Feiertagen

Menü 29/47 € · **à la carte** 28/72 €res.       

Traditionsgaststätte, Touristenattraktion, Institution, ambitioniertes Restaurant: Wenn das eine Bürde ist, meistern die Natuschs sie bravourös.

Dutzende von Speisen lassen kaum etwas von dem aus, was das Meer bietet. Vom einfachen Matjes mit frischen grünen Bohnen und Speckstippe über Angelschellfisch auf Senfsaatsauce und gebratener Nordsee-Seezunge bis zu Sushi und Sashimi, Austern und Yellow Fin Tuna-Steak schafft es die Küche, alles à point zu garen und vieles mundwässernd zu begleiten: das gebratene Filet vom Rotbarsch mit Béarnaisebutter und Merlotjus, Kohlrabi, Ratatouille und Bohnen-Chorizopüree, die Maischollenröllchen aus dem Zitronengrassud mit Mango-Papaya-Relish und Pak Choi, das mit Pfeffer-Rub gebratene Lachsforellenfilet mit Hummersauce, jungem Blattspinat und zweierlei Gemüsepüree ...

Wem à la carte-Entscheidungen schwerfallen, dem seien die beiden Menüs zu allerchristlichsten Preisen anempfohlen (und wer in einem Fischrestaurant unbedingt Fleisch essen möchte, wird nicht enttäuscht). Wo Sie auch Platz nehmen, ob in den eher rustikalen oder den mit feiner Tischwäsche edel eingedeckten Räumen: Die Karte ist überall gleich, die flotte Bedienung mal norddeutsch spröde, mal zutraulich, der Wein sehr fair kalkuliert und das Bier frisch gezapft.