

Foto: Malzkom



Gleich geht's los: Giuseppe, stellvertretender Service-Chef im „The Cube“, deckt die Tische ein.

Quadratisch, praktisch, gut

Altstadt Lecker essen im „The Cube“

Von NADINE RINKE

In der würfeligen „Galerie der Gegenwart“ am Glockengießerwall hat ein Restaurant eröffnet. Es heißt „The Cube“ – wie passend! – und bietet gute moderne Küche.

Das haben sich die Betreiber ja gut ausgedacht: Zwischen halb 12 und 17 Uhr setzen sich mittagshungrige Museumsbesucher – noch nicht ausreichend gesättigt vom Kunstgenuss – ins Restaurant, essen Pannfisch (9 Euro), Tafelspitz (11,50 Euro) oder was die Tageskarte eben so hergibt. Und abends kommen die „echten“ Esser, denen nach mehreren Gängen und Wein gelüftet.

Betrieb ist im „The Cube“ also immer. 80 Plätze hat das Restaurant, in dem tapfer durchgezogen wird, was der Name vorgibt: Bar, Lampen, Speisekarte? Alles quadratisch! Organischer wird's, wenn das Essen serviert wird – in allen Formen und Farben. Wie die orange-satte Hummerschaumsuppe (9,50 Euro), die hauchfein nach Vanille schmeckt. Auch das Sashimi vom Yel-

low-Fin-Thunfisch (12,50 Euro) überzeugt mit zarten Aromen, allerdings hat's die Küche zu gut mit der Sesam-Marinade gemeint.

Egal, der empfohlene Mosel-Riesling (0,2 Liter: 8 Euro) mundet dazu hervorragend. Genau wie der Chardonnay (7 Euro) später toll zum Hauptgang, einem Loup de Mer (19,50 Euro), passt. Dazu gibt's Pfifferlinge, Kartoffelstampf und Trüffelkaviar – letzterer hätte nicht sein müssen. Aromen-Alarm!

Auch beim Dessert (9,50 Euro) wäre weniger mehr gewesen: Rum-Eis, Haselnuss-Küchlein, Tonkabohnen-Schokolade?! Puh. Wer soll das essen? Wir nicht. Und zum ersten Mal an diesem Abend bleibt ein Rest auf dem Teller.

► Hier können Sie nachessen:
„The Cube“ in der „Galerie der Gegenwart“, Glockengießerwall (Altstadt), Di-So 11.30 Uhr bis 22 Uhr, Tel. 428 54 26 11

UNSER URTEIL (max. 5 Punkte)

Zubereitung	★★★★★
Service	★★★★★
Weinkarte	★★★★★
Atmosphäre	★★★★★
Preis/Leistung	★★★★★
Gesamtbewertung	★★★★★



HELBING