



Gut organisiert: Das Café-Restaurant The Cube

Altstadt

The Cube

Neues Café-Restaurant in der Galerie der Gegenwart

Wir hätten getrost die Zeche prellen können. Nach dem Essen erfahren wir, dass das Kartengerät noch nicht aktiviert ist und werden (ohne Pfand) zum nächsten Geldautomaten geschickt. Ansonsten ist in dem neuen Café-Restaurant alles bestens durchorganisiert, schließlich leitet der Betreiber bereits die Cafés George Economou und Liebermann in der Kunsthalle nebenan. An der Wand ein Champagner-Branding, die Getränkekarte säumen Logos bekannter Spirituosen – man ist hier hervorragend aufgestellt. Auf großen braunen Lederstühlen genießen wir den Alsterblick, die Abendsonne spiegelt sich in den polierten Bodenfliesen. Das Sashimi vom „Yellow Fin“-Thunfisch (12,50 Euro) und die Jakobsmuscheln (13,50 Euro) werden auf länglich ovalen Tellern serviert. Die Bedienung erläutert geflissentlich das viele Drumherum aus Avocado, Forellenkaviar und Shishokresse (Shushi) sowie Erbsenpüree, Portweinschaum und Minzöl (Muscheln). Zart und rosa kommt die Entenbrust (17,50 Euro) mit Sauce Riche, Karotten-Ingwer-Püree und Zuckerschoten auf den Tisch. Die Ochschwanzpraline mit Madeirasauce, Blattspinat und Pinienkernen (13,50 Euro) schmeckt super. Der herrlich frische Sauvignon (0,75 Liter 19 Euro), einer von drei auch offen ausgeschenkten Weißweinen, wird fachgerecht gekühlt serviert und fleißig nachgeschenkt. Auf der Suche nach Bargeld stellen wir fest, dass die nächsten Geldautomaten defekt sind. Wir bleiben trotzdem anständig und suchen weiter, bis wir brav unsere Rechnung begleichen können. NEL

The Cube: Kunsthalle – Galerie der Gegenwart, Ferdinandstor 1 (Altstadt), Telefon 428 54 32 33, Di-So 11.30–22 Uhr