



CABERLO, HAMBURG

ESSEN MAL GANZ ANDERS

Wunderbar, was sich Köche so alles einfallen lassen. Spielen raffiniert mit Gewürzen, wie zum Beispiel Schokolade. Bieten Mega-Menüs, aber in Mini-Portionen. Oder tüfteln feine Gerichte à la Tapas aus, die man sich in beliebiger Reihenfolge schmecken lassen kann.

CABERLO HAMBURG Draußen am Eingang des alten Industriegebäudes aus rotem Backstein hängt keine Speisekarte aus. Die kann man erst einsehen, wenn man am Tisch sitzt. Wer sich also kulinarisch überraschen lassen will, ist in diesem Restaurant richtig. Ungewöhnlich schon das Ambiente: Regale mit Pasta- und Kaffeepaketten, gestapelten Dosen und einer Batterie von Essig-, Öl- und Weinflaschen, davor ein gutes Dutzend ein-

gedeckter Tische und gegenüber eine offene Küche. „Essen in der Küche“ heißt denn auch das Konzept von Andreas Caberlo, der im Übrigen ein Catering-Unternehmen betreibt – und hier ein einziges Menü offeriert. Das besteht aus zwölf Mini-Gängen, aus denen man auch nur neun wählen kann. Da gibt es viele feine Sachen zu probieren, wie Krabbenparfait, getrüffeltes Stubenküken oder Karamelbanane mit Whiskymousse. **Caberlo, Ausschläger Weg 36, 20537 Hamburg (Borgfelde), Tel. 040/25 178787, Do-Sa ab 18 Uhr, nur Menüs: 34 und 40 Euro**

TASCA WIESBADEN Hessens Sternestars Juan Amador vom „Amador“ in Langen bei Frankfurt hat in einem stattlichen Gründerzeithaus ein zweites Restaurant aufgemacht. Das „Tasca“ ist seinem spanischen Namen nach

Kneipe oder besser: kleines Lokal, vom Charakter her aber eher Edel-Lounge mit Essplätzen. Schlicht-modern eingerichtet der zweigeteilte Raum, rote Wände, stuckverzierte hohe Decke, gedimmtes Licht. Zur Jahreszeit passend gibt's als Apéro Pommerys Saison-Champagner, bis März also „Wintertime, Blanc de Noirs“. Und für die Speisekarte hat Juan Amador eine schöne Serie von Tapas inspirierten Gerichten kreiert, die man sich in beliebiger Reihenfolge servieren lassen kann. **Tasca de Juan Amador, Taunusstr. 23, 65183 Wiesbaden, Tel. 0611/88093350, Mo-Fr 11.30-15 Uhr, Mo-Sa 18-1 Uhr (Küche bis 22.30 Uhr), Hauptgerichte 11-22 Euro**

PAVILLON INNSBRUCK Mit einem Stern im Gepäck, den er sich im „Jagdhof Glashütte“ in Bad Laasphe (West-