

Holstenkamp 71, Hamburg

Tel. 040/89 72 61 70

Prinz-Wertung: Küche



Atmosphäre



PRINZ

TIPP In seiner Fernsehsendung lässt Christian Rach schon einmal Schnitzelbuden am Autobahnverteiler in Signalfarben dekorieren. Die knallgrüne und dunkelviolette Gestaltung seiner Fleischbraterei "Rach & Ritchy" legt die Vermutung nahe: Hier hat der Chef wohl selbst Hand angelegt. Als Vorspeise gibt es eine kräftig abgeschmeckte Gröschtl-Variante mit angebratenen Garnelen auf Tomaten-Carpaccio, die exakt so ist, wie ein erster Gang zu sein hat: leicht, lecker und aufgegessen, bevor es langweilig werden könnte. Die Hauptattraktion des Restaurants sind allerdings die Steaks. Trocken gereift, werden sie nur für Sekunden in den höllisch heißen Infrarotofen gelegt. Das sind Hochleistungssteaks, in jeder Beziehung. Das erfährt man, sobald das Messer ins Fleisch gleitet: Die Kruste ist fest und voller Geschmack, das Innere weich und duftend. Die kleine Stadt aus Töpfchen, die der Service liebevoll auf dem kleinen Tisch errichtet, wird da nahezu links liegen gelassen: Das amerikanische Filetsteak von der Tageskarte benötigt weder Kräuterbutter, Sauce béarnaise noch Mango-Chutney. Die etwas überraschungsarme Sauerkirschtarte zum Abschluss verschafft dem Abend und dem Bauch ein rundes Gefühl. Das Dessert hätten wir nicht zwingend gebraucht: Doch der Wein war alle, und wir hatten das "Rach & Ritchy" noch längst nicht über.

Hauptgericht 18 - 38 €

Karten American Express, Mastercard, Visa, Electronic Cash

Öffnungszeiten Mo-Fr 12-14.15 u. 18.30-22 Uhr / Sa 18-22 Uhr / So 17-21 Uhr

Web-Adresse <http://www.rach-ritchy.de>