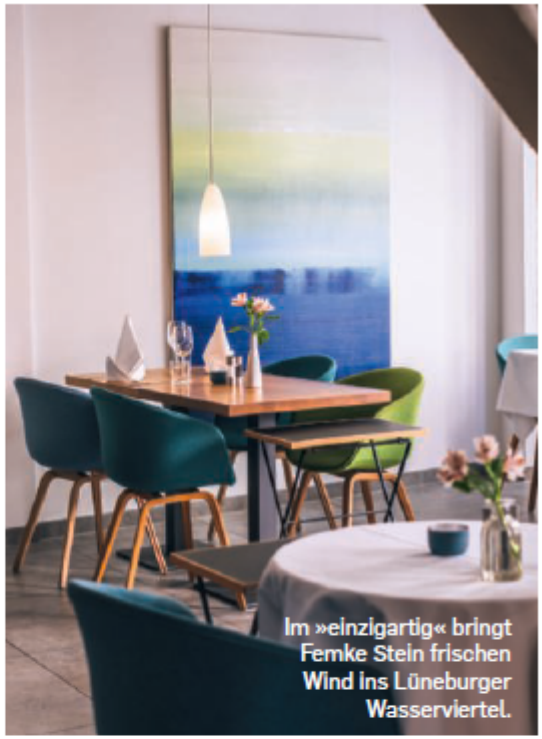
EINZIGARTIG

Lüneburg

2 Der Name allein formuliert einen hohen Anspruch: Das »einzigartig«, in dem Femke Stein Anfang Mai die Küche übernommen hat, befindet sich in einem über 400 Jahre alten Backsteinhaus im Lüneburger Wasserviertel. Die viel herumgekommene 27-Jährige hat zügig die Speisekarte überarbeitet – seit Kurzem bietet sie Menüs mit drei bis sieben Gängen an. Schon nach wenigen Monaten zeigt sich: Ihr klares Bekenntnis zu der Region und deren Produkten steht im Mittelpunkt – verbunden mit klassischer französischer Technik, skandinavischem Purismus und getragen von ihrem eigenen Ideenreichtum. Der gebeizte Lachs zur Vorspeise ist glasig im Kern, der wilde Brokkoli bleibt knackig, die Karotte kommt als Creme und in Streifen auf den Teller, eine Zitronen-Mayonnaise verleiht Frische und Schmelz. Mit der Parmesan-Fregola unterstreicht Femke Stein ihre handwerkliche Präzision: Das scheinbar schlichte Gericht wird gekonnt in Szene gesetzt – die Fregola verbindet Cremigkeit und perfekten Biss mit fein gesetzter Würze, der gegarte Fenchel steckt in einem knusprigen Teigmantel, Orangenabrieb, Parmesan und Schnittlauchöl erweitern das Aromenspektrum. Klassisch zubereitet ist die Iberico-Schweinebacke mit gelber und roter Bete, Kartoffelpüree und säurefrischem Apfel, Grundlage bildet eine intensive, würzige Jus. Das Dessert trägt skandinavische Züge: Brunost, der norwegische Braunkäse, wird als luftige Mousse serviert. Sanddorn bringt einen apart herben Kontrast, Schokoladen-Crumble sorgt für Textur – ein fantasievolles, unerwartetes Finale. RS



Im »einzigartig« bringt Femke Stein frischen Wind ins Lüneburger Wasserviertel.

BEWERTUNG

Essen	44	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	16	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	86	von 100

Für dieses Lokal liegt im Falstaff Restaurantguide noch keine Bewertung vor.

EINZIGARTIG
Lünertorstraße 2
21335 Lüneburg
T: +49 4131 400600-0
restauranteinzigartig.de