

((Gastro-Guide-Überhang fürs Internet))

Restaurants:

Enrico Leone

Königstraße 46

30175 Hannover

Tel. 05 11/3 88 53 45

Mo-Sa 10-15 und 18-23 Uhr, So Ruhetag

Offene Weine: ab 6 Mark Flaschen: ab 28 Mark

Die zentrale Lage, die günstigen Preise, das schicke Ambiente - uns fällt nicht viel ein, was man gegen diesen Italiener vorbringen könnte. Die Weinkarte ist klein, aber oho. Wo steht schon ein frischer Gavi von der Tenuta la Marchesa neben einem reifen Ornellaia? Und dazu Spaghetti mit Shiitake-Pilzen. Al dente!

Celler Tor

Scheuener Straße 2

29229 Celle-Groß Hehlen

Tel. 0 51 41/59 00

www.celler-tor.de. 12-15 und ab 18 Uhr, kein Ruhetag

Offene Weine: ab 10 Mark Flaschen: um 40 Mark

Rauchaltorte oder Altbierparfait - im Celler Tor lässt man sich etwas einfallen, um den Gourmet zur Einkehr zu bewegen. Der Weinkenner kommt ebenfalls gern: Es gibt einen Klimaschrank, die offenen Weine sind vielfältig und gut ausgewählt, und bei den Flaschen sind die Spitzenwinzer gut vertreten: Gunderloch, Graf Adelman oder Angelo Gaja.

Taparia Medici

Am Sande 31

21335 Lüneburg

Tel. 0 41 31/76 07 70

Ab 18 Uhr, kein Ruhetag

Offene Weine: 7-9,50 Mark

In einem der schönsten Innenhöfe von Lüneburg versteckt sich diese Tapas-Bar, die gerade ihr einjähriges Jubiläum feiert. Ein kleiner Teller mit frischen Schmankerln kostet 11,50 Mark, der große 16,50 Mark - und der macht schon fast satt. Die Weinauswahl ist nicht riesig, aber gut ausgewählt und natürlich spanisch geprägt.

Pades Restaurant

Anita-Augspurg-Platz 7

27283 Verden

Tel. 0 42 31/30 60

padesrestaurant@t-online.de

Ab 18 Uhr, So und Mo Ruhetag

Offene Weine: individueller Ausschank Flaschen: ab 45 Mark

Puristen werden einwenden, dass Verden nicht mehr wirklich zur Lüneburger Heide gehört. Aber bei Wolfgang Pade isst man viel zu gut, als dass wir ihn unterschlagen könnten. Etwa die Kresserigatoni mit Carpacciostreifen, den Kabeljau in Pastis mit Fenchel und Meeralgen oder das Pralinenparfait mit Pinienkrokanteiscreme. Eine Liste offener Weine gibt es nicht, hier werden individuell Tropfen empfohlen - bei unserer Visite ein Riesling von Josmeyer aus dem Elsass. Noch faszinierender, aber auch kostspieliger ist die Rubrik an Bordeaux aus dem Legenden-Jahrgang 1990.

PS: Pades Bistro unter selber Adresse ist ebenso empfehlenswert (auch mittags geöffnet, kein Ruhetag). Nochmals PS: Im September zieht Pade zwei Häuser weiter in die Grüne Straße 15.

Botheler Landhaus
Hemsbünder Straße 13
27386 Bothel
Tel. 0 42 66/15 17
www.botheler-landhaus.de
eMail info@botheler-landhaus.de
Ab 18 Uhr, So und Mo Ruhetag

Offene Weine: individueller Ausschank Flaschen: ab ca. 40 Mark

Ja ja, auch das Botheler Landhaus steht ein Stück außerhalb der Heide. Aber sollen wir deshalb eine von Deutschlands besten Köchinnen unerwähnt lassen? Die Autodidaktin Iris Precht-Hallé kocht in dem reetgedeckten Gutshof eine sehr persönliche Mischung aus regionalen und mediterranen Spezialitäten. Für die Qualität spottbillig. Pierre Hallé kümmert sich derweil um die Weinempfehlungen am offenen Kamin oder im idyllischen Garten unter alten Bäumen.

Landhaus Wachtelhof
Gerberstraße 6
27356 Rotenburg/Wümme
Tel. 0 42 61/85 30

www.wachtelhof.de

eMail info@wachtelhof.de

12-14 und 18.30-22.30 Uhr, kein Ruhetag

Offene Weine: um 15 Mark Flaschen: ab 40 Mark

Schlösschenartig erhebt sich der Wachtelhof aus der Landschaft, ein exklusives Hotel mit nicht weniger noblem Restaurant, aber auch einer gemütlichen Weinstube (eine der ganz wenigen in der Region). Fast 200 verschiedene Weine zählten wir auf der Karte.