

Jetzt ist aber Schloss!

Nach Langohren muss man im **Hasenhof** in Lohbrügge lange suchen – aber nicht nach guter Küche mit Pfiff zu fairen Preisen. Der Schwarze Steiger ist übrigens auch Stammgast



Weit und breit kein Hase zu sehen, nicht mal ein falscher. Was aber kein Grund zur Enttäuschung ist, denn das Essen, das hier überaus freundliche Menschen servieren, ist bodenständig, pfiffig und günstig. Vielleicht schmeckt es auch so gut, weil Schloss Hasenhof, der von Carsten Schniedewind mit Liebe zum Detail renovierte frühere Schützenhof in Lohbrügge, einfach ein schöner Platz zum Wohlfühlen ist.

Am besten bitten Sie erst mal den Schwarzen Steiger zu sich. Das würzige sächsische Dunkelbier (0,3 l 4 Mark) mündet vor, während und nach

der Speisung vortrefflich und passt hervorragend zur reichhaltig angebotenen Hausmannskost.

Immer eine Bank sind die (Tages-)Suppen wie die Orangen-Karotten- oder die vollendet abgeschmeckte Gurkencremesuppe mit nicht zu knapper Krabbeneinlage (8,50 bzw. 6,50 Mark). Überhaupt wird im Hasenhof fair portioniert, seien es Salate (8,50 bis 17,50 Mark), Vorspeisen – Tipp: gebratene Champignonköpfe mit Knoblauch und Piri Piri, 13,50 Mark – oder die vielen Hauptgerichte (Nudeln und Vegetarisches um 16, Fisch um 26 Mark, Fleisch 18,50 bis 29,50 Mark).

Keine Spur mehr vom Muff eines früheren Dorfgasthofes: Schlossherr Carsten Schniedewind hat den Hasenhof zu einem echten Schmuckstück gemacht.

Die raffiniert mit Honig glasierte, rosa gebratene Entenbrust auf einer leichten Apfelsauce markiert die Spitze der Preispyramide – und zerging spitzenmäßig auf der Zunge. Herzoginkartoffeln dazu sind okay, aber jede andere Beilage als Brokkoli wäre origineller gewesen. „Beate“, ein tomaten- und käsegefülltes Rumpsteak aus dem wöchentlich wechselnden Extraangebot, kam etwas

zu trocken mit Rösti für 26,50 Mark. Dass der Koch aber nicht alles, was medium geordert wird, durchbrät, bewies er später mit dem Modell „Hasenhof“, einem zarten Rumpsteak vom argentinischen Black-Angus-Rind mit Folienkartoffel, Sourcreme und Salat für 25,50 Mark.

Fleisch ist ein Stück Lebenskraft, wahrscheinlich nimmt es darum den größten Raum im Hasenhof-Angebot ein. Außerdem gibts Allerlei zu krossen, guten Bratkartoffeln (u. a. Roastbeef mit Remoulade 18,50 Mark, Matjesfilet nach Hausfrauenart 15,50 Mark), saisonale Spezialitäten wie Mai-

scholle und Spargel und eine Dessert-Auswahl, darunter eine dezent süße, schön fruchtige Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce (7,50 Mark).

Obriens: Die Suche nach dem tierischen Namensgeber war zum guten Schluss doch noch erfolgreich, ohne dass man dafür durch die nahen Boberger Dünen streifen musste: Schlossherr Schniedewind verriet, dass er von guten Freunden zärtlich „Hase“ gerufen wird.

JÖRG MALKE

● **Schloss Hasenhof** Mo-Sa ab 16.00, So ab 10.00, Küche bis 23.00, Fr/Sa bis 24.00, Lohbrügger Landstraße 119, T. 739 93 39