



So war es im „Restaurant - Café Seeblick“



Als „Idylle pur“ könnte man die Lage des Restaurants, das wir heute „unter die Lupe nehmen“ möchten, betiteln. An der B199 zwischen Steinbergkirche und Gelting führt ein kleiner Weg in Richtung Ostsee. Am Ende des Weges auf einer kleinen Anhöhe liegt das „Café Seeblick“, umgeben von Wiesen, auf denen Hochland-Rinder grasen, und mit Blick aufs Wasser und die Gellingener Mole. 365 Tage im Jahr werden hier die Gäste mit selbstgebackenem Kuchen und saisonaler Küche verwöhnt.

Ambiente

Vor dem „Restaurant - Café Seeblick“ befindet sich ein großer Parkplatz. Auf der angrenzenden Rasenfläche wird (vermutlich von Pensions-Gästen) Boule gespielt, auf der kleinen Terrasse von dem Restaurant genießen einige Gäste die Abendsonne. Wir werfen einen kurzen Blick in den großen Gastraum, der einen sehr gemütlichen Eindruck macht. Eine lange Tafel wurde hübsch eingedeckt - hier wird heute eine geschlossene Gesellschaft feiern. Uns wird ein Tisch in der ehemaligen urgemütlich eingerichteten Scheune angeboten, doch aufgrund des schönen Wetters möchten wir gerne im Garten Platz nehmen. Von dort eröffnet sich ein herrlicher Ausblick über die Wiesen und die Ostsee. Ein „gläserner Zaun“ trennt die Gäste von einem Ententeich, den auch eine Graugans als „ihr Zuhause“ ansieht. Das Mobiliar wirkt recht „zusammengewürfelt“. Die Stuhlaufgaben sind nicht mehr die allerschönsten und auch die netzartigen Gartentischdecken aus PVC-beschäumtem Gewebe sind nicht mehr besonders ansehnlich. Hier sollte man vielleicht doch einmal in neue Tischdecken investieren. Ansonsten fühlen wir uns aber sehr wohl. Und wir bekommen auch noch Besuch: „Knut“, der federfüßige Zwerghahn, schaut mit

einer Henne im Garten vorbei, um einen kräftigen Schluck aus der Vogeltränke unter der Trauerweide zu nehmen...

Speisen und Getränke

Gern hätten wir Ihnen in dieser Woche einen „Nachmittags-Kuchen-Test“ präsentiert, denn auf den Tafeln sind noch die leckersten selbstgebackenen Kuchen angeschrieben. Doch wir „walten unseres Amtes“ und werfen einen Blick in die Speisekarte, was nicht weniger erfreulich ist. Allein den Kindern ist eine ganze Seite gewidmet, auf der sämtliche „Lieblingsgerichte“ der Kleinen von Fischstäbchen bis zu Pfannkuchen angepriesen werden. Für die „Großen“ gibt es eine vielseitige Saisonkarte, auf der unter anderem Spargel, Entenbrust und natürlich Maischolle angeboten wird. Alle anderen Gerichte sind übersichtlich nach Fleisch- und Fischarten aufgliedert. Die gut gemischte Apfelsaftschorle (2,80 Euro), der wohltemperierte Grauburgunder (3,07 Euro) und ein Mineralwasser (1,28 Euro) sorgen dafür, dass uns bei den köstlich klingenden Gerichten nicht „das Wasser im Munde zusammenläuft“. Wir wählen von der Saisonkarte den Fischteller (15,80 Euro), zu dem eine Vorsuppe und ein Dessert gehören, als weitere Vorspeise die Kartoffelcremesuppe mit Krabbeneinlage (5,37 Euro) und dazu als Hauptgericht das Steak vom Highland-Rind (18,15 Euro).

Unsere Suppen kommen heiß und herrlich duftend auf den Tisch. Zum Fischteller gehört eine klare Suppe mit großzügiger Gemüseeinlage. Die Brühe ist hausgemacht und herrlich kräftig im Geschmack, und das Gemüse scheint frisch vom Markt direkt in den Suppentopf „geschnippelt“ worden zu sein - köstlich. Auch die Kartoffelcremesuppe begeistert uns. Sie macht ihrem Namen alle Ehre: Sie ist wunder-

bar cremig. Fein gewürzt und mit frischer Petersilie abgeschmeckt ist sie ein Hochgenuss. An frischen Krabben wurde nicht gespart - sie passen sehr gut dazu.

Die Hauptspeisen erweisen sich ebenfalls als sehr gute Wahl. Zum Fischteller gehören vier große Filets (Seezunge, Rotbarsch, Dorsch und Scholle). Die Eihülle ist nur leicht gewürzt, sodass der schöne Geschmack der ganz frischen Edelfische hervorragend zur Geltung kommt. Zu den Salzkartoffeln werden zerlassene Butter und ein Salatteller (hausgemachter Krautsalat, Eisbergsalat, Rucola und Mandarinen mit Joghurt-Dressing - lecker!) gereicht. Das Steak vom Highland-Rind ist perfekt gebraten und gewürzt, genauso wie die frischen Champignons mit Zwiebeln und die erstklassig-krochsen Bratkartoffeln. Auch hierzu gibt es den bereits angepriesenen Salatteller.

Da zu dem Fischteller noch ein Dessert gehört (köstliches Kirschkompott mit Sahne) und alleine Essen bekanntlich dick macht, suchen wir uns noch einen weiteren Nachtisch aus. Die warmen Apfelringe mit Vanillesauce oder die zwei kleinen Pfannkuchen gefüllt mit Kompott klingen verlockend, dennoch folgen wir der Empfehlung des Hauses: Obstsalat mit Vanilleis und Sahne (4,50 Euro). Die frischen Früchte (Ananas, Orangen, Weintrauben und Bananen) in gesüßtem Obstsaft mit zwei großen, wunderbar cremigen Vanilleis-Kugeln sind ein Gedicht. Zum Abschluss genehmigen wir uns noch einen Espresso (1 Euro) und einen Grappa (2,45 Euro).

Service

Schon die Begrüßung fällt sehr freundlich aus. Als wir uns für einen Platz im Garten entscheiden, werden wir darauf hingewiesen, dass wir jederzeit „umziehen“ könnten, sollte es uns draußen zu kalt werden. Gern berät man uns bei der Auswahl der Speisen und unsere Servicekraft scheint „telepathische Kräfte“ zu besitzen, denn sie kommt immer genau zum richtigen Zeitpunkt an unseren Tisch.

Fazit: Das „Restaurant - Café Seeblick“ ist vor allem in den Sommermonaten ein echter Ausflugstipp. Hier kocht die Chefin noch selbst - und das schmeckt man auch: Alles ist frisch, hier sind Saucen, Dressings und Suppen noch hausgemacht. Das Preis-Leistungsverhältnis ist absolut in Ordnung, genauso wie die Wartezeiten und der Service. Dafür gibt es sehr gute 9 Servietten (179 Punkte).

Restaurant - Café
Seeblick
Hunhoi 3
24395 Niesgrau
Telefon: 04643-2255

Bisher getestet

- „Fährhaus Holnis“, Glücksburg/Halbinsel Holnis, 04631-61330 (183, 10 S.)
- „Frens Tapas“, Kiel, 0431-2404044 (182, 10 S.)
- Restaurant - Café „Seeblick“, Niesgrau, 04643-2255 (179, 9 S.)
- Café & Restaurant „Quellental“, Selk, 04621-36174 (168, 9 S.)
- Restaurant „VIGO“, Flensburg, 0461-4808802 (167, 9 S.)
- Ristorant „Windrose“, Tönning, 04861-9090 (167, 9 S.)
- „Dragseths Gasthof“, Husum, 04841-779995 (163, 9 S.)
- Restaurant „Saliba Alsterarkaden“, Hamburg, 040-345021 (163, 9 S.)
- Restaurant „Der Bauch von Kiel“, Kiel, 0431-51215 (162, 9 S.)
- Tappe's Pateria im Hotel Walter's Hof, Kampen/Sylt, 04651-98960 (158, 8 S.)
- China-Restaurant „Lotus“, Breklum, 04671-932626 (158, 8 S.)
- Taverna „Kreta“, Bredstedt, 04671-4866 (157, 8 S.)
- „Dalmatiner-Stuben“, Neumünster, 04321-71000 (157, 8 S.)
- Restaurant „La Trattoria“, Friedrichstadt, 04881-936464 (156, 8 S.)
- „Fährhaus Schlüttsiel“, Ockholm, 04674-96260 (153, 8 S.)
- China-Restaurant „Dun-ky“, Rendsburg, 04331-4349906 (152, 8 S.)
- „Hotel Kühl“, Neumünster, 04321-7080, (152, 8 S.)
- China-Restaurant „Peking“, Flensburg, 0461-65378 (149, 8 S.)
- „Mango's“, Eckernförde, 04351-5022, (137, 7 S.)
- Taverna „Kreta“, Eckernförde, 04351-2575 (119, 6 S.)

(S. = Servietten)

Gourmet-Charts



Das „Fährhaus Holnis“ begeistert uns nicht nur aufgrund der Nähe zum Wasser. Wir fühlen uns willkommen und rundum wohl. Der Service ist mehr als gut und das Essen ist ausgezeichnet bei familienfreundlichen Preisen.

Servietten: 10
Punkte: 183



Das unkomplizierte lockere Ambiente im Kieler „Frens“ und die sehr guten Tapas zu wirklich moderaten Preisen entführen uns kulinarisch nach Spanien. Den letzten Ausschlag in Richtung Bestnote gibt der exzellente Service.

Servietten: 10
Punkte: 182



Das Restaurant - Café „Seeblick“ ist vor allem in den Sommermonaten ein echter Ausflugstipp. Hier kocht die Chefin noch selbst - und das schmeckt man auch: Alles ist frisch, Saucen, Dressings und Suppen sind hausgemacht.

Servietten: 9
Punkte: 179



Ein Abend in besonderer Atmosphäre, ein äußerst aufmerksamer Service und hervorragende Wildgerichte machen das Selker „Quellental“ zu einem besonderen Restaurant. Das Preis-Leistungsverhältnis ist sehr gut.

Servietten: 9
Punkte: 168



Das „VIGO“ in Flensburg ist ein empfehlenswertes Restaurant. Die Auswahl an portugiesischen, spanischen und mediterranen Gerichten sowie an Tapas ist groß, es schmeckt lecker und die Portionen sind großzügig bemessen.

Servietten: 9
Punkte: 167



Das Restaurant „Windrose“ in Tönning ist immer einen Besuch wert. Das Essen ist lecker und wir speisen in einer angenehmen Atmosphäre. Zu unserem Wohlfinden trägt auch der Gruß aus der Küche bei: köstliches Matjestatar.

Serviette: 9
Punkte: 167



Das Essen in „Dragseths Gasthof“ in Husum ist absolut in Ordnung, wobei uns besonders gefällt, wie die Speisen garniert sind. Die Räumlichkeiten haben einen gewissen Charme, die Dekoration ist einfach aber pfiffig.

Servietten: 9
Punkte: 163



Wir empfehlen Ihnen dringend eine kulinarische Reise nach Syrien ins „Saliba“ in Hamburg. Das Essen ist hier äußerst frisch und qualitativ hochwertig, das Ambiente überzeugt und der Service brilliert mit Aufmerksamkeit.

Servietten: 9
Punkte: 163



„Der Bauch von Kiel“ überzeugt uns mit einem noblen Ambiente, einer gelungenen Cross-Over-Küche und professionellen Servicekräften. Köstliches Carpaccio und butterzarte Poulardenspieße sind empfehlenswert.

Servietten: 9
Punkte: 162