

NEU! 15 

**HENNE**

50672 · Pfeilstr. 31–35

☎ (02 21) 34 66 26 47

info@henne-weinbar.de

www.henne-weinbar.de

Gastgeber: Bettina Schmidt

Küchenchef: Hendrik Olfen

🔒 Feiertagmittag; Sonntag

**Menü** 32/45 €



Vom Start weg überzeugte Hendrik „Henne“ Olfen, der mal Souschef von Hans Horberth im La Vision und dann kurz im La Société war, mit dem Tapas-Konzept und dem Weinangebot von beeindruckender Größe und Güte (Sommelière Claudia Stern beriet) in seiner im April 2018 eröffneten Weinbar. Die hat stolze 82 Plätze, einige im schönen Innenhof.

Beeindruckend beispielsweise der gegrillte Oktopus am Spießchen mit dem rohen Brokkoli, in dem er gewendet wurde, und einer fein bitteren Olivencreme – perfekt austariert, dank unterschiedlicher Texturen und Temperaturen viel komplexer, als die Anzahl der drei Komponenten aussagt. Der Auster verleihen Johannisbeeressig und eine Johannisbeere explosive Säure, klein gehackte Petersilienstiele wirken als würzige Grundlage. Das Gericht, bei dem Olfen am meisten zeigt, wie feinfühlig er garen kann, ist die Etouffé-Taube „nose to tail“ (13 €). Brust und Keule kommen herzhaft gegrillt auf den Teller, außen kross, innen saftig, mit Innereien-Creme und Jus von großer Tiefe – der puristische Gang war flugs Signature Dish.

Ob die Fjordforelle mit süßem Kümmelkraut und Pilzbutter oder der verblüffende Caesar's salad vom Holzkohlegrill, nie ist das Raucharoma zu stark, immer findet Olfen die Balance. Da die Gerichte spannende Kombis aus sehr guten Produkten zu günstigen Preisen bieten, wurde die Henne in kürzester Zeit zum Trendlokal.