



C - Charlottenburg  
P - Prenzlauer Berg  
F - Friedrichshain  
N - Neukölln



### Nordisches Fast Food

Eine Hamburger Spezialität kommt nach Berlin

Rettungsringe und Steuerräder hängen an der Wand, auf den Tischen prangt eine Art Piraten-Logo. Was hat das mit französischen Croques zu tun, fragt sich der Berliner? Auch das Essen bei Capt'n Croque ähnelt so gar nicht den Frühstücksdelikatessen aus dem Nachbarland – Croque Madame und Croque Monsieur. Während Letztere in Frankreich aus überbackenem Toast bestehen, verbirgt sich hinter der im Capt'n Croque angebotenen Variante schlicht ein belegtes Baguette. Das Ganze ist eine Hamburger Erfindung, was auch das Hafener-Interieur erklärt. In der Hansestadt sind Croques gern gegessenes Fast Food: Erst wird die untere Hälfte belegt und im Ofen gebacken, danach kommen Salat und die obere Hälfte drauf, fertig.

Kulinarische Raffinesse sollte man hier nicht erwarten, aber darum geht es ja auch gar nicht. Das Fleisch beim Pulled Pork wurde im Smoker zwölf Stunden gegart und schmeckt würzig und superzart. Der Cole Slaw ist frisch und die Saucen sind laut Karte ebenfalls selbst gemacht. Auch an der vegetarischen Variante ist geschmacklich nichts auszusetzen. Beide sind solide Sattmacher, die bei weniger Hunger auch in einer kleinen Variante (14 statt 28 cm) geordert werden können. Der raubeinig-charmante Service passt perfekt zum Laden. Das Hamburger Croque-Konzept nach Berlin zu importieren, ist eine clevere Idee. Und die Lage an der Revaler Straße im Friedrichshainer Ausgehkiez sollte ihr übriges dazu beitragen, dass das Ding gut laufen wird. (azi)

Getestet werden eine vegetarische Variante, der Schlepper, mit Camembert und Preiselbeeren, und die Spezialität des Hauses, der Capt'n Croque mit Pulled Pork, Cole Slaw und Barbeque Sauce.

**Capt'n Croque**  
Revaler Straße 11, Friedrichshain,  
Tel. 0175 70 31 82 85,  
Speisen 2,50 bis 8,50 €, Getränke 1,20 bis 3,50 €

### Mini-Delikatessen

Baskische Häppchen im aufpolierten Nord-Neukölln

Txokoa kommt aus dem baskischen Sprachraum und geht auf Kochgesellschaften, sogenannte Txokos, zurück, die üblicherweise an Ecken lokalisiert sind, klärt uns die Speisekarte der Gastrobar auf. So auch das in der Weser-, Ecke Friedelstraße gelegene Kleinod im aufpolierten Teil Neuköllns. Der Koch ist Basken und hat ein gutes Dutzend Tapas auf die Karte gesetzt. Geräucherte Käsescheiben mit Quittengelee-Klebsen zum Beispiel. Die passen gut zum servierten Brot. Beim zweiten vegetarischen Happen bilden das sautierte Gemüse und ein einzelnes Maisraviolo, dessen butterweiche Füllung im Mund zerfließt, einen tollen Kontrast. Noch interessanter wird's beim herrlich zar-

ten Oktopus, der mit Zimtkartoffeln daherkommt. Hinreißend auch die mit Stockfisch gefüllten Paprika und das auf den Punkt gegrillte Rind, das auf groben Salzkörnern liegt und von frittiertem Maniok begleitet wird. Nur die Garnelen sind in ihrer leicht gummiartigen Konsistenz und mäßigen Frische zu beanstanden. Das ist schade, aber bei so viel Gutem wegzustecken. Wein und Tapas, noch ein Gläschen Wein und noch ein kleines Häppchen. Es könnte ewig so weitergehen. (ah)

**Txokoa Gastrobar**  
Weserstraße 6, Neukölln,  
Tel. 0157 87 51 35 68, www.txokoa.de,  
Speisen 5,50 bis 8,90 €, Getränke 1,50 bis 8,50 €



Foto: Jule Frommelt/Hipi

Anzeigen

**JAHRESPRÄSENTATION**  
A. Christmann – Pfalz  
Georg Mosbacher – Pfalz  
Wittmann – Rheinhessen  
Montag, 2. Juni, 14 bis 19 Uhr  
Prinzregentenstraße 2, 10717 Berlin  
Anmeldung erbeten! Tel: 235 15 20  
info@weinundglas.com – facebook.com/weinundglas

**freshly brewed beer & bar-food with a gourmet twist.**  
Übertragung aller WM-Spiele auf unserer Sommerterrasse  
**volta** Brunnenstr. 73 im Pavillon · U-Bhf. Voltastraße  
dasvolta.com · Reservierung nur via SMS unter 0178 396 54 90

**TRATTORIA dell'Arte**  
**Pasta-Abend**  
jeden letzten Donnerstag im Monat  
frische hausgemachte Pasta  
am 29.5. ab 16 Uhr  
Ein Drei-Gänge-Menü für 12,90 €  
inklusive ein Prosecco zur Begrüßung  
Öffnungszeiten:  
Mo – Sa 16 bis 23 Uhr  
So 12 bis 23 Uhr  
Rheinstraße 65 – 12159 Berlin Friedenau – Tel. 030 / 80 96 19 66 – www.dell-arte-berlin.de