



Genuss und Kulinarik in der Region **Braunschweig-Wolfsburg**



Entdecken • Einkehren • Genießen

Zu Gast in 99 Restaurants und Gasthäusern
vom Harz bis zur Heide

Extra: Freizeittipps, Cafés, Bars,
traditionelle Produkte und Hofläden

Service: Mit herausnehmbarer Faltkarte

Genuss und Kulinarik in der Region Braunschweig-Wolfsburg

Christian Haas

Über den Autor

Christian Haas, Jahrgang 1974, hat Geografie studiert und arbeitet freischaffend als Autor und Reisejournalist in München. Er hat zahlreiche Reportagen und Bücher, u. a. den Titel *MERIAN live! ZeitOrte* in der Region Braunschweig-Wolfsburg, publiziert.

Karten & Pläne

Klappe vorne: Die Region im Überblick
Klappe hinten: Regionales Bahnnetz

Die Koordinaten in den Infokästen verweisen auf die Planquadrate in der herausnehmbaren Landkarte, z. B. **Karte: C 3**.

Hinweis: Die Reihenfolge der dargestellten Restaurants und Einkehrtipps stellt keine Wertung dar. Die angegebenen Öffnungszeiten oder Infos wie Adresse oder Telefon können sich nach Drucklegung evtl. verändert haben.

Inhalt

Einleitung	7
------------	---

Stadt Braunschweig

Zeitreise in Braunschweig	8
★ Sehenswertes in der Region	9
01 Al Duomo Ristorante, Braunschweig	10
02 Restaurant Vier Linden, Braunschweig	10
03 Das Alte Haus, Braunschweig	11
04 El Torro, Braunschweig	12
05 Da Piero Ristorante Italiano, Braunschweig	13
06 Gandhi, Braunschweig	13
07 La Cupola, Braunschweig	14
08 Landgasthaus Grüner Jäger, Braunschweig-Riddagshausen	15
09 Mutter Habenicht, Braunschweig	15
10 Kilians Rondo im Kleinen Haus, Braunschweig	16
11 Naske, Braunschweig-Riddagshausen	17
12 Restaurant Saz, Braunschweig	17
13 Mykenes, Braunschweig	18
14 Restaurant Brodocz, Braunschweig	19
15 Vielharmonie, Braunschweig	19
16 Schadt's Brauerei Gasthaus, Braunschweig	20
17 Wendenturm, Braunschweig	20
18 Zucchero im Hotel Ritter St. Georg, Braunschweig	21
19 OX U.S. Steakhouse, Braunschweig	22
20 La Cosa, Braunschweig	23
21 Tandure, Braunschweig	23
Spezial Mumme-Bier, Heimbs-Kaffee und Zuckerkuchen	25
22 Zucker Restaurant in der Raffinerie, Braunschweig	27
Tipps Cafés, Bars und Hofläden	28

Landkreis Gifhorn

Heide-Spaß rund um Gifhorn	32
★ Sehenswertes in der Region	33
23 Gasthof Neuhaus, Sassenburg	34
24 Hörnings Hof, Meinersen-Warmse	34
25 Ratsweinkeller Gifhorn, Gifhorn	35
26 Restaurant am Bernsteinsee, Sassenburg-Stüde	36

27	Löns-Krug, Gifhorn-Winkel	37
28	Seehotel am Tankumsee, Isenbüttel	37
29	Teichgutschänke, Wahrenholz	38
30	Zum Deutschen Heinrich, Gifhorn-Wilsche	38
31	Schlossrestaurant Zentgraf, Gifhorn	39
32	Restaurant Fritz im Gasthaus Schulze, Wittingen	40
33	Restaurant Alte Mühle, Weyhausen	41
34	Syrisches Restaurant Al-Dar, Gifhorn	41
Spezial	Würste, Chips & Co. – Spezialitäten aus Gifhorn	43
Tipps	Cafés, Bars und Hofläden	44

Stadt Wolfsburg

	Wolfsburg – jung und bewegend	46
★	Sehenswertes in der Region	47
35	Alter Dorfkrug am Kanal, Wolfsburg-Sandkamp	48
36	Alter Wolf, Alt-Wolfsburg	48
37	Altes Brauhaus zu Fallersleben, Wolfsburg-Fallersleben	49
38	Restaurant Awilon im Kunstmuseum, Wolfsburg	50
39	An Nam, Wolfsburg	51
40	Aqua im The Ritz-Carlton, Wolfsburg	51
41	Brackstedter Mühle, Wolfsburg-Brackstedt	52
42	Chardonnay in der Autostadt, Wolfsburg	52
43	Graubner's Hotel und Restaurant, Wolfsburg	53
44	La Fontaine im Hotel Ludwig im Park, Wolfsburg-Fallersleben	54
45	Sushi Berlin, Wolfsburg	54
Spezial	25 Zentimeter Kult: Die VW-Currywurst hat viele Fans	55
46	Saphir im Hotel An der Wasserburg, Wolfsburg-Neuhaus	56
47	Parkhotel Wolfsburg, Wolfsburg	57
48	Trattoria Incontri, Wolfsburg	57
Tipps	Cafés, Bars und Hofläden	58

Landkreis Helmstedt

	Grenzenlos interessant	60
★	Sehenswertes in der Region	61
49	Die Kochschmiede, Rennau	63
50	Kärntner Stub'n, Königslutter am Elm	64
51	Restaurant Lapau, Papenrode bei Velpke	64
52	Aufm Teich, Helmstedt	65
53	Landgasthaus & Hotel Lindenhof, Königslutter-Bornum	66

54	Ratskeller Helmstedt, Helmstedt	68
55	Schweizer Haus, Lehre	68
56	Ratskeller Schöningen, Schöningen	69
Spezial	Braugeschichte: Die Biere der Region	71
57	Wie in Omas Küche, Schöningen	72
58	Vin-Nett, Lehre	72
Tipps	Cafés, Bars und Hofläden	73

Landkreis Wolfenbüttel

	Künstler, Könige, Komponisten	74
★	Sehenswertes in der Region	75
59	Da Giovanni, Wolfenbüttel	76
60	Parkhotel Altes Kaffeehaus, Wolfenbüttel	76
61	La Domenica im Leibnizhaus, Wolfenbüttel	77
62	Brauhaus im Ratskeller, Wolfenbüttel	78
Spezial	Der Jägermeister aus Wolfenbüttel	81
63	Cantina dell'Arte, Wolfenbüttel	82
64	Schützenhof Hotel & Restaurant, Hornburg	83
65	Vinum Italicum, Wolfenbüttel	83
66	Gasthaus Zum Zoll, Schöppenstedt	84
67	Die Gartenmanufaktur, Uehrde	85
Tipps	Cafés, Bars und Hofläden	86

Landkreis Goslar

	Goslar und das Welterbe	88
★	Sehenswertes in der Region	89
68	Hotel Der Achtermann, Goslar	90
69	Bavaria Alm, Torfhaus	90
70	Landhaus Kemper, Clausthal-Zellerfeld	91
Spezial	Kulinarisches im Kloster Wöltingerode	93
71	Hotel-Restaurant Kaiserworth, Goslar	94
72	Brauhaus Goslar, Goslar	95
73	Die Butterhanne, Goslar	95
74	Berggaststätte Maltermeister Turm, Goslar	96
75	Romantikhotel Braunschweiger Hof, Bad Harzburg	96
76	Klosterkrug Wöltingerode, Goslar-Vienenburg	97
77	Molkenhaus, Bad Harzburg	98
78	Schiefer Goslar, Goslar	99
79	Polsterberger Hubhaus, Clausthal-Zellerfeld	100

80	Restaurant Madhus-Hahnenklee, Goslar-Hahnenklee	102
81	Weite Welt, Goslar	102
82	Steinberg Alm »Zum Rösner«, Goslar	103
83	Marienteich-Baude, Bad Harzburg	104
Tipps	Cafés, Bars und Hofläden	105

Stadt Salzgitter

	Eine Stadt der Kontraste	106
★	Sehenswertes in der Region	107
84	Schloss Salder, Salzgitter-Salder	108
85	Bismarckturm Restaurant, Salzgitter-Bad	109
86	Waldgaststätte Hasenspring, Salzgitter-Bad	109
Spezial	Slow Food im Braunschweiger Land	111
87	Shiraz & Schänke (Hotel am See), Salzgitter-Lebenstedt	112
88	Zur Krone Hotel-Restaurant, Salzgitter-Hallendorf	112
89	Ratskeller Salzgitter-Bad, Salzgitter-Bad	113
90	Waldhotel Burgberg, Salzgitter-Lichtenberg	114
91	Restaurant Seeterrasse, Salzgitter-Lebenstedt	114
Tipps	Cafés, Bars und Hofläden	115

Landkreis Peine

	Peine – stahlhart, aber herzlich	116
★	Sehenswertes in der Region	117
92	Hotel & Restaurant Schönau, Peine	118
93	Argentina Steak- und Grillhaus, Peine	118
94	Restaurant und Café »Am Yachthafen«, Vechelde-Wedtlenstedt	119
Spezial	Edler Kakao: Schokolade aus Peine	121
95	Härkeausschank, Peine	122
96	Benters Schlemmerdeel, Vechelde	123
97	Il Colosseo, Edemissen	123
98	Theaterrestaurant Peiner Festsäle, Peine	124
99	Wendezeller Stuben, Wendeburg	124
Tipps	Cafés, Bars und Hofläden	125

	Register	126
	Impressum	128

Besonderer Dank geht an Jan-Christoph Ahrens, Sandra Semmler, Sjera-Djana Zuwardte, Anna-Maria Schönitz, Klaus Poppe und die Senioren der Volkswagen Management Association für die Erstrecherche bei der Restaurantauswahl.

Moderne Technik im
Kornfeld: Hof und Windrad
bei Wolfenbüttel-Halchter



Liebe geht durch den Magen! Auf dieser Erkenntnis basiert nicht nur der Verkaufserfolg von Kochbüchern. Auch die emotionale Hingabe und Begeisterung mancher Menschen kann damit erklärt werden, wenn sie selbst etwas Besonderes gekocht oder irgendwo gut gegessen haben. Warum also nicht auch auf Reisen dieses schöne Gefühl mitnehmen, bei einem Meister der Küche gut gespeist oder auf kleinen heimischen Märkten eingekauft zu haben, wo man die Liebe zum Produkt geradezu spüren kann. Parallel dazu spielen architektonische und landschaftliche Reize eine wichtige Rolle: Alles zusammen ergibt die besondere Qualität an Genuss und Erholung, wie wir sie uns für unsere Freizeit oder den Urlaub wünschen.

Nach dem Erfolg des ersten Titels MERIAN »ZeitOrte in der Region Braunschweig-Wolfsburg«, der – inzwischen in der 2. Auflage erschienen – 102 historische Schauplätze und touristische Sehenswürdigkeiten in der Region vorstellt, rollt nun ein kulinarischer Reiseführer an den Start. Interessante Adressen gibt es hier mehr als genug! Damit Gäste und Genießer, Zugereiste oder Durchreisende schnell ans »Ziel der Genüsse« kommen, sind hier die ersten 99 Restaurant-, Einkehr- und Einkaufsstellen zusammengestellt. Dafür

haben einheimische Kenner der Region ihre Empfehlungen und »Geheimtipps« offenbart, die sie allesamt getestet und für gut befunden haben. Einig sind sich alle: 25 Jahre nach dem Fall des Eisernen Vorhangs hat sich die kulinarische Lebensqualität in dieser mitten in Deutschland gelegenen Landschaft auf hohem Niveau weiterentwickelt. Dafür haben sich u. a. Vorreiter wie etwa das liebevoll als »Gourmet-Tempel« zu umschreibende Restaurant Aqua mit seiner 3-Sterne-Küche mitten in der Wolfsburger Autostadt engagiert, und damit Inspiration für viele weitere Restaurants dieser Region geliefert.

Am besten verbindet man seine kulinarischen Entdeckungstouren mit einem Ausflug zu den historischen, kulturellen und touristischen Highlights der Region. Denn vom Harz bis zur Heide gibt es genug zu entdecken. Elegante Restaurants, gemütliche Gasthäuser, kleine Hofläden und urige Ausflugslokale gehören auf jeden Fall auch dazu!



Julius von Ingelheim, Geschäftsführer
Allianz für die Region GmbH



Den Mittelbau des Stadtschlusses krönt die Quadriga mit Brunonia vom Braunschweiger Erzgießer Georg Howaldt.

Zeitreise in Braunschweig

In der Burg Dankwarderode, am Dom St. Blasii oder auf dem Burgplatz: Heinrich der Löwe begegnet einem in Braunschweig überall. Kein Wunder, die Geschichte von Niedersachsens zweitgrößter Stadt ist eng mit dem Welfenherrscher verbunden. Schließlich war er es, der sie im 12. Jahrhundert zur Residenz- und Hansestadt machte. Unter Heinrichs Sohn Otto IV. wurde Braunschweig zur Kaiserstadt. Bis ins 20. Jahrhundert prägten die Welfen das Geschehen – als Bauherren und Förderer von Wissenschaft und Kunst. Groß war die Zahl heller Köpfe, die in die Stadt an der Oker zogen, und sie zu einem Zentrum der Innovationen machten. Forschung und Technik werden hier immer

noch großgeschrieben. 2007 trug Braunschweig sogar den Titel »Stadt der Wissenschaft«. Insbesondere die Luftfahrt erfährt von dort neuen Schub, aber auch andernorts geht Braunschweig mit der Zeit. Im wahrsten Sinn, denn die hier befindliche Atomuhr bestimmt deutschlandweit die Zeit. Neben der Wissenschaft hat in Braunschweig auch die Kunst ihren Platz. 2007 eröffnete das restaurierte Residenzschloss (Bild) und das Herzog Anton Ulrich-Museum mit historischen Schätzen steht vor seiner Wiedereröffnung. All das ummantelt eine wachsende Szene interessanter »kulinarischer Meister«, die in ihren Küchen gekonnt Tradition und Moderne verbinden und für viel Genuss sorgen.

Sehenswertes in der Region

★ **Herzog Anton Ulrich-Museum**

Das Haus mit rund 170 000 Exponaten aus fast drei Jahrtausenden Kunstgeschichte zählt zu den ältesten Museen Europas. Jüngere wie ältere Generationen dürfen sich auf die Wiedereröffnung der Braunschweiger Vorzeigsammlung (vsl. 2015) freuen.

★ **Naturhistorisches Museum**

Zu den Highlights eines der weltweit ältesten Naturkundemuseen zählen der neu entdeckte Langhals-Dinosaurier *Spinophorosaurus nigerensis*, die ausgestorbene Stellersche Riesenseekuh, der Fossilienaal sowie 29 faszinierend naturgetreue Dioramen der heimischen Fauna.

★ **Braunschweiger Residenzschloss**

Anhand alter Pläne und historischer Fotos wurde das Residenzschloss der Welfen in ursprünglicher Größe und mit mehr als 600 Originalteilen am historischen Platz rekonstruiert. Das Schlossmuseum beherbergt nun auch eine interessante Ausstellung zur Geschichte des drei Mal

abgebrannten und wiederaufgebauten Gebäudes.

★ **Burgplatz und Dom**

Herzog Heinrich der Löwe baute den Burgplatz zum Zentrum der welfischen Macht aus und errichtete hier die Burg Dankwarderode, die Stiftskirche St. Blasii, den heutigen Dom, einer der herausragenden Gottehäuser Deutschlands, und den Burglöwen.

★ **Staatstheater Braunschweig**

Über 30 Premieren und zehn Symphoniekonzerte stehen pro Spielzeit auf dem Programm des Theaters, das zu den ersten Häusern der Region zählt und mit dem Staatsorchester Braunschweig eines der ältesten Kulturorchester der Welt besitzt.

★ **Klosterkirche und Zisterziensermuseum Riddagshausen**

Die Klosteranlage mit -garten und Teichlandschaft sowie das Zisterziensermuseum ermöglichen intensive Einblicke in das Leben der Mönche – verbunden mit einem entspannenden Ausflug für die ganze Familie.



Al Duomo Ristorante

Braunschweig

Zentral und stilvoll: Das Al Duomo, in einem Hotel am historischen Burgplatz von Braunschweig gelegen, macht seinem Namen als italienisches Restaurant mit einer mediterran geprägten Speisekarte alle Ehre. Die Inneneinrichtung bestimmt eine Mischung aus Fachwerk, perfekter Beleuchtung und moderner Kunst. Wer hier speist, sitzt nicht nur gemütlich, er darf sich auch über ein aufmerksames Personal freuen. Im Sommer punktet das Haus mit einer schattigen Terrasse direkt vor dem Dom und der Burg Heinrichs des Löwen, unmittelbar

neben dem berühmten Löwen-Denkmal. Hausgemachte Vorspeisen, frische Pasta und originelle Fleisch- und Fischgerichte stehen in Konkurrenz mit den wechselnden Menü-Kreationen zu saisonalen Highlights – inklusive Trüffel und Wild. Einmal im Monat wird ab 10.45 Uhr zum mediterranen Brunch aufgetischt. Aber Achtung: Reservieren nicht vergessen!

Wo: Ruhfäutchenplatz 1,
Tel. 05 31 / 1 20 04 90
Wann: tägl. | 1.45–22.30 Uhr
Web: www.alduomo.de
Karte: D 5



Restaurant Vier Linden

Braunschweig

Wirtshaus, Szenelokal, Eckkneipe, Wohnzimmer und Restaurant – das alles trifft auf das Restaurant Vier Linden zu. Zahlreiche Erinnerungsstücke des Wirtes schmücken die Wände und versprühen den Charme alter Zeiten. In den Stuben neben der Bar wird gegessen, bei Bier und Wein einfach nur geklönt oder fröhlich gefeiert. Die Speisekarte bietet dafür eine Auswahl an deftigen Fleischge-

richten, Nudelvariationen oder leichter Kost wie Canapées und Suppen. Egal, wie voll der Laden ist: Wünsche werden aufmerksam erfüllt. An Wochenenden oder Feiertagen ist eine Reservierung zu empfehlen.

Wo: Wiesenstraße 5,
Tel. 05 31 / 33 72 71
Wann: tägl. 15–02, Fr/Sa bis 03 Uhr
Web: www.vierlinden.de
Karte: E 5



Das Alte Haus

Braunschweig

03



Das Restaurant besticht durch seine ausgefallene Einrichtung und eine topkreative Küche, die ungewöhnliche Zusammenstellungen nicht scheut. Auf der kleinen Speisekarte wird die Welt dreigeteilt: in Gerichte von »daheim«, »weltweit« und »außer der Reihe«. Alles, was hier zu finden ist, lässt sich auch als mehrgängiges Menü bestellen und kann nach Belieben des Gastes umkomponiert werden. Im Sommer lockt die Terrasse vor dem Haus. Der Service lässt keine Wünsche offen und sorgt für eine entspannte Atmosphäre.

Wo: Alte Knochenhauerstraße 11, Tel. 05 31/6 18 01 00

Wann: Di–Sa 18–01 Uhr

Web: www.altehaus.de

Karte: C 6



El Torro

Braunschweig

Tapas sind jene unwiderstehlichen Kleinigkeiten der spanischen Küche, zu denen traditionell ein Glas Wein gereicht wird. Im El Torro gibt es mehr als 200 verschiedene Tapas – aus Fleisch, Meeresfrüchten, Fisch oder vegetarischen Zutaten – zur Auswahl. Da dürfen die passenden Cocktails und Weinsorten nicht fehlen. All das vereint sich in einem modernen, hellen und offenen Ambiente zu einem »Geheimtipp«, abgeschirmt vom städtischen Trubel und dennoch mitten in der Innenstadt. Das Personal hilft bei der Auswahl

der pffigen Vorspeisen, die sich perfekt dazu eignen, unter Freunden geteilt zu werden, um möglichst viele unterschiedliche probieren zu können. Untermalt wird der Besuch durch stimmungsvolle Musik, gelegentlich auch durch aktuelle Sportereignisse, die via Sky im Innenraum verfolgt werden können.

Wo: Lindentwete 1,
Tel. 05 31 / 1 20 66 40

Wann: Mo–Do 11–24, Fr–Sa
11–03 Uhr

Web: www.el-toro-braunschweig.de

Karte: C 5



Da Piero Ristorante Italiano

Braunschweig

Seine Gäste selbst zu begrüßen, lässt sich Pietro Stanziale, kurz Piero genannt, nicht nehmen. Ansonsten steht der Hausherr natürlich in erster Linie in der Küche seines Restaurants, das sich über zwei Stockwerke eines renovierten Bauernhauses erstreckt. Pasta und regionale italienische (Bio-)Fleischgerichte, dazu Fisch aus Wildfang, das sind die Klassiker auf der Karte. Nicht nur bei den Vorspeisen begehrt der Küchenchef gerne neue Wege und überrascht mit Kreationen wie »Rosa gebratene Kalbssemerrolle (ein Teil vom

Kalbsschwanz) mit Thunfischcreme auf Wildkräutersalat an reduziertem Himberessig«. Wer sich an ein Mehr-Gänge-Menü wagt – vier Gänge starten bei rund 35 Euro – wird sich über eine gut abgestimmte Zeitfolge freuen. Auch hier hilft Piero natürlich bei der Auswahl der passenden Weine.

Wo: Salzdahlumer Str. 301,

Tel. 05 31/2 62 14 48

Wann: Di–So 12–14.30 und
18–24 Uhr, Mo Ruhetag

Web: www.da-piero-bs.de

Karte: B/C 4



Gandhi

Braunschweig

Das unscheinbare Haus lässt auf den ersten Blick nicht vermuten, welch kulinarische Exkursionen durch die Welt der Gewürze hier möglich sind. Die Liste der indischen Spezialitäten reicht von vegetarischen Vorspeisen bis zu aufwendigen Tandoori-Gerichten. Lamm, Fisch und Huhn sind dabei »die Helden« der Speisekarte. Als Gast fühlt man sich zuvorkommend und aufmerksam umsorgt und genießt zudem kompetente Beratung in Sachen

Schärfe. Mit einem speziellen indischen Gruß zu Beginn und einer Körnermischung zur Neutralisierung der Geschmacksnerven zum Abschluss wird die Speisefolge der indischen Küche traditionell umrahmt.

Wo: Schöppenstedter Straße 32,

Tel. 05 31/4 81 15 74

Wann: Di–So 18–23, So 12–14.30

Web: www.restaurant-gandhi-braunschweig.de

Karte: D 5



La Cupola

Braunschweig

Wer den Weitblick schätzt, der ist hier richtig. Mitten im Uni-viertel, 30 Meter hoch über der Stadt, liegt das La Cupola. Dort sitzt der Gast in einem imposanten Gewölbesaal an fein gedeckten Tischen, bei gutem Wetter sind die beiden umlaufenden Dachterrassen mit entsprechendem Blick über die Löwenstadt und die angrenzende Region geöffnet. Salate, Vorspeisen, Fisch- und Fleischgerichte tragen eine

klare, mediterrane Handschrift. Mit steigender Gästezahl geht die oft gepriesene italienische Gelassenheit zwar manchmal etwas verloren, was den kulinarischen Genuss aber nicht mindern kann.

Wo: Pockelstr. 11,
Tel. 05 31/1 66 08

Wann: Mo–Sa 11–14.30, 18–22.30

Web: www.lacupola.de

Karte: D 5



Landgasthaus Grüner Jäger

Braunschweig-Riddagshausen

Ein Lokal, das 265 Jahre alt ist, darf sich mit Recht Traditions-gaststätte nennen: In erster Linie sind es die Erinnerungen an den Schriftsteller Wilhelm Raabe und andere Braunschweiger Honoratioren, die hier gepflegt werden. Vier abgetrennte Räumlichkeiten, dazu eine große Terrasse direkt am Waldrand, bieten Raum für den stillen Abend zu zweit oder die große Familienfeier. Dabei versteht man sich auf saisonale Gerichte der deutschen und italienischen Küche. Wild, Spargel oder Pfifferlinge

dürfen da nicht fehlen. Das Haus ist auch auf ganz junge Gäste eingestellt, was man beim aufmerksamen und geduldigen Personal bemerken kann. Klar, dass sich insbesondere für die Kinder nach dem Besuch des Grünen Jägers ein Ausflug in den angrenzenden Wildpark und zum Kloster Riddagshausen anbietet.

Wo: Ebertallee 50,
Tel. 05 31/7 16 43
Wann: tägl. ab 11.30 Uhr
Web: www.gruenerjaeger.de
Karte: C 4



Mutter Habenicht

Braunschweig

Unweit vom Burgplatz, eingeklemmt zwischen einem riesigen Backsteinbau und der feudalen Gründerzeitfassade des Wäschehauses Carl Langerfeldt, befindet sich eine urige Altstadtgaststätte nebst Biergarten, die seit 1870 besteht und über Jahrzehnte in der Hand der Familie Habenicht war. Inzwischen hat sich das Lokal zu einer Institution etabliert. Bei der Gestaltung der kreativen Speisekarte könnte Wilhelm Busch mitgewirkt haben, so bunt und kunstvoll sieht sie aus.

Darin eröffnet sich dem Gast ein breites Angebot aus der bürgerlichen Küche mit Schwerpunkt auf regionalen Spezialitäten. Besonders beliebt sind die »best ribs in town« sowie der Matjes mit Bratkartoffeln und herzhaften Beilagen.

Wo: Papenstieg 3,
Tel. 05 31/4 59 56
Wann: tägl. 11–24 Uhr
Web: www.mutter-habenicht.de
Karte: D 5



Kilians Rondo im Kleinen Haus

Braunschweig



10

Das Kilians Rondo liegt mitten in der Stadt gegenüber dem Staatstheater Braunschweig im Dachgeschoss des Kleinen Hauses. Stahlträger, Bullaugen als Fenster und dezent drapierte Designermöbel schaffen ein geschmackvolles Ambiente für Liebhaber kühlen Designs. Man könnte auch der Aussicht wegen hierher kommen – von der Dachterrasse mit rund 100 Plätzen ist die Sicht weitreichend. Letztendlich kommt man aber wegen des Essens: Das Speiseangebot reicht von raffinierten Menüs bis zu kleinen Mittagsgereichten zu fairen Preisen. Der Tipp: Im Anschluss an das Essen das Kleine oder Große Haus des Staatstheaters besuchen!

Wo: Magnitorwall 18, Tel. 05 31 / 1 23 45 95

Wann: Di–Fr 12–15 und 18–23, So 18–23 Uhr

Web: www.kilians-rondo.de

Karte: E 5/6



Naske

Braunschweig-Riddagshausen

Seit Mai 2014 findet sich das Traditionsrestaurant Naske in neuen Räumen samt gemütlichem Sommergarten im grünen Stadtteil Riddagshausen. Die Speisekarte schmückt eine abwechslungsreiche Mischung aus saisonal-deutschen Gerichten, ausgewählten Thai- und mediterranen Spezialitäten. Die frischen Zutaten, liebevoll kombiniert und zubereitet, sind eine Freude für anspruchsvolle Gaumen. Gerne empfiehlt der Chef persönlich den zur Speisefolge

passenden Wein und nimmt sich Zeit für einen Besuch am Tisch. Tipp: der hausgemachte vietnamesische Kaffee, auch »Naske Mocca« genannt, der traditionell per Hand zubereitet wird. Kleiner Wehmutsstropfen: Für Vegetarier stehen nur wenige Hauptgerichte zur Wahl.

Wo: Ebertallee 72,
Tel. 05 31/6 18 36 75

Wann: 12–14.30 und 17–22.30 Uhr

Web: www.naske-restaurant.de

Karte: C 4



Restaurant Saz

Braunschweig

Das kleine türkische Familienrestaurant Saz liegt etwas abseits in einer ruhigen Seitenstraße von Braunschweig. Schon beim Eintritt in das Lokal wird klar, warum es dennoch so beliebt ist: Man fühlt sich auf Anhieb willkommen. Fein gedeckt sind die Tische, freundlich und aufmerksam der Service. Wer sich bei der vielfältigen Karte nicht auf Anhieb entscheiden kann, hier ein Tipp: Der überbackene Schafskäse, Lammspieße und das frisch gebackene Fladenbrot machen Lust auf mehr. Ebenfalls

zu empfehlen sind die türkischen Weine – einfache, gute Tafelweine. Zur Rechnung gibt es am Ende ein Glas Tee und einen persönlichen Gruß vom Hausherrn für den Nachhauseweg. Bei dem exzellenten Preis-Leistungs-Verhältnis ist es klar, dass man vorbestellen muss.

Wo: Am Neuen Petritore 7,
Tel. 05 31/1 35 14

Wann: Di–So 17–24 Uhr,
Mo Ruhetag

Web: keines

Karte: C 5



Mykenes

Braunschweig

Hier ist nicht nur Leidenschaft im Spiel: Im griechischen Restaurant der Familie Orfanos am Rand der Innenstadt stehen seit über 25 Jahren gastronomisches Know-how und authentische griechische Küche im Mittelpunkt – Gyros-Spieße und Grillplatten inbegriffen. Außerdem engagiert sich die Familie ebenso mit Herz und Seele für soziale Zwecke, zum Beispiel in Form von Benefizessen zugunsten des Weißen Rings. Die Speisekarte erscheint mit rund 120 Gerich-

ten sehr umfangreich, doch es sind die vielen Variationen der typischen griechischen Gerichte wie Bifteki oder Suflaki, die den Gast vor die Qual der Wahl stellt. Wer gar nicht weiterkommt, findet auch Spaghetti und Wiener Schnitzel darunter.

Wo: Schillstraße 4,
Tel. 05 31 / 79 79 54

Wann: Di-So 11.30–14.30,
17.30–24 Uhr

Web: www.restaurant-mykenes.de

Karte: E 6



Restaurant Brodocz

Braunschweig

Mitten im Trubel der Fußgängerzone von Braunschweig liegt das kleine Lokal. Es ist seit vielen Jahren bekannt für seine kreative vegetarische und vegane Küche. Auf der Speisekarte finden sich aber auch edle Fische und ein ausgesuchtes Sortiment an Fleischgerichten. Abgerundet wird das Angebot durch aktuelle, saisonal abgestimmte Empfehlungen und eine wöchentlich wechselnde Mittagskarte. Alle Lebensmittel haben zertifizierte Bio-Qualität oder sind aus dem Fairtrade-Handel. Was gluten-,

laktosefrei oder vegan ist, kann man in der Karte auf einen Blick erkennen. Beeindruckend ist auch die Auswahl der Weine. Tischreservierung wird auf jeden Fall empfohlen. Besonders schön sitzt man auch im historischen Innenhof vor dem Haus.

Wo: Stephanstr. 2,
Tel. 05 31/4 22 36

Wann: Mo, Mi–Sa 11.30–22.30,
Di 11.30–15.30 Uhr, So und an
Feiertagen geschl.

Web: www.restaurant-brodocz.de

Karte: C 6



Vielharmonie

Braunschweig

Die Vielharmonie liegt direkt am lebendigen Bankplatz, einem der schönsten Außenplätze der Stadt. Als Gast darf man sich auf einen Stilmix aus modernem Design und rustikaler Gemütlichkeit freuen. Bevor man sich mit der bewusst klein gehaltenen, mediterran angehauchten Speisekarte beschäftigt, sollte man einen der Cocktails probieren, deren vielfältige Zubereitungsart an der Hausbar zelebriert wird. Auf der wechselnden Mittags- und saisonalen Wochenkarte

finden sich neben Spezialitäten wie Bruschetta mit Pfifferlingen auch kreative Pastavariationen. Besonders erfreulich für Allergiker: Die Nudeln können glutenfrei bestellt werden. Auch andere Sonderwünsche werden souverän entgegengenommen.

Wo: Bankplatz 7,
Tel. 05 31/4 16 11

Wann: Mo–Fr 12–15, Mo–Mi
17–24, Do–Sa 17 Uhr bis open end

Web: www.vielharmonie-bs.de

Karte: C 6