

„Mooi“

## Einfach gut

Das „Mooi“ liegt versteckt in einem Hinterhof. Es gut zu finden, wird einem trotzdem ganz leicht gemacht.

Küche ★★★★★ Atmosphäre ★★★★★

**International.** Aller Anfang ist schwer. Auch im „Mooi“. Den Weg in das versteckte Hinterhofrestaurant mussten wir selbst finden, bei der richtigen Aussprache (sprich: Meu) hilft auf Nachfrage der charmante Kellner. Und auch die Auswahl ist trotz überschaubarer Speisekarte nicht leicht. Nachdem wir uns entschieden haben, ist der Rest des Abends ein Kinderspiel: einfach zurücklehnen und genießen. Die Musik von Yann Tiersen, die sehr gut zum schlichten, mit liebevollen Details dekorierten Raum passt. Das durch den netten Service verursachte Gefühl, hier wirklich herzlich willkommen zu sein. Und die köstlichen Gerichte wie Avocadotatar mit Nordseekrabben und Ziegenkäse-Rote-Bete-Treppchen mit Zitronenöl zum Auftakt. Das zarte Rinderfilet an Mangold und Kar-



Schwieriger Name, schönes Innenleben

toffelgratin begleitet ein fruchtiger Barbera von 2006, den Semmelknödel ein sämig-aromatisches Saitangulasch mit Pilzen. Zum Nachtisch gibt es Parfait – mit Schokolade, Ovomaltine und Mandel, mit Himbeer, mit Mohn

und mit der Erkenntnis, dass den Namen dieses Restaurants bald jeder aus dem Effeff beherrschen wird.

Irina Maria Chassein

► Mooi, Karolinenstr. 7, St. Pauli, Tel. 43 19 00 66, Di-Sa 19-24, So 11-21 Uhr, HG 10-21 Euro, EC, NR, [mooi-menu.de](http://mooi-menu.de)