

Auszug aus dem Gastronomie Magazin Feinschmecker

Kreativkai im Münsteraner Stadthafen, die junge und urbane Szene aus Werbeagenturen, Verlagen und Kunstateliers.

Die Strukturwandel-Location in einem ehemaligen Mehlspeicher avancierte schnell zu einer der angesagtesten Adressen im Münsterland. Alte blank geschleuerte Tische stehen dicht an dicht. Bei Abendsonnenschein wirkt die Aussicht auf den Dortmund-Ems-Kanal fast idyllisch.

Auf einer großen Wandtafel werden die Tagesempfehlungen angezeigt. Die Küche setzt neben asiatisch oder mediterran beeinflussten Gerichten (Filet vom ostpazifischen Tunfisch in Soja-Rahmsauce oder hausgemachte Tagliatelle mit frisch gehobelten schwarzen Trüffeln aus dem Périgord) deutliche norddeutsche Akzente: Räucheraal aus Bad Zwischenahn, Sylter Miesmuscheln, die mit Pinot grigio und frischen Kräutern verfeinert werden, rosa gebratenes Steak vom Deichlamm mit bissfestem, in Olivenöl geschmortem Gemüse.

Der freundliche Service arbeitet auch bei vollem Haus (und das ist häufig so) flott und aufmerksam. Gute Weine und Zigarren. *Helmut Krause*

MÜNSTER



Große Freiheit 26: Sylter Muscheln am Kanal

Seefahrer- oder Kiez-Romantik wird man im Restaurant „Große Freiheit 26“ nicht finden. Vielmehr versammelt sich hier, am

F „Große Freiheit 26“,
Hafenweg 26, 48155 Münster,
Telefon 0251-747 49 19,
Fax 747 49 29, kein Ruhetag,
Gerichte € 14-18 **EC**

Münster: kommunikative Stimmung in der „Großen Freiheit 26“

