

Leichte Küche rund um den Hauptbahnhof Hannover

Von Austern bis Curry Chicken: Hier isst man richtig gut

Wenn der Messfachbesucher am Hauptbahnhof eintrifft, hat er genau zwei Möglichkeiten: Entweder er fährt hungrig weiter zum Messegelände und stillt dort seinen Appetit. Oder er schlägt der Hektik ein Schnippchen und kehrt gleich gemütlich in Bahnhofnähe ein.



Waltraud Hey und Lothar Kilberg offerieren das Austern-Champagner-Menü im Gourmet-Treff (oben). Frisches Sushi lockt ins neue asiatische Restaurant Noosou am Raschplatz 5. Fotos: Harald Jacke

Zwei Restaurants lohnen hier rund um den Bahnhof einen etwas längeren Aufenthalt: Der Gourmet-Treff in der Galeria Gourmet im Kaufhof-Untergeschoss am Ernst-August-Platz gleich gegenüber dem Hauptbahnhof. Und das gerade neu eröffnete asiatische Nudelparadies Noosou am Raschplatz 5 am nördlichen Bahnhofsausgang.

In der Galeria Gourmet kommen alle Waren frisch auf den Teller

Ob knackige Austern aus der Betragne, geschmackvoller Steinbeißer aus der Nordsee oder Steaks von frischem Hafflandrind aus Polen: Im Gourmet-Treff in der Galeria Gourmet ist Frische Trumpf, werden die Waren doch auch Kunden für den Direkteinkauf angeboten.

Kaum sonst irgendwo in der niedersächsischen Landeshauptstadt gibt es eine derart große Auswahl an Spezialitäten. Chefkoch Lothar Kilberg vom Gourmet-Treff offeriert zur Hannover Messe ein Austern-Champagner-Menü für 18,50 Euro. Dafür gibt es sechs Austern Fines de Claires und ein Glas 0,1 Liter Gosset-Champagner. Anschließend bieten sich Jacobsmuscheln in Pernodsauce mit ge-



Unwiderstehlich gut: Thunfisch an Arrabiata-Sauce mit Rösti: Tipp der Galeria Gourmet im Kaufhof-Untergeschoss.

mischtem Reis an (14,90 Euro). Alternativ verführt auch das Steinbeißerfilet auf Edelpilzragout mit Rösti (13,90 Euro) zum weiteren Verweilen.

Ein gutes Preis-Leistungsverhältnis ist Duyet Khanh Tran wichtig: Der Chinese betreibt seit März das Noosou auf 550 Quadratmetern im Spielbankkomplex am Raschplatz. Eilige Messebesucher nehmen mittags an den langen Holztischen Platz und wählen aus den leckeren Suppen-, Curry- und Chickengerichten zwischen 5,50 und 9,50 Euro aus. Wer mit mehr Muße im Gepäck anreist, wählt einen der Tische im Loungebereich. Ente, Rindfleisch oder Hähnchen lassen sich hier auch gut bei einem Geschäftsessen verspeisen. So lässt sich das Angenehme mit dem Nützlichen verbinden. ■

Messe-Service

