



VIP-TESTER

Sina Gritzuhn und Sanja Stankovic

einzigartig

Im wahrsten Sinne

Schon allein die Lage ist einzigartig: direkt am Stint, dem schönsten Fleckchen der Lüneburger Innenstadt. Bereits der Blick von außen lässt das Herz hüpfen, denn das Einzigartig befindet sich in einem wunderschönen renovierten Fachwerkhaus. Wir sind die ersten Besucher am Abend und bekommen deshalb direkt den besten Tisch zugewiesen, in einer Art Erker mit schrägem Blick auf den Lüneburger Stint. Bei Kerzenschein herrscht eine angenehme, entspannte Atmosphäre in dem gemütlichen Restaurant, das angeschlossen ist ans gleichnamige Hotel. Als Vegetarierin fällt mein Blick direkt auf die Empfehlung des Tages, die am Eingang auf einer Tafel steht: Portobellopilz gefüllt mit Safranrisotto (14,50 Euro). Prima, da fühle ich mich gleich doppelt wohl. Als Vorspeise wählen wir: Bruschetta (5,70 Euro) und eine Tapasauswahl (9,90 Euro). Die Bruschetta überzeugt, der Tapasteller ist nicht so der Knaller – da würde ich nächstes Mal eher die anderen zwei Sorten Bruschetta probieren. Der Portobellopilz schmeckt vorzüglich und auch meine Begleitung ist von ihrer Quiche „Lümborg“ mit Heidschnucke und Heidelbeeren (12,40 Euro) sehr angetan. Einzig ein wenig Gemüse hätte drin sein können. Wenngleich fast kein Platz mehr fürs Dessert ist, probieren wir noch den American Cheesecake mit Himbeersorbet und Basilikumpesto (6,80 Euro) – eine geniale Kombination, die wir uns merken werden. Wer am schönsten Fleckchen Lüneburgs frische und regionale Küche mit toller Atmosphäre sucht, ist im Einzigartig genau richtig.

Ambiente ●●●● Service ●●●●● Preis-Leistung ●●●●●

€€ Lüneortorstraße 2; restauranteinzigartig.de



Frische und regionale Küche am schönsten Fleckchen Lüneburgs: das Einzigartig

