



10/

Happy End: Auf der Brombeer-Tartelette thront eine Nocke Kalmus*-Eis und getrocknetes Moos

WHITE RABBIT Gdynia

In Gdynia an der Danziger Bucht steht ein dottergelbes Gutshaus aus dem 18. Jahrhundert. Es gehört den Schwestern Anna und Martina Gursky. Die beiden Ladys haben mit überbordender Fantasie stilsicher elf märchenhafte Zimmer zum Übernachten eingerichtet. Genauso umwerfend ist auch das Restaurant White Rabbit auf der Beletage. Dort kocht seit 2015 Chef Marcin Popielarz, 30. Er gilt als einer der besten jungen Köche Osteuropas. Popielarz stammt aus Danzig und liebt die Küche seiner Heimat. Er spielt mit deren Aromen und bringt sie im White Rabbit nicht deftig, sondern modern und extravagant auf den Teller. Die Pilzconsommé kommt in einem auf Moos gebetteten Glashafen daher und duftete wie ein ganzer Herbstwald. Wie ein Nest in den Ostseedünen sehen die von ihm servierten Krabben samt Ei und Seespargel aus. In einer Schale aus weißer Schokolade ruhen frostige Waldbeeren. Seine Teller sehen fantastisch aus und schmecken genauso. Auch wenn Gdynia als Ort abgelegen erscheint – dieses Restaurant ist längst auf Augenhöhen mit den Metropolen der Welt. *Inge Ahrens*

Auf nach Pommern! In einem Hotel, in das auch Alice im Wunderland einchecken würde, kocht der ausgezeichnete Marcin Popielarz fantastisch-fantasievoll nordisch-polnische Küche.

WHITE RABBIT im Hotel Quadrille
ul. Folwarczna 2, Gdynia, Polen
Tel. +48/58-351 03 00
Di/Mi 17–21 Uhr, Do–Sa 13–21 Uhr,
So 13–19 Uhr
quadrille.pl

PREISE Zwölf-Gänge-Tasting-Menü
50 Euro, Fünf-Gänge-Veggie-Menü 28 Euro,
Wein ab 5 Euro pro Glas

 8 BEATS
(lässig & kreativ)



Kalmus: Heilpflanze, auch bekannt als deutscher Ingwer. Soll Nerven stärken und den Appetit anregen.