

NEPTUNE London

Zum Gott des Meeres bitte hier entlang. Gigantisch hohe Decken, von griechischen Säulen getragen, die Wände in fancy Pfirsich getaucht. Überall ranken Pflanzen unter Stuck von Emporen gen Gast. Austern, Muscheln, Hummer und Garnelen thronen auf eisbefüllten Etageren auf der perlmuttmalig schimmernden Bar – zwischen Lampen und Sesseln aus hummerrotem und seegrasgrünem Samt, Leder und Bast. Nackte Frauen, gemalt, starren zu Pop-Rock von den Wänden,



Dreierlei aus dem Meer:
Sardinien mit Petersilie,
Stockfisch-Takoyaki* und
blutrote Garnelen mit
Safran und Orangen-Öl

Links Poppige Farben,
dekadentes Interior und
frischester Fisch aus
britischen Gewässern –
so sieht Neptunes Reich
auf Erden aus



Geniales Duo: Im Hotel „Principal London“ haben Chef Brett Redman und Stylistin Margaret Crow ihr „Neptune“ eröffnet

der Name Neptune in Muschelform von den Karten. Es riecht nach Meer, es riecht nach Feuer. Es ist, mit Verlaub, als sei Arielle auf Speed zur Audienz geschwommen. Denn von dem, wie Titanic-Architekt Charles Fitzroy Doll einst den Speisesaal des „Hotel Russell“ plante, ist nicht viel übrig geblieben. Design und Küche des jüngsten Londoner Hotspot-Seafood-Restaurants liegen in den Händen von Stylistin Margaret Crow und Chef Brett Redman. Und die zwei sorgen dafür, dass das verwöhnte Foodie- und Party-Publikum aus Hackney ins terrakottageflieste Monster am Russell Square strömt. Den kulinarischen Auftakt des Abends machen buttrig-süße Kumamoto- und salzig-fleischige Wild-Blackwater-Austern aus Essex. Eine Nocke von Exmoor-Kaviar mit Zitronen-Crème-fraîche, geraspelttem getrockneten Eigelb und winzige Kartoffelpuffer-Würfel. Die Colchester-Krabbe, deren Fleisch soft sous-vide gegart und gezupft im eigenen Saft kommt, wird von feurig-würziger Espelette-Butter und dezent knusprig karamellisierten Muffins begleitet. Als Hauptgang empfiehlt sich der ach so herrliche Hummer, in Ingwer aromatisiert, mit Kartoffeln und salzigen, leicht pfeffrigen Passepierre** . Oder die 800 Gramm schwere Rotzunge vom Holzfeuergrill, selbstverständlich erst am Morgen aus dem Meer vor Cornwall gefischt und per Bahn nach London verfrachtet. Und das Nass im Glas? Macht dank Naturwein-Spezialistin Isabelle Legeron selbst Sulfid-Liebhabern Spaß.
Alexandra Kilian

Liebe Kosmopoliten, hier können Sie mit dem Ingwer-Hummer um die Wette schwimmen und zu erstaunlich niedrigen Preisen in Neptunes crazy Überwasserwelt eintauchen.

NEPTUNE Guilford Street/
Russell Square, Bloomsbury
Tel. +44/20-75 20 18 06
Mo–Fr 12–15 Uhr und 18–22 Uhr,
Sa/So 18–22 Uhr
neptune.london

PREISE Vorspeisen ab 11 Euro,
Hauptgerichte ab 13 Euro

 **3 BEATS**
(lässig & kreativ)



* Pflaumengroße Teigkugel, eigentlich mit Oktopus gefüllt. Beliebter japanischer Snack auf Festen und in Vergnügungsparks

** Algenart. Erinnert an jungen Spinat oder grünen Spargel