

tagnacht

der Gastro Guide für Köln

2015/2016



Lieblingsorte der Redaktion

The best
dishes &
drinks
& places
to be
in town

BAR

Seiberts *

Friesenwall 33, ☎301 950 13;
seiberts-bar.com; Ö: 17-2, R: Mo

Nach Jahren als Chefbartender in der Capri Lounge hat sich Volker Seibert selbstständig gemacht. Dazu ist er zu beglückwünschen, sein ehemaliger Arbeitgeber hingegen zu bedauern. Seibert hat das ehemalige Restaurant Neideck in einen veritablen britischen Club umgestaltet, man muss klingeln, um Einlass zu erhalten, die Begrüßung ist formvollendet. Die Standardkarte wird immer durch hübsch präsentierte Sonderkarten ergänzt, zuletzt gab es einige Drinks mit Selbst-Aufgesetztem, einen Spezial-Negroni etwa oder auch den üppig portionierten Gin Tonic im Burgunderglas. Der Drink des Sommers nach der Eröffnung aber war zweifelsohne der ungemein erfrischende Pineapple Highball (14 €) mit hausgemachtem Ananas-Rum, Ginger Ale und Angostura. Zum Winter hin schmeckte uns die beschwipste Hele-ne mit Birnenschnaps, einer halben Birne, Milcheis und Champagner besonders gut, zumal der Drink nicht nur als Drink sondern auch als veritables Dessert dient. Auch der Margarita, bei Seibert ohne Salzrand, dafür mit kräftigem Agavendicksaft, ist hervorragend. Die Terrasse (»Liquid Garden«) im Hof macht Laune, Hunger bekämpft man mit Pata Negra (nach Vorrat), Halvem Hahn oder Kölschem Kavier.