

## **“Unser schönstes kulinarisches Erlebnis“**

**von Silvia und Rudolf X. Ruter, Sonnenbergstraße 90, 70184 Stuttgart,  
und Barbara und Peter Holstein, Bruderstraße 1, 80538 München**

---

### **RESTAURANT "FELIX" IM PENINSULA, HONG KONG**

**5. Januar 1995, 8.00 - 11.00 pm**

Anfang Dezember 1994 wurde "das" absolute Gourmet-Highlight in Hong Kong im Peninsula (unter Gästen nur "the pen" genannt) eröffnet. Nach alter Tradition wurde diese neue Attraktion nach dem letzten General Manager des Pen benannt (Felix Max Bieger). Das Restaurant im 28. Stock mit hervorragender Aussicht auf Hong Kong Island wurde vollständig vom internationalen Designer Philippe Starck "durch"-designt. Mit Ausnahme der Gardinen beginnt sein Wellendesign in den Aufzügen, setzt sich an den Wänden fort und verschont auch nicht die Einzelheiten (unter der Butter, in der Butter und natürlich auch an und in den Gläsern wellt es unaufhörlich). Die Gläser sind (leider!) nicht von Riedel, aber dafür das Besteck von Alessi (wobei die kleinen Gabeln allerdings zu klein sind für die ausladenden Speisen). Der Gesamteindruck ist spektakulär, nichtzuletzt auch in Verbindung mit der hervorragenden Aussicht und der separaten ins Lokal eingebauten Diskothek (wobei die oft nicht mit der Hausmusik synchron laufende Technomusik etwas störend wirkt), der American Bar, der Weinbar (man fühlt sich direkt in einen Stahlgärtank versetzt) und The Balcony. Nach Aussage von Ricky Cheng, dem Entertainment Co-ordinator, soll diese Atmosphäre zukünftig durch Life performances abgerundet werden.

Der Service ist adrett schwarz gekleidet und ausgesucht hübsch. Leider ist er noch nicht so gut organisiert bzw. aufeinander eingespielt, wie man es von einem Lokal dieser Klasse erwarten sollte (nachdem wir uns Notizen auf dem Garderobenzettel machten, hat es sich allerdings deutlich gebessert). Insbesondere gibt es auch die (nicht nur) chinesische (Un-) Sitte, beim Eingießen deutlich neben das Glas zu gießen bzw. störende Limettenscheibchen im Mineralwasserglas.

Andrea Yip, Managerin des FELIX, sieht hier in Bälde schnelle Abhilfe, so daß die lange Wartezeit zwischen Aushändigung der selbstverständlich ebenfalls interessant gestylten und extravaganten Speisekarte (käuflich zum stolzen Preis von HK\$ 200) und der Bestellaufnahme (wir waren längere Zeit ohne Getränke) nur den Anlaufschwierigkeiten zuzuordnen ist. Die Speisekarte ist angenehm klein und enthält neben sechs Appetizern und vier Salaten lediglich acht Hauptspeisen zur Auswahl. Die separate Dessertkarte umfaßt fünf Wahlmöglichkeiten. Leider ist auch die Weinkarte in Qualität und Quantität noch als bescheiden zu bezeichnen. Neben fünf Champagnern stehen 14 Weißweine und sieben Rotweine aus Frankreich, USA und Australien zur Verfügung. Insbesondere für Hong Kong sind die Preise moderat und das Preis-Leistungsverhältnis ist so gestaltet, daß der Besucher vom Weintrinken nicht abgehalten wird. Der sogenannte Felix-Hauswein (Chardonnay und Cabernet Sauvignon) ist mit HK\$ 330 äußerst preisgünstig. Allerdings braucht der Felix-Chardonnay kein separates Mineralwasser (obwohl das Felix eine außergewöhnlich breite Auswahl an Mineralwasser hat - auch Perrier, Pelegrino, etc.).

Insgesamt beeindruckt das Interieur den Gast sehr, insbesondere den, der zum ersten Mal kommt; er empfindet die positive Atmosphäre und erliegt dem typisch spektakulären Blick und versetzt den Gast zum Zeitpunkt der Essensauswahl in eine äußerste positive Anspannung. David Abbela, Chef de Cuisine, ca. 30 Jahre, mit früherer Wirkungsstätte in Honolulu, kocht nach dem Motto "East meets West". Wenn die einzelnen Gänge auf den Tisch kommen ist der Essenseindruck jeweils ein positives Gesamtkunstwerk, keine Chi-Chi-Asiatika, eher als neue asiatische Sachlichkeit zu bezeichnen. Die **Roasted Char Siu Potstickers with a Thai Curry Butter Sauce** sind verträglich scharf und schmackhaft. Die **Grilled Unagi & Smoked Salmon with Furikake & Wasabi Vinaigrette** sind perfekt in einem süß-sauren japanischen Gurkenpaket verhüllte Rauch-Lachsstreifen in gut abgestimmter Gemüsekomposition mit verhaltener Schärfe und absolut raffiniert (kalifornische Freestyle-kitchen trotz japanischem Salzfish). Der **Grilled Bangkok Beef Salad with a Kaffir Lime Leaf Vinaigrette** ist äußerst zart, saftig leicht gegrillt, im besten Geschmack. Allerdings war die Soße einen Hauch zu süß.

Die Hauptgänge kamen schnell und grundsätzlich auf einem kleinen Podest serviert (bzw. einem Beet von Gemüse). Der **Grilled Broadbill Swordfish with Choi Sum, Dried Scallops & Lotus Leaf Sticky Rice** ist exzellent mit kräftigem Reis, wobei Europäer ein wenig mehr Soße begrüßen würden (selbstverständlich wird ständig Brot gereicht!). Das **Italian Style Filet Mignon with Mozarella Potatoes and Mediterranean Salsa** schwebt auf einem Beet aus Kartoffelpüree auf Glasnudelbasis, welches insbesondere für kartoffelerfahrene deutsche Gäste eine doch etwas störende Konsistenz hat. Das Fleisch allerdings ist phantastisch und sensationell (vorgeschritten und butterzart). Das Gemüse ist sehr gut abgestimmt mit einer interessanten Mischung aus Oliven und Paprika. Der **Fresh Seared Japanese Yellow Tail with a Wasabi Pepper Butter Sauce** hat eine große Haube aus fast rohem, zarten Lachs und Kaviar - traumhaft. Der Schwertfisch selbst ist teilweise zu fett bzw. zu trocken und insgesamt nicht ausgewogen. Das exzellente Gemüsepodest (Beet) wurde durch den Soßenspiegel eher belästigt.

Insgesamt war der Gesamteindruck sehr positiv, allerdings sophisticated.

Bei den Desserts ist die **Peanut Brittle Tart with Caramel, Chocolate & Whipped Cream** als absolute Erfüllung nur zu empfehlen. Diese asiatische Variante der Anna-Torte ist verziert mit karamalisierten Erdnußfragmenten und ist die beste Schokoladencreme, die wir je gegessen haben.

Der **Warm Chocolate Brownie with French Vanilla Cream** war zuwenig saftig bzw. zu stark gebacken. Sehr verwunderlich bei den sonst so guten Brownie-Erfahrungen in Hong Kong. Das Eis war für den europäischen Gaumen zu sehr artificial flavourt, insgesamt aber auch für deutsche Küchenliebhaber ist dieses Dessert empfehlenswert (ganz im Sinne of Recommendation of Andrea Yip).

Das **Oriental Pearls with Coconut Cream, Tea & Lemon Verbena** ist ein Blanc Manger aus Kokus in einer Soße aus grünem Tee und Zitrone mit aus Lychées geformten kleinen Perlen. Eine wirklich raffinierte Komposition.

Leider gibt es noch keinen Mokka auf der Karte (only regular coffee, espresso, cappuccino - natürlich mit Wellenschokolade als Puzzlestücke serviert, wobei die helle Schokolade wie die dunkle deutsche PEA zu süß ist, die dunkle hat zwar einen sehr zarten Schmelz, ist aber leider keine Bitterschokolade).

Nach ca. drei Stunden bleibt das Gefühl eines außergewöhnlichen Abends. FELIX ist wie ein über den Wolken Hong Kongs schwebender französisch-asiatischer Ozeanriese.

Echt STARCK! Das ideale Restaurant zur Erholung von der chinesischen Küche und als Vorbereitung für den nächsten San Francisco-Urlaub bestens geeignet.

Wer nach Hong Kong reist, sollte unbedingt vorher im FELIX einen Tisch reservieren lassen (Telefon: 00852-236 66 251 bzw. Fax: 0085-2-272 24 170). Empfehlenswert ist selbstverständlich die Wahl eines Tisches am Fenster (für den Touristen) bzw. in der Mitte des Raums für alle die, die nicht nur sehen wollen, sondern auch gesehen werden wollen. Es gibt eine kleine abgetrennte Ecke als Nebenzimmer für ca. 10-12 Personen, die insbesondere von Hong Kong Hotelchefs für VIP-Gäste bevorzugt wird (der echte Hong Kong - Visitor wohnt sowieso im Peninsula-Hotel - wo sonst).

Abschließend sei nicht vergessen, daß der Besuch der Toiletten (insbesondere der Herrentoilette) ein absolutes Muß ist. Die Gefühle dabei sind vielfältig.

FOTOS GERNE AUF ANFRAGE!!