

BLOG OstseeSonne

Gut Essen: Schlemmen an der Ostsee

Erholung geht durch den Magen

Endlich Urlaub - endlich raus aus dem heimischen Alltagstrott! Dazu gehört für uns auch: Nicht dreimal täglich in der Küche stehen und neue kulinarische Welten erschließen. Wir wollen mit den folgenden Tipps unsere guten Erfahrungen auf Fischland, Darß und Zingst teilen - und die schlechten Geschmackserlebnisse und Servicewüsten lieber ausblenden.

Rustikal und authentisch

Ostsee ohne ein gutes Fischgericht - undenkbar! Und natürlich isst das Auge mit, der Dorsch sollte nicht nur gut schmecken - das Ambiente lässt das Auge erst so richtig zufrieden sein. Wir haben zwei persönliche Highlights, die wir immer wieder gerne ansteuern. Das [Restaurant Skipper](#) in Zingst: Auch wenn es sich nicht um einen historischen Bau handelt - die Einrichtung ist sehr liebevoll maritim gestaltet. Der Skipper bietet eine große Zahl von ausgezeichneten Fischspezialitäten an. Reservierung in der Hochsaison ist auch unter der Woche ein Muss! Unsere Empfehlung ist die Fischplatte mit Barsch im Biermantel. Auf dem zweiten Platz in dieser Kategorie landet [Peterssons Hof](#) in Born. Hier hat es uns der Außenbereich mit dem ehemaligen Kapitänshaus angetan, und auch die Inneneinrichtung mit dem gemütlichen Fachwerk versetzt uns in eine andere Zeit. Das Essen ist solide und gut, der Service sehr freundlich.

Hier wird der Gaumen gekitzelt

Die gehobene und etwas teurere Küche für Genießer finden wir nicht in allen Orten auf dem Darß. Drei Restaurants liegen aus unserer Sicht definitiv im Spitzenfeld: In Zingst besticht das [Restaurant Kurhaus](#) mit seiner Lage direkt an der Seebrücke, dem professionellen Service sowie immer neuen Speisekreationen. Wir empfehlen besonders Muscheln in Weißweinsauce. Auch die Kuchen- und Tortenauswahl ist exzellent. Im [Restaurant Haferland](#) in Wieck überzeugt das Gesamtkonzept mit gediegenem Ambiente und feinen Fisch- und Fleischgerichten. Auch der Ausblick auf den Bodden ist sehr schön. Schließlich spielt auch das [Restaurant Namenlos](#) in Ahrenshoop ganz vorn mit in der Königsklasse der Gaumenkitzler. Unsere Traumkombination dort ist klassisch gebratener Dorsch zum Mittag und nachmittags Schwarzwälder Kirsch.

Viel Freude beim Schlemmen und guten Appetit!

Die OstseeSonne