



Meer und mehr am Ring



Spezialisierte Fischrestaurants haben Tradition in Mannheim – vielleicht weil die Stadt an zwei Flüssen liegt. Lange Jahre betrieb der legendäre Koch Manfred Bantle mit dem Restaurant Kopenhagen am Friedrichsring eine wahre Seafood-Institution – und nun ist nur unweit des ehemaligen Kopenhagen im Quadrat R7 ein kleines, aber um so ambitionierteres Restaurant in die großen Fußstapfen getreten.

R7 Fisch & More ist längst kein Geheimtipp mehr am Ring um die Quadrate, wo zwischen Nationaltheater und Wasserturm viel gute Gastronomie zu Hause ist. Seit 2016 setzt das elegante Bistro-Restaurant im weiß-blauen Nordie-Look auf – „Fisch & More“. Das Gesicht der Bar, an der man wie in den Szenebars von Sylt sitzen und speisen kann, ist Sommelier Stefan Böttcher. Der 33-Jährige hat sein Handwerk in Heidelberg gelernt und organisiert hier souverän den Betrieb. „Bei uns kommt ausschließlich Wildfang auf den Tisch“, erklärt der gebürtige Thüringer, der in Mannheim heimisch geworden ist. „Die französischen Fischer, die uns beliefern, hat unser Koch Franco Di Battista vor Ort persönlich ausgewählt. Fisch bleibt bei uns Fisch – einfach und einzigartig.“

R7 FISCH & MORE
IST DIE NEUE
SEAFOOD-INSTITUTION
AM MANNHEIMER
FRIEDRICHSRING



Local-Likes

WAS DIE LOCALS EMPFEHLEN

WO ESSEN?

Einmal über die Bahnlinie rüber – dann ist man schon auf dem Lindenhof. Dort gibt es seit ein paar Jahren „Die Metzgerei“. Für mich eine der ersten Adressen in Mannheim – nicht nur wegen des Essens, sondern auch wegen der hervorragenden Weinkarte.

DIE METZGEREI
RHEINPARKSTRASSE 4 · 68163 MANNHEIM

WO TREFFEN UND FEIERN?

Besonders für Zigarrenfreunde ist das Palms die richtige Adresse. Das Essen ist hervorragend. Nicht zuletzt kommen die Steaks aus Mannheims führender Dry-Aged-Metzgerei, der Fleischboutique in der Plankenhofpassage – direkt gegenüber.

PALMS PACIFIC LOUNGE
P6, 25 PLANKENHOFPASSAGE · 68161 MANNHEIM

WO SHOPPEN?

Die erste Adresse für Feinkost ist die Metzgerei Hauk in der Elisabethstraße. Ganz gleich, ob Wurst-Delikatessen, Salate oder gut abgehangenes Fleisch – hier kann man nichts falsch machen.

METZGEREI FEINKOST HAUK
ELISABETHSTRASSE 5 · 68165 MANNHEIM

WO STAUNEN?

Das Nationaltheater ist ein Haus zum Staunen, mit Inszenierungen von internationaler Qualität.

NTM
GOETHEPLATZ · 68161 MANNHEIM

WER IST DER LIEBLINGSNACHBAR?

Vom ersten Tag an hat sie uns besucht und unterstützt: Susanne Plappert-Piller. Mit ihrem Pelzgeschäft nebenan beweist sie ausgesuchten Geschmack, ist sympathisch und eine Freundin der ersten Stunde.

PELZHAUS PLAPPERT
R7, 27 · 68161 MANNHEIM



Ob Dorade oder Steinbutt oder Krustentiere – im Programm sind hier Klassiker, aber auch viele ungewöhnliche, saisonal inspirierte Fischgerichte. „Francos Rezepte sind geprägt von der Liebe zur Toskana, wo er aufgewachsen ist – beeinflusst von der französischen Haute Cuisine“, schwärmt Stefan Böttcher. „Qualität geht ihm über alles. Um die besten Austern und den besten Fisch zu bekommen, lässt er zweimal wöchentlich fangfrisch liefern.“ Die jeweils aktuelle Speisenauswahl ist denn auch täglich auf Tafeln im Restaurant zu finden – immer abhängig davon, was der Markt zu bieten hat. Auch bei der hausgemachten Pasta bleibt nichts dem Zufall überlassen – hier wird sie mit Mehl zubereitet, das in Italien auf Steinmühlen gemahlen wurde. Gekocht wird nach dem Slow-Food-Prinzip mit hochwertigsten Produkten und Liebe zum Detail: Kalabrische Zwiebeln werden ebenso verarbeitet wie Tomaten von den Hängen des Vesuv, wo sie ein ganz besonderes Aroma erhalten. Und getreu dem Motto „Fisch & More“ werden die Fischgerichte sensibel ergänzt – etwa mit Steak-Spezialitäten oder vegetarischen Gerichten.

„Qualität liegt uns am Herzen. Beim Fisch ebenso wie bei allen anderen Produkten, die wir verarbeiten“, beschreibt Stefan Böttcher die Philosophie des Restaurants, das auch eine hervorragende Weinbegleitung zu bieten hat. Zu den Menüs wählt der Sommelier stets individuell die passenden Weine aus. „Neben unseren R7-Hausweinen vom Weingut Altenburger aus dem Burgenland haben wir über 100 weitere Weine im Ausschank.“ Es stehen nicht nur ausgesuchte italienische und französische Klassiker auf der Karte, sondern auch große Gewächse aus der Pfalz von namhaften Weingütern aus der Region.

Das Publikum bei „Fisch & More“ ist so urban und vielfältig wie die Stadt selbst. Viele Besucher des benachbarten Nationaltheaters, Kongressteilnehmer, Geschäftsleute, aber auch Locals aus der Oststadt prägen hier das Bild des Restaurants, das 30 Plätze bietet und im Sommer 24 weitere auf der Terrasse. „Der gemeinsame Nenner ist das Interesse an Qualität“, freut sich Stefan Böttcher – „und alle lieben das frische, mediterrane Flair, das wir nach Mannheim gebracht haben.“

» Die französischen Fischer, die uns beliefern, hat unser Koch Franco Di Battista vor Ort persönlich ausgewählt.«

STEFAN BÖTTCHER



R7 FISCH & MORE

R7, 28
68161 MANNHEIM
TELEFON 0621 43678837
WWW.R7FISCH.DE