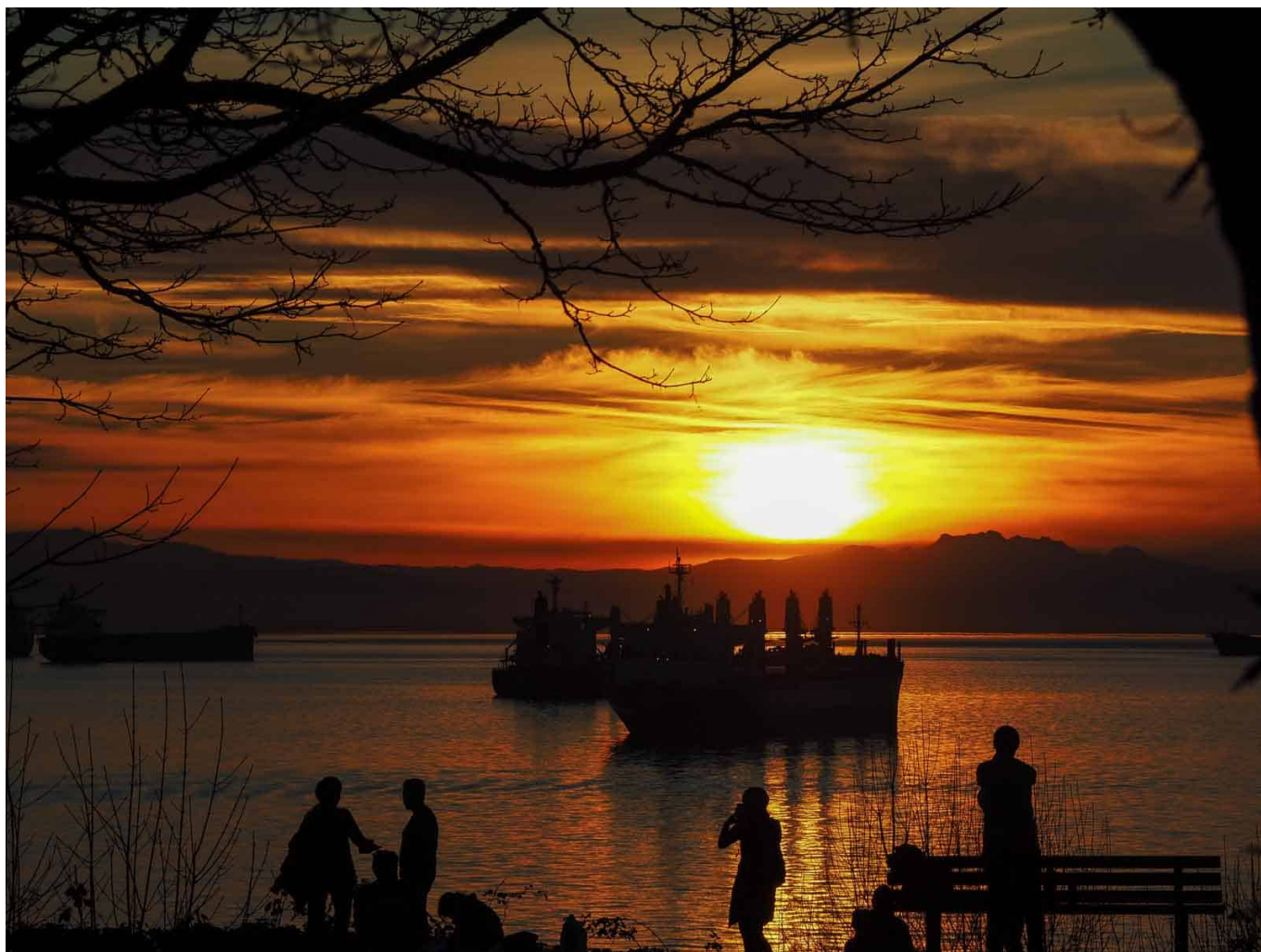




## [Kulinarische Genüsse in Vancouver: Teahouse in Stanley Park](#)

**Essen und Trinken im schönsten Sonnenuntergang am Pazifikstrand Vancouvers**



Einer der traumhaft schönen Sonnenuntergänge am Stanley Park in Vancouver. Foto Tobias Barth

Heute wollen wir euch ein besonderes Restaurant vorstellen, das Teahouse im Stanley Park. Wer das am westlichsten Punkt des Stanley Parks gelegene Teahouse zum ersten Mal besucht, stellt schnell fest, dass nicht nur das schöne Interieur anspricht, sondern auch die Lage. Tagtäglich nutzen viele Besucher die exzellente Lage, um Vancouvers grandiosen Sonnenuntergang zu beobachten und zu fotografieren. Die Lage des Teahouse ist einer der besten Foto-Spots für den Sonnenuntergang in der Stadt am Pazifik.

Nun aber zurück ins „Teahouse in Stanley Park“. Das herrlich gelegene und auch architektonisch gelungen Restaurant verfügt über genügend, den Gesamteindruck aber nicht störende Parkplätze. Auf jeden Fall empfehlen wir, um eine Enttäuschung der Absage zu vermeiden, entsprechende Plätze zu reservieren. Angeboten werden Brunch, Lunch und Dinner.

Im Restaurant empfangen uns Generaldirektor Andy Crimp oder Geschäftsführer Adam Meade mit seinem freundlichen Team. In der Küche verwöhnen uns am Abend die Chefköche Jason Macleod und Regan D'Silva mit ihrem Kochteam. Dazu gleich mehr.

Im Inneren empfängt den Gast ein angenehmes, einladendes Ambiente, man ist gerne Gast und freut sich auf das, was kommen wird. Im Winter prasselt ein Feuer im Kamin, im Sommer kann man auf einer großzügigen Terrasse, aber auch im luftigen Innenraum genießen. Am besten nach einem schönen Spaziergang im Stanley Park, nach einem Innehalten und sich fallen lassen bei einem der traumhaften Sonnenuntergänge.

Wir beginnen den Abend mit einem leckeren Aperitif. Dann wird uns die Vorspeise serviert und da läuft uns das erste Mal sprichwörtlich das Wasser im Munde zusammen. Serviert werden kleine

Lamm Tomahawks vom Neuseeland Weidelamm mit einer Salsa Verde mit Kräutern, Zitrone und Dijon Senf. Einfach lecker.



Ein Hochgenuss, Weidelamm aus Neuseeland, serviert im Teahouse am Pazifik Foto MICHAL OREL, Vancouver

Nach jeweils einem Schluck leckerem Rotwein aus dem Okanagan Valley und Mineralwasser folgte die absolute Vorspeisen-Leckerei, die Spezialität des Hauses, die Teahouse Stuffed Mushrooms, mit Krabben, Shrimps und Frischkäse gefüllte Pilze. Für diese Vorspeise gibt es unsere absolute Empfehlung. Man möchte gar nicht mehr aufhören.



Teahouse Stuffed Mushrooms, mit Krabben, Shrimps und Frischkäse gefüllte Pilze. Was für eine Delikatesse. Foto MICHAL OREL, Vancouver

Aber unsere Vorspeisenverkostung war noch nicht zu Ende. Frisch aus der Küche wurde uns mit einem freundlichen Lächeln ein gegrillter Octopus mit im Saft einer Zitrone mariniertem Fenchel und Orangen Salat serviert. Ein klassischer Caesar Salad mit Blättchen vom Grana Padano und Parmesan Crostini folgte.



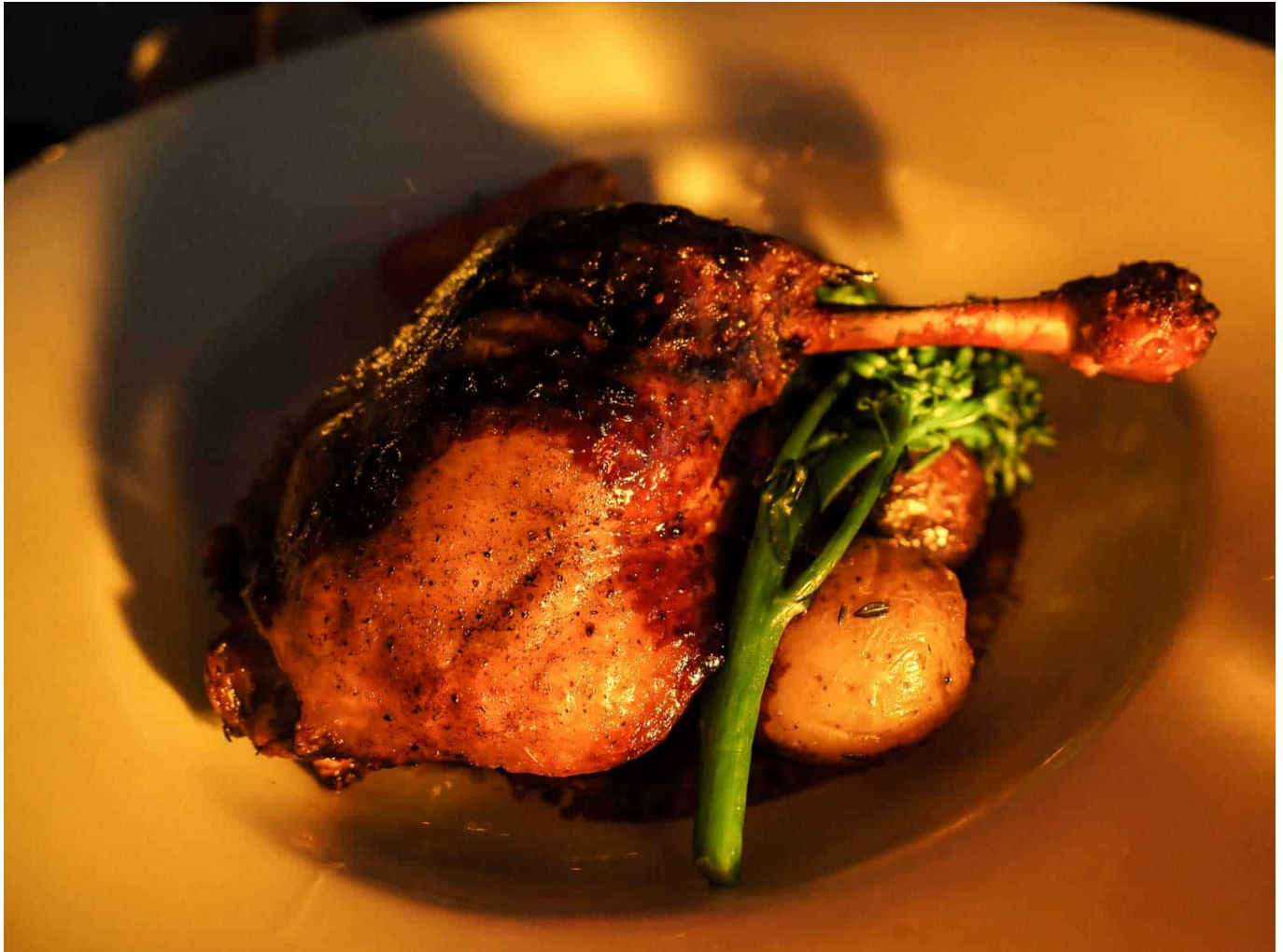
Gegrillter Octopus mit im Saft einer Zitrone mariniertem Fenchel. Foto MICHAL OREL, Vancouver



Caesar Salad mit Blättchen vom Grana Padano und Parmesan Crostini. Foto MICHAL OREL,

## Vancouver

Begleitet von Getränken nach eigener Wahl servierte das Team um die Chefköche Jason Macleod und Regan D'Silva die erste Hauptspeise des Abends. Ente vom berühmten Brome Lake in Québec, im eigenen Fett konfiert, was für ein Genuß, denn das herrliche Fleisch wurde begleitet von einer Feige-Glace, gebratenen Baby-Kartoffeln und Wintergemüse der Saison.



Ente vom Brome Lake in Québec, im eigenen Fett konfiert, begleitet von einer Feigen-Glace, gebratenen Baby-Kartoffeln und Wintergemüse der Saison. Foto Tobias Barth

Beendet haben wir den Abend mit einer Variation vom Sablefish, der auf deutsch eher wenig einladend Kohlenfisch heißt und zu der Familie der Skilfische gehört. Der Fisch, der vor Alaska in Tiefen zwischen 300 und 2700 Metern Tiefe vorkommt und der bis zu 50 Kilogramm wiegen kann, ist vor allem in Japan sehr beliebt. Uns hat er im Teahouse in Stanley Park auch sehr gemundet.



Sablefish, ein leckerer Abschluss eines wunderschönen Abends im Teahouse in Stanley Park.  
Foto Tobias Barth

Unvermeidlich an diesem Abend der Genüsse natürlich auch die Desserts aus der leckeren Küche des Teahouse in Stanley Park. Wir durften einen Chocolate Milano Cake mit einem Schokoladen-Mascarpone-Mousse und einer knackigen Mandelwaffel, eine erfrischende Lemon Tarte sowie einen Käsekuchen mit weißer Schokolade, begleitet von einem Kirschkompott, genießen. Aber dann war auch für uns Schluss, das Hemd spannte, wir haben es uns gut gehen lassen.



Auch die den Abend beschliessenden Desserts waren sehr lecker. Foto MICHAL OREL, Vancouver

Unser Fazit: Wer gerne schlemmt, es sich einfach einmal in einer traumhaften Umgebung gutgehen lassen will, einen herrlichen Sonnenuntergang genießen möchte, der ist im Teahouse in Stanley Park mit seinem freundlichen Personal bestens aufgehoben. Wir haben uns sehr wohlgeföhlt.

Liebes Team vom Teahouse, wir werden auf jeden Fall wiederkommen. Versprochen.

Hier ist das Teahouse in Stanley Park zu finden: Ferguson Point, Stanley Park, Vancouver, Telefon 604.669.3281.

Mehr Informationen gibt's auf <https://www.vancouverdine.com/teahouse/>