



Häuptling Apostolos Kassiteropoulos ist mit Stamm und Stil umgezogen

Schmeckt's noch im ...

„eleon“?

Das „eleon“ demonstriert auf fulminante Weise, wie man mit einem Neuanfang alles richtig machen kann.

Küche ★★★★★

Atmosphäre ★★★★★

Wie vorher sind es die Kleinigkeiten, die den Unterschied ausmachen. Die Holzscheite im Gemälderahmen, die blütenkelchartigen Lampen, der saftige Braunton der Wand. Das alte „eleon“ ist sofort wiederzuerkennen. Das wird die zahlreichen Fans des wohl besten griechischen Restaurants der Stadt beruhigen. Begeistern jedoch wird das neue „eleon“ jedermann.

Plötzlich paart sich Gemütlichkeit mit Raum, gesellt sich Großstadtgefühl zur Intimität. Kassiteropoulos hat mit seinem Umzug eine visionäre Entscheidung getroffen. Er hat dem etwas abgewirtschafteten Gebäude stilsicher neuen Glanz verliehen. Vor allem hat die Strahlkraft seiner Gerichte den Umzug reibungslos überstanden. Die Rinderleber mit roten Zwiebeln und Weißwein (5,40 Euro) bleibt ein Gedicht. Kräftige mediterrane Aromen und eine wunder-

voll durchgesottene Leber machen dieses kleine Wunderwerk zu einem meiner absoluten Lieblingsgerichte. Purismus und Klasse treffen im „eleon“ nicht nur architektonisch fruchtbar aufeinander. Der gegrillte Kalmar (im Ganzen wohl gemerkt) mit einer Füllung aus Schafskäse, Thymian und Knoblauch auf Reis (11,90 Euro) ist der beste Beweis dafür. Der Tintenfisch von bester Qualität wird schlicht gegrillt, behält dadurch seine natürliche Konsistenz und entfaltet zusammen mit der Tubenfüllung seine ganze aromatische Pracht. Das ist mediterrane Küche mit Sinn und Verstand und großem Können. Kassiteropoulos hat ein Händchen dafür, das Richtige zu tun. Zusammen mit seinem Team, das ebenfalls komplett mit umgezogen ist, wird er in noch höhere kulinarische Gefilde vorstoßen. Der Olymp ist ihnen nicht hoch genug.

Alexander Otto

► Restaurant eleon, Kleinweidenmühle 5, Tel. 0911 / 419 36 62, Di-So 17-1 Uhr, eleon-online.de