

Griechenland, wie es sein sollte...

Die absolut unabhängige Gastrokritik

Der „typische Grieche“ – falls es ihn überhaupt gibt – ist gastronomisch manchmal mit Vorurteilen belastet. Uninspirierte Standard-Grillteller mit abgedroschenen Namen, Retsina-Wein, der nicht jedermanns Sache ist – so oder ähnlich lautet das gängige Klischee. Dafür, dass sich da zwischenzeitlich viel getan hat, ist das Limani in Neusäß das beste Beispiel. Dass das Lokal nicht umsonst seit vielen Jahren einen guten Namen hat, bestätigte sich bei unserem Besuch.

Ambiente: ★★★★★

Das „Limani“ – also griechisch für „Hafen“ – ist in der Tat eine Stelle „zum Anlegen“, an der man sich sofort wohlfühlt. Ein stilvolles, schnörkelloses Ambiente steht für zeitgemäße Modernität. Überraschenderweise sitzt man auch im Außenbereich, obwohl direkt an der Straße, sehr ruhig und angenehm.

Essen: ★★★★★

Natürlich finden sich Klassiker der griechischen Küche auf der Karte – übertriebene Experimente sind aber auch gar nicht notwendig, denn bei der liebevollen Zubereitung hochwertiger Produkte, die hier ganz offensichtlich praktiziert wird, zeigt sich, dass auch Bekanntes positiv überraschen kann. Das beginnt bereits beim warmen Vorspeiseteller „Pikilia“. Mit Ziegenkäse überbackene gegrillte Zucchini, mit Schafskäse gefüllte Paprika, gefüllte Weinblätter (die nicht in Öl schwimmen!) an einer herrlich cremigen Zitronensauce und wunderbar aromatische, gegrillte Artischocken – es sind eben nicht einfach nur ausgewählte Produkte aus der Feinkosttheke, sondern wirklich gekonnt zubereitete griechische „Antipasti“ – einfach und gut!

Als Hauptgericht entschieden wir uns für das Junglamm aus dem Backofen (€ 16,10), das mit Kartoffeln, Halumi-Käse, Tomaten, Knoblauch und Rosmarin in Pergament-Papier gewickelt, gebacken ein tolles Aroma bekommt und das Fleisch herrlich zart macht. Von der aktuellen Tagestafel wählten wir das Doradenfilet (€ 18,50) mit frischen Kräutern und Gemüsestreifen – ebenfalls im Pergamentpapier – und konnten uns



**Taverna
Limani**
www.restaurant-limani.de
Siegfriedstraße 2
86356 Neusäß
Tel. 0821 24 64 884

auch hier über ein besonderes Geschmackserlebnis freuen. Auch der zu beiden Gerichten gereichte kleine Salat – frisch und fein angemacht – konnte punkten. Ebenfalls top: die Schweinefleischqualität beim Klassiker Suwlaki (€ 11,20); kleiner Kritikpunkt: Der zu den Spießern gereichte Reis hätte etwas pfiffiger sein können, z.B. mediterran aromatisiert mit Zitrone oder Thymian.

Trinken: ★★★★★

Hier gibt's nochmal ein dickes Lob. Die Weine vom Vorzeige-Winzer Gerovassiliou bekommt man wirklich nicht überall. Der fruchtintensive Malagousia 2014 (Flasche zu € 28,10) harmonierte sowohl zum Fleisch als auch zum Fisch. Weitere Highlights zu fairen Preisen z. B. von Alpha Estate bereichern die Auswahl.

Service: ★★★★★

Unaufgesetzte, ehrliche griechische Gastfreundschaft bewies das freundliche Lächeln im Service. Sonderwünsche? Kompetent und problemlos erfüllt – so soll's sein....

Legende:

- ★★★★★ = **überragend**
- ★★★★ = **sehr gut**
- ★★★ = **gut**
- ★★ = **durchschnittlich**
- ★ = **mäßig**
- 0 = **indiskutabel**