



Fotos: Abi Schmitt

Baby-Calamaris auf Rucola-Salat in der Taverna Akropolis. Was die Chefs Petros und Charis auftischen, schmeckt immer vorzüglich.

ckenstücke von speziellen Rindern. Das saftige Fleisch hat einen leicht nussigen Geschmack (mit Beilagen für 2 Pers. 94 Euro). Aber auch wer es lieber fleischlos mag, ist hier goldrichtig: Ob die Fischsuppe Goldfisch (11,90 Euro) oder das gegrillte Zackenbarschfilet (19 Euro), alles mundet köstlich.

Isekai 1, Tel. 57 00 96 90



Artur Celuch ist jetzt seit zwei Jahren Chefkoch im „Goldfisch“

#### ➤ Restaurant Tschebull:

Der Kärntner Alexander Tschebull und seine Frau Yvonne haben im Levantehaus eine echte österreichische Institution geschaffen. Die Küche ist vom Allerfeinsten. Ein Muss ist der Alt Wiener Tafelspitz (19,90 Euro) und das Wiener Schnitzel vom Kalb (21,90 Euro). Als Auftakt empfiehlt sich die Parmesanschaumsuppe (9,50). Ein Plätzchen im Magen sollte aber noch für das Dessert sein: zum Beispiel der leckere

re Marillenpalatschinken (9,50 Euro). Das äußerst geschmackvolle Ambiente trägt mit zum Genießen bei.

Mönckebergstraße 7, Tel. 32 96 47 96

**Taverna Akropolis:** Kein typischer Grieche, bei dem sich nur alles um Gyros dreht. Bei Petros und Charis gibt es auch feine Spezialitäten wie Ziegenkäse auf Himbeersauce (6,90 Euro). Ein Gaumenkitzel sind auch die Baby-Calamaris gebraten auf Rucola-Salat (5,90 Euro) und die griechische Bauernwurst mit Paprika (6,20 Euro). Aber natürlich gibt es auch Klassiker wie Souflaki (klein 7,20 Euro). Neulinge sollten am besten erst mal einen Blick auf die Tageskarte werden. Tipp: Sehr gut mundet der Aktionswein Kouris Weiß, der international ausgezeichnet ist (13,50 Euro). Auf Kosten des Hauses wird nach dem Essen stets ein leckerer selbst gebackener Kuchen gereicht – und Ouzo!

Eppendorfer Weg 159, Tel. 49 22 21 69



Berühmt für seine österreichischen Speisen: Alexander Tschebull vom Restaurant „Tschebull“.