

Einladend:
Die neu gestaltete
Terrasse des Elio
an der Friesenstraße
bietet Platz für
rund 50 Gäste



ELIO

Der moderne Grieche

Im kurz vor Jahreswechsel neu eröffneten Elio ist manches anders, als man's vielleicht vom „Griechen an der Ecke“ gewohnt ist. So wird dem Gast hier der obligatorische Ouzo vom Haus bereits zu Beginn seines Besuchs kredenzt - doch das ist keineswegs das Einzige, was aus der Reihe fällt.

Kein Akrokopolis-Kitsch, keine Tavernen-Seligkeit, sondern schlichte Eleganz; blütenweiße Stoffservietten, schweres Besteck, das gut in der Hand liegt, und auf allen Tischen Flaschen mit bestem Olivenöl: Schon der erste Eindruck ist top. Keine Frage, die mehrmonatige Umbauphase hat sich gelohnt. Sommers lässt sich eine Fensterfront des in dezenten Fliedertönen gehaltenen Gastraums komplett öffnen und lädt so gewissermaßen zum überdachten Draußensitzen ein. Nix Neptun-Teller, nix Apollo-Platte: Die überschaubare, handgeschriebene Speisekarte kommt ohne Aufmarsch olympischer Götter aus und das ist wohl-tuend. Ich entscheide mich für Pikilia - und erhalte eine perfekt prä-

sentierte Auswahl kleiner Häppchen, unter denen vor allem die gebratene Aubergine mit noch leicht gestückeltem Zwiebelmus, ein wunderbar cremiges Tzatsiki sowie in Orangen marinierter Lachs auffallen. Dazu ein Glas des fruchtig-floralen Moschofilero: ein ganz vorzüglicher Einstieg. Doch es kommt noch besser. Das hervorragend gegrillte Lammfilet ist rosa und butterzart; kleine gebackene Kräuterkartoffeln und Ofengemüse - Paprika, Kirschtomaten, Fenchel - stellen eine perfekte Begleitung dar. Ein



„Pikilia“ - gemischte Vorspeisen

nicht ertränkt in gekühltem Sirup. Und zur Abrundung ein 15 Jahre alter Metaxa Grande Fine, Destillat gewordene Sonne Griechenlands. Fazit: Das Elio wirbt mit dem Slogan „einfach griechisch“; ich aber gebe noch eins drauf und sage „einfach Superlativ“ - denn hier habe ich die beste griechische Küche in Hannover kennengelernt.

LUTZ WORAT

Elio, Oststadt,
Friesenstraße 30, Tel. 374 80 88

wahrer Traum aber ist die ungemein aromatische Rosmarinsauce: So einmalig lecker, dass man auch noch das allerletzte Molekülchen mit dem knusprig-frischen Weißbrot vom Teller tupfen möchte. Wie schon bei der Vorspeise passt auch beim Hauptgang die Weinempfehlung hervorragend; der offene Rote aus der Nemea-Region gefällt durch Fülle und Kraft. Zum Ausklang heißt's dann „schwarz, süß, feurig“: Griechischer Mokka, dazu eine Scheibe Galaktoboureko - ein traditionelles Blätterteiggebäck mit Cremefüllung, ge-, aber

À la Carte

- VORSPEISE
Pikilia - gemischte Vorspeisen (9,50)
- HAUPTSPESISE
Rosa gegrilltes Lammfilet auf
Rosmarinsauce mit griechischen
Kartoffeln und Ofengemüse (14,90)
- NACHSPESISE
Galaktoboureko - Blätterteiggebäck
mit Vanillecreme und Sirup (4,50)
- GETRÄNKE
Moschofilero, offener Weißwein 0,2 l
(4,90), Ajoritiko, offener Rotwein
0,2 l (4,00), Metaxa Grande Fine
(5,50), Griechischer Mokka (1,80)

MitInhaberin Olga Witzke