

Genuss trifft Kunst: Genießerzeit.com beim Restaurant-Hopping im Lei e Lui



Das Thema „naturköstlich-mediterran“, das beim Restaurant-Hopping Oktober angekündigt worden war, wurde von Karin Kaiser und Sebastiano Rucci hervorragend umgesetzt. Konsequenter biologischer und künstlerischer erstaunlich waren die Speisen, die auf den Tisch kamen. Karin Kaiser komponiert: Erst wenn die Gerichte fertig zubereitet sind, steht die Speisekarte.

Denn jedes Gericht ist ein Kunstwerk: Kürbis-Karotten-Maronen-Gnocchi mit frischem Blattspinat und Steinchampignons, Salbeibutter und Parmesan, hausgemachte rosa Ravioloni mit feiner Schafskäse-Kräuter-Kürbiskern-Füllung auf frisch-fruchtigem Kürbis-Tomatenragout mit Weißwein und Safran, Fischtopf mit Kokosmilch und Koriander.



Diese und andere solcher außergewöhnlichen, exzellenten Geschmackskombinationen sind im Lei e Lui Programm. Für die Kunst der Einrichtung zeichnet Sebastiano Rucci verantwortlich: Bunte Mandalas im Nichtraucher-Zimmer, Schwarzlicht mit phosphoreszierenden

bunten 3-D-Gebilden machen das Lokal zu einer Kunstgalerie, in der man sitzen und schlemmen kann – im Gegensatz zu einer Galerie jedoch gemütlich und heimelig.

Der Aperitif vom Haus: Prosecco mit Cassis, Mangospalten und Granatapfelkernen lockerte die Stimmung und die Zungen der Gäste.

Die Genießerzeit-Community genoss den Service: zuvorkommend, freundlich, ehrlich und fürsorglich – und wieder war auf den meisten der Restaurant-Hopping-Bewertungsbögen zu lesen, dass einige der Teilnehmer nicht zum letzten Mal hier waren. Es empfiehlt sich, Platz zu lassen für einen der vorzüglichen Kuchen oder Cremes, die in der Glasvitrine darauf warten, nach dem Essen mit einem schönen starken Espresso gewürdigt zu werden.



Die Genießer-Community empfiehlt zum Essen einen Pinot Noir: sieht aus wie ein Rotwein und schmeckt wie ein frisch fruchtig süffiger Weißwein, ist jedoch ein Rosé. Dazu auf jeden Fall der bunt-hübsche Antipasti-Teller.

Wer beim Restaurant-Hopping teilnehmen möchte, schreibt an post@geniesserzeit.com. Weitere Infos: <http://www.geniesserzeit.com>

Restaurant Lei e Lui
Wilsnacker Straße 61
10559 Berlin
Di-So 16-24 Uhr
Tel.: 030-30208890

Pressekontakt:
Karin Wylíčil M.A.
Info inForm
Tel.030-39205812
E-Mail: karin.wylicil@info-inform.de
Internet: www.info-inform.de
Fotos: Caroline Schneider