

AUFGEGABELT Elisabeth Strunz hat im neuen Restaurant des Hotels Levante Parliament eingchecked

Die Leichtigkeit des Designs

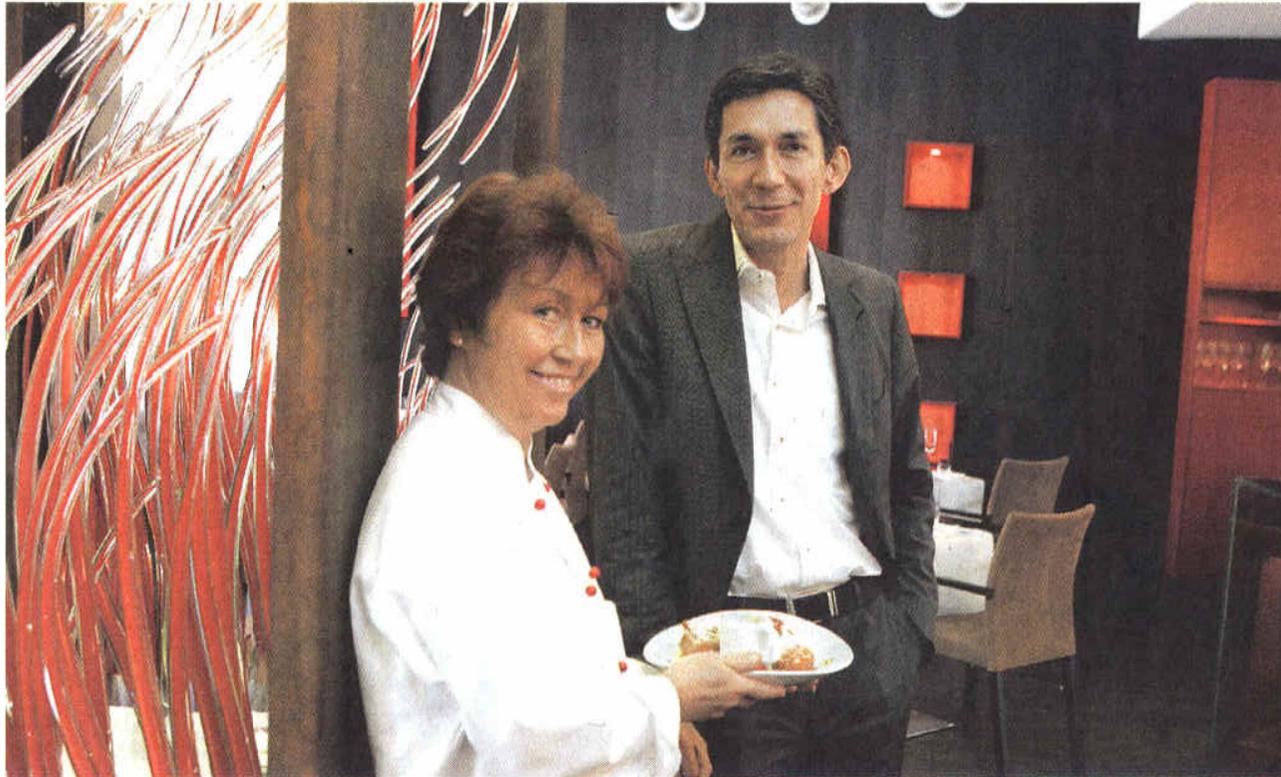
Im achten Bezirk hat die Luxus-Herberge Levante Parliament aufgesperrt. Im dazugehörigen Restaurant sorgt Köchin Elisabeth Strunz für Fusion am Teller.

Design oder nicht sein – das soeben aufgesperrte Hotel „The Levante Parliament“ ist da keine Ausnahme. Der Besitzer der gleichnamigen türkischen Restaurant-Kette Fuat hat sich das derzeit gängige Erfolgsrezept zu Herzen genommen und ein Jugendstilgebäude und zuletzt Studentenheim in der Auerspergstrasse schick aufgemöbelt.

Dass es jedoch kein 08/15-Designtempel wurde, dafür sorgte Ioan Nemtoi. Der rumänische Glaskünstler nutzte die 4.600 m² Gesamtfläche der Nobelherberge als Ausstellungsplattform. Darüber hinaus hat Nemtoi auch das Restaurant und die Bar gestaltet – nur konsequent, dass sie seinen Namen tragen. Einen Blickfang bilden die roten Installationen, die loderndes Feuer darstellen.

Asiatischer Tafelspitz

Das Nemtoi ist fest in Frauenhand: Service-Managerin Michaela de Rosa schupft angenehm locker den Laden, in der Küche hat Elisabeth Strunz den Kochlöffel fest in der Hand. Sie werkte zuvor bei Bernd Schlachers „Motto



Im Hotel Levante Parliament lässt es sich schön speisen: General-Manager **Alexander Plappart** setzt auf Designer-Ambiente, **Elisabeth Strunz** auf Fusionsküche

Catering“ und machte sich auch als Koch-Coach einen Namen. An ihrer neuen Arbeitsstätte will sie vor allem mit „neu kreierten Aromen und Gewürzkombinationen“ experimentieren: „Unsere multikulturellen Gäste sollen sich am Teller widerspiegeln“, sagt Strunz. So findet sich auf der Karte beispielsweise ein ganz und gar unklassischer Tafelspitz, nämlich asiatisch mariniert mit

Julienne vom Wurzelgemüse mit Vogerlsalat (8,20€). Anschließend kommt eine cremige Süsskartoffelschaumsuppe mit Lauchstroh und Currypofesen (4,60€) auf den Tisch, bei der sich eine angenehme Schärfe auf dem Gaumen entfaltet. Weiter geht's mit dem knackigen Cesar's Salad, der im Nemtoi mit Anchovies und Garnelen aufgepeppt wird. Das Rinderfiletsteak im Gewürzmantel mit

Wokgemüse und indischem Linsenflan (23,20€), wobei sich letzterer als zu trocken und fest entpuppte. Die süßen „Wäschermädeln“ versöhnten jedoch mit feiner Vanillesauce.

Für die Business-Community werden übrigens zwischen 16 und 20 Uhr zwei After Work-Mini-Kombis aufgewartet: Zwei Austern mit Pumpernickel-Ildefonso, dazu gerolltes Rindercarpaccio

mit Gänseleber und ein Glas Champagner (17€); oder eine Frühlingsrolle mit getrüffeltem Büffelmozzarella, zwei Beef-Tatar-Maki und ein Pfiff Bier (9€) erweisen sich als originelle Energiespender.

Fazit: Das Levante Parliament ist ein modernes Design-Hotel mit einem chicen Restaurant. Küchenchefin Strunz versucht dort, die in die Jahre gekommene Fusionsküche neu zu interpretieren.

NEMTOI

Auerspergstrasse 9
1080 Wien
Tel. 01/228 28-0
Karten: alle
Sitzplätze: 70 (+40 Garten)
Küchenzeiten:
Mo. bis Sa.: 11.30 bis 14.00 und
18 bis 23 Uhr

16★

Küchenleistung	★★★★★
Service	★★★★★
Ambiente	★★★★★
Getränkemenu	★★★★★
Businessfaktor	★★★★★
Preisniveau	€€€€€

ZULETZT GETESTET

- 22 ★ Hanner/Mayerling Steirereck/Wien
- 21 ★ Fabios/Wien
Ambassador/Wien
Zum Schwarzen Kameel/Wien
- 20 ★ Guth/Lauterach Verdi/Linz
Pogusch/Turnau
- 18 ★ Österreicher MAK/Wien
Rauhenstein/Baden
Tabor Turm/Steier
- 17 ★ Nabuu/Linz
Grünauer/Wien
Wengermühle/Schörrfling
Salut/Wien
Hansen/Wien
- 16 ★ Artner/Wien
da Moritz/Wien
da Vitti/Wien
- 15 ★ Gergely's/Wien

21-25 ★	grossartig
16-20★	sehr gut
11-15 ★	gut
€	günstig
€€€€€	teuer