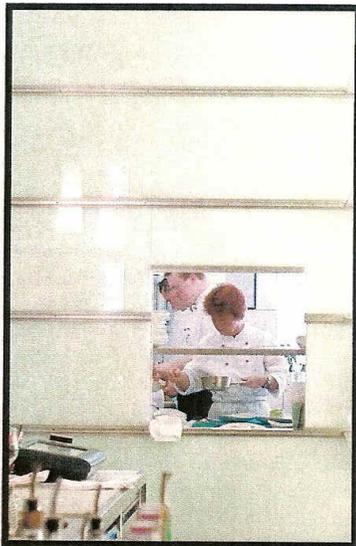


Shrimps in Kohlrabi

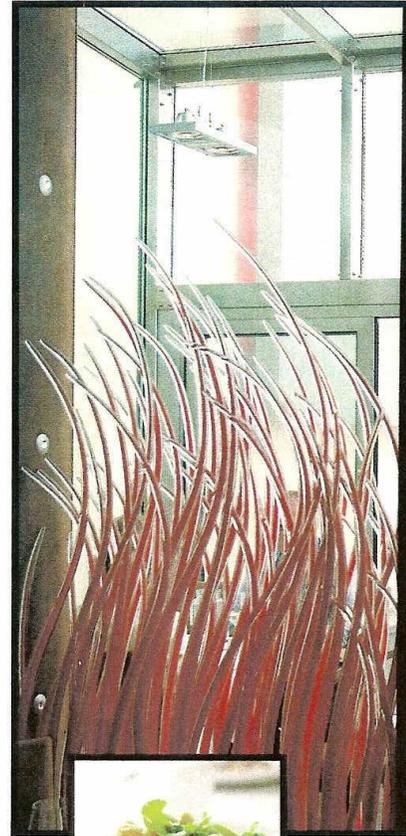
Aus einem Jugendstilhaus wurde das Designerhotel „Levante Parliament“ mit seinem Restaurant „Nemtoi“



» Küchenchefin Elisabeth Strunz zaubert am Herd in ihrem vom Restaurant einsehbaren Küchen-Reich

AN DER ADRESSE Auerspergstraße 9, an der „Zweierlinie“ findet man eine Fassade voll noblem Understatement: das neue Traumhotel „The Levante Parliament“, ein Architekturjuwel des Wiener-Werkstätten-Designers Robert Oerley, erbaut 1911 im Stil der „Klassischen Moderne“.

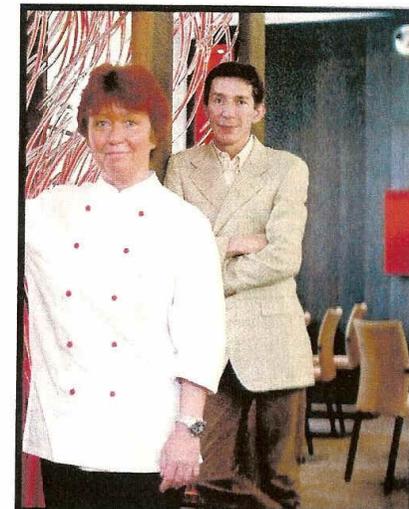
SKULPTUREN DES GLASBILDHAUERS Ioan Nemtoi bestimmen die Optik des nach ihm benannten Restaurants „Nemtoi“ seit der Neugestaltung des Hauses mit seinen 74 Zimmern und Suiten unter General Manager Alexander Plappart. Kreativ und leicht ist die Küche von Elisabeth Strunz (sie war jahrelang „Motto“-Cateringchefin und Alexander Plapparts absolute Wunschkandidatin). Im lichtdurchfluteten, zum Innenhof orientierten Restaurant wird Grenzgeniales serviert: Kokos-Karotten-Suppe mit Ingwer und Koriander (€ 4,60); oder Sauerampfersuppe mit Räucherforellencrêpes (€ 5,30); wienerisch die „Gebackene Variation vom Kalb“ (Schnitzel, Leber, Bries) mit Erdäpfel-Vogelssalat (€ 17,90), exotisch angehaucht das Garnelencurry mit Zitronengras im ausgehöhlten Kohlrabi (€ 20,-); apart die Kombination von glasierter Entenbrust mit Balsamico-Kirschen und Linsenpüree (€ 16,30). Süße Höhepunkte sind die Crème brûlée mit Himbeeren und Champagner (€ 5,30) oder der Mehlspeis-Klassiker „Wiener Wäschermädeln“ (mit Marzipan gefüllte Marillen im Backteig, serviert auf Vanillesauce, € 7,80).



» Leicht und köstlich: Garnelencurry mit Zitronengras im Kohlrabi mit Jasminreis



» Schöne Perspektiven bieten die Skulpturen des Glasbildhauers Ioan Nemtoi im Barbereich von dem aus man in den hellen, zum begrünten Innenhof offenen Esbereich gelangt



» Team General Manager Alexander Plappart (r.) mit „süßem“ Küchenchefin Elisabeth Strunz

NEMTOI RESTAURANT & BAR
im Hotel „The Levante Parliament“
Wien 8., Auerspergstraße 9
Tel.: 228 28 60, Fax: 228 28 28
Öffnungszeiten Restaurant:
Mo.–Sa. 11–14 und 18–23 Uhr
Bar: Mo.–So. 11–24 Uhr