

## Lokale, über die man spricht ...

### Nemtoi

Auerspergstraße 9, 1080 Wien  
Tel. 01/228 28 60,  
Mo-Sa 11.30-14 Uhr, 18-23

Schon zum dritten Mal seit der Eröffnung im März 2006 versucht das NEMTOI im Designhotel „Levante Parliament“ an der Zweierlinie einen kulinarischen Neustart. Bisher stand die Küchenleistung stets in merkwürdigem Kontrast zum coolen Interieur mit den Objekten des rumänischen Glaskünstlers Ioan Nemtoi. Bernhard Laimer, 28, nützt die Erfahrungen, die er in Spitzenrestaurants wie Hanner, Meinel am Graben oder Adlon in Berlin gesammelt hat, zu einer gemäßigten Crossover-Küchenlinie um. Die Gerichte präsentieren sich farbenfroh wie die feine *Orangen-Kürbiscremesuppe mit Garnelen* (4 €) oder der *Lachs im Curry-Gewürzfond*



Zwischen den Glasobjekten des „Nemtoi“ entfaltet seit kurzem der neue Küchenchef Bernhard Laimer seine Kreativität.

mit *Paradeisermousse* (12 €). Ein knuspriger *Wolfsbarsch* kommt mit leuchtend gelbem *Safran-Muschelfond* (21 €) zu Tisch. Der zartrosa auf den Punkt gegarte *Lammrücken* vermählt sich mit *Couscous und Knoblauch-Rosinen* (18 €). Sehr mutig, aber originell: *Käseschmarren mit Petersilsauce* (10 €).