

Da Omero

Dolce Vita am Monte Pusten

Wie gut, dass unser Peugeot 207 heute zu Hause blieb, denn zwischen Mercedes, BMW und Porsche hätten wir unser kleines Auto auf dem Porthofplatz bestimmt nie mehr wieder gefunden. Mit einer Haltestelle direkt vor dem Restaurant ist die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln aber auch

wirklich kein Problem – und hat außerdem den Vorteil, dass alle Beteiligten den italienischen Wein genießen dürfen. Da der vordere Bereich des modern und stillvoll eingerichteten Lokals gut besetzt war, entschieden wir uns für einen etwas ruhigeren Platz auf der schönen Wintergarten-Terrasse mit Blick auf einen kleinen, bepflanzten Hang des Pustenberg. Hier ließ es sich – dank aufgestellter Heizstrahler – trotz gefällener Abendtemperaturen sehr gut aushalten. Nach einem mit freundlichem „Prego“ servierten Glas Prosecco Aperol (6 Euro) bekamen wir die Tageskarte gereicht. Meine Begleitung wählte das Oktober-Menü: Artischockenboden mit einer Füllung aus Steinpilzen und Perlhuhnbrust, Kürbis-Curry-Suppe mit Nordseekrabben, Kalbsfilet auf Risotto mit Trüffelsauce und Crema Veneziana für 38,50 Euro. Ich hingegen stellte mir meine Gerichte aus der reichhaltigen Tagesauswahl lieber selbst zusammen. Den Anfang mache eine Kombination aus Garnelen mit Melone und Kirschtomaten (12,50 Euro): schön frisch, saftig und sorgsam mit Balsamico-Essig verfeinert. Das Menü startete mit einem mild-nussig gefüllten Artischockenboden, zu dem die würzige Sauce und Parmesanflocken den passenden Kontrast bildeten.

Auch „Einheimischen“ schien es hier zu gefallen, denn inzwischen hatte sich an unserem Nachbartisch eine Gruppe Italiener eingefunden, die sich fröhlich gestikulierend mit dem Kellner unterhielten. Wir verstanden zwar kein Wort, da die Laune aber prächtig war, waren sie wohl ebenfalls mit ihrem Essen zufrieden. Deshalb schnell weiter: Während ich einen Gang aussetzte, servierte die aufmerksame, aber nie aufdringliche Bedienung das Kürbis-Süppchen – angenehm cremig und mit einer erst zarten, dann aber deutlichen Curry-Schärfe. Zum Ablöschen

zogen wir die umfangreiche Weinkarte zu Rate und verzichteten heute mal auf den Gaia & Rey Chardonnay Angelo Gaja für 200 Euro zugunsten eines Pinot Grigio Jermann (34,50 Euro).

Nach einer kurzen Pause standen die Hauptspeisen auf dem Tisch: Das Kalbsfilet für meine Begleitung war auf den Punkt gebraten, der weiche Geschmack des Risottos wurde mit einer Trüffelsauce und zahlreichen Scheiben des Pilzes veredelt. Ich entschied mich für „Saltimbocca alla romana“ (16,50 Euro) von der Standardkarte, die übrigens auch Pizzen zwischen 5 und 12 Euro anbietet: dünn geklopfte und mit Schinken und Salbeiblättern belegte Kalbsschnitzel – ein Klassiker der italienischen Küche in Perfektion.

Zum krönenden Abschluss des Menüs gab es eine köstliche Crema Veneziana auf Biskuit, ich wurde von der Dessertvariation (12,50 Euro) aus Panna Cotta, Tiramisu, Tartufo- und Pistazieneis auf Fruchtspiegel quasi überwältigt. Jetzt weiß ich, wie sich Elizabeth Gilbert gefühlt haben muss, als sie sich in „Eat, Pray, Love“ einen ganzen Sommer lang durch Italien fütterte. Himmlisch! Und so verließen wir das Restaurant mit der Erkenntnis: Ein bisschen Luxus tut ja gar nicht weh! kis

www.da-omero.de

45239 Essen-Werden

Porthofplatz 6

02 01. 4 55 57 02

Di-So 12-14.30 & 18-23 Uhr

Ruhetag: Montag

AE Master Visa EC



RISTORANTI PLATZ 7

