



Die Wortspielerei des Restaurantnamens signalisiert keinen Küchenstil, sondern nur den regionalen Bezug (mit so kernigen Gerichten wie saftiges Rumpsteak vom Freesisch Rind mit Kräuterbutter und krossen Bratkartoffeln) und die allgemeine Sehnsucht nach der sonnigen Küche des Südens. Hier dargeboten durch Knuspriges vom Pulpo mit Chorizo und Avocadosalat, eine reichlich gefüllte Tapas-Platte mit Datteln im Speckmantel, Oliven, gefüllter Paprika, Fenchelsalami und gebratenen Garnelen oder die im Ganzen gebratene und mit Limonenöl parfümierte Dorade auf mediterranem Gemüse.

Weil es so schön in den Mainstream passt, bieten die beiden umtriebigen Jungunternehmer Bastian Baumgarten und Malte Peters ihren Gästen mit Tom Ka Gai vom Bressehuhn und gebackener Garnele auf Mango-Papayasalsa auch noch fernöstlich Angehauchtes. Eine süße Verführung der gehobenen Art ist die Blaubeer-Pavlova, gefüllt mit Himbeersorbet. Alle Gerichte kommen korrekt zubereitet und für kleines Geld an die adrett gedeckten Tische des klar strukturierten 40-Plätze-Restaurants.

Der Service agiert angenehm unpräzise. Ein Teil der zweckgerecht zusammengestellten Weinofferte ist nebenan im gut sortierten Feinkostladen erhältlich, der um ein Bistro erweitert wurde.