

tisch. Ich wähle das Drei-Gänge-Menü für nicht ganz preiswerte 62 DM, das sich vom Vier-Gänge-Menü (79 DM) durch eine (weggelassene) "Kalbschwanzconsommée mit Trüffelravioli" unterscheidet. Die Vorspeise, zweierlei Spargelsalat mit Rauchlachs kommt mit einer namenlosen, aber sehr delikaten Sauce, die auf Eierbasis à la Bearnaise oder Choron produziert zu sein scheint. Wie bei einem 3-Gänge-Menü nicht anders zu erwarten, gibt es als Hauptgericht zweierlei vom Lamm mit einem rustikalen



Paprika-Tomaten-Gemüse. Einerlei hätte es auch getan, aber die kleinen Lammlachsscheibchen geben der Sauce im Töpfchen noch einmal einen Extrakick. Die gefüllten Schokoladenblätter zum Dessert machen das Menü endgültig reichhaltig. Die Weinkarte im Spago gehört nicht zu den größten in der Stadt, aber ich habe ohnehin nur Lust auf ein erfrischendes Gläschen Merlot Rosé. Der Wein ist von feiner Frucht, aber auch der Preis ist 'ne Wucht: 0,2 l für 9 DM! Dafür ist das Spago allerdings auch ein Genuß für die Augen. So bleibt unter'm Strich: Das Abendessen in der Calenberger Esplanade ist wieder eine Freude, der Name Spago könnte bei stabiler Küchenleistung zu einer Wallfahrtstätte für "Cross-culture-cooking" in Hannover werden.

Dirk Lehnhoff

Spago,
Calenberger Esplanade 1,
Tel. 12 10 81 81

À LA CARTE

MENÜ:
Zweierlei Spargelsalat mit Rauchlachs, Zweierlei vom Lamm, Gefüllte Schokoladenblättchen (62 DM)

WEIN:
Merlot Rosé (0,2 l/9 DM)



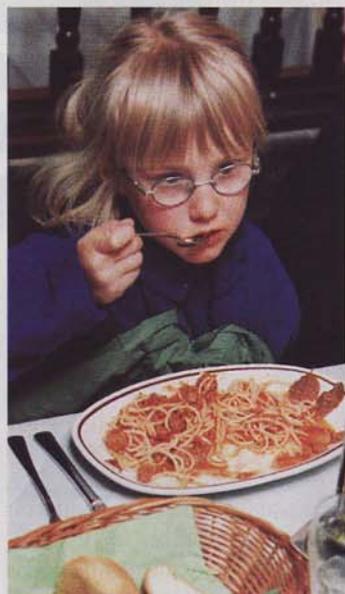
Fellini - Inhaber Franco Scevola und seine "Hauptdarsteller"

FELLINI

Clowns in Cognac

Am neuen Standort in der List serviert das Fellini italienische Spezialitäten mit herzlichem Service.

Bitte nur eine Vorspeise. Die eine Hälfte vom 'Carpaccio di salmo', die andere vom 'Vitello tonnato'. Der Sonderwunsch als Einstieg in die Bestellung wird lächelnd erfüllt. Im Fellini umsorgt man den Gast, was schon am früheren Standort in



Kinder und Spaghetti...

der Limmerstraße den Charme des Italiens ausmachte. Der damalige Geschäftsführer Franco Scevola (43) hat nach der Schließung Ende letzten Jahres den Namen des Restaurants übernommen. Seit Mitte April residiert das Fellini nun in der Voßstraße 42. Länger als 25 Jahre hat an dieser Stelle das Da Toni die List bekoht. Jetzt ist es ein bisschen heller geworden in dem Gasträum mit der Empore, und überall ist das Werk des Großmeisters des italienischen Kinos präsent - an den Wänden mit Kinoplakaten, aber auch in der Speisekarte. Die Gerichte sind über hingehauchten Szenenfotos gedruckt. Ob es wohl ein Zufall ist, dass die wogende Anita Eckberg als Unterlage für die Fleischgerichte erhalten muss? Anthony Quinn darf ein paar Seiten zuvor die Pizzen verkaufen, die mit der "Vesuviana" bei freundlichen 8 DM beginnen. Die Karte beinhaltet ein Dutzend Weine und fünf Sorten Grappa, wobei mir der "di Prosecco" von Andrea da Ponte für angemessene 6 DM auffällt.

Die zarten Lachsscheiben sind fein gewürzt mit rotem Pfeffer und gehacktem Rucola, die Sauce des "Vitello tonnato" hat vielleicht eine Spur zuviel Mayonaissegeschmack. Als Zwischengericht gibt es - eine Empfehlung des freundlichen Kellners - hausgemachte Nudeln, deren rote Färbung schon warnend eine gewisse Schärfe signalisiert. Sie sind mit einer ordentlichen Portion Knoblauch angemacht, aber mit 19,50 DM vielleicht etwas zu ordentlich bezahlt. Wer es günstiger haben möchte, nimmt klassische Pastagerichte aus der Fellini-Szenenfotosammlung. Natürlich beinhaltet die Karte auch diverse Fischgerichte. Mancher möchte unbedingt Scampi, und er findet sie dann auch als "Clowns" für 38 DM in einer Cognacsauce. Das Filet von der Seezunge (ein wirklich handfestes Tier mit einer angemessenen Portion Fleisch auf den Rippen) ist ganz schnörkellos mit Butter und Salbei angemacht.

Als Dessert bitte nicht das ewige Tiramisu nehmen - es gibt hier auch diesen hin und her schwingenden, kleinen Haufen gekochter Sahne! Der als "Panna cotta" in seiner hausgemachten Version immerhin ist nicht bei jedem Italiener zu haben.

Hans-Peter Wiechers

Fellini,
Voßstr. 42, Tel. 62 37 60

À LA CARTE

VORSPEISEN:
Carpaccio di salmo (17,50 DM),
Vitello tonnato (16,50 DM)

ZWISCHENGERICHT:
Hausgemachte Nudeln
nach Empfehlung des Tages
(19,50 DM)

HAUPTGÄNGE:
Filetti di sogliol (28,50 DM),
Pizza Vesuviana (8 DM),
Scampi Clowns (38 DM)

DESSERTS:
Panna cotta (7,50 DM)

GETRÄNKE:
Pinot Grigio (0,25 l/6 DM), Pils
(0,3 l/3,90 DM), Grappa di Prosecco (6 DM), Espresso (3 DM)