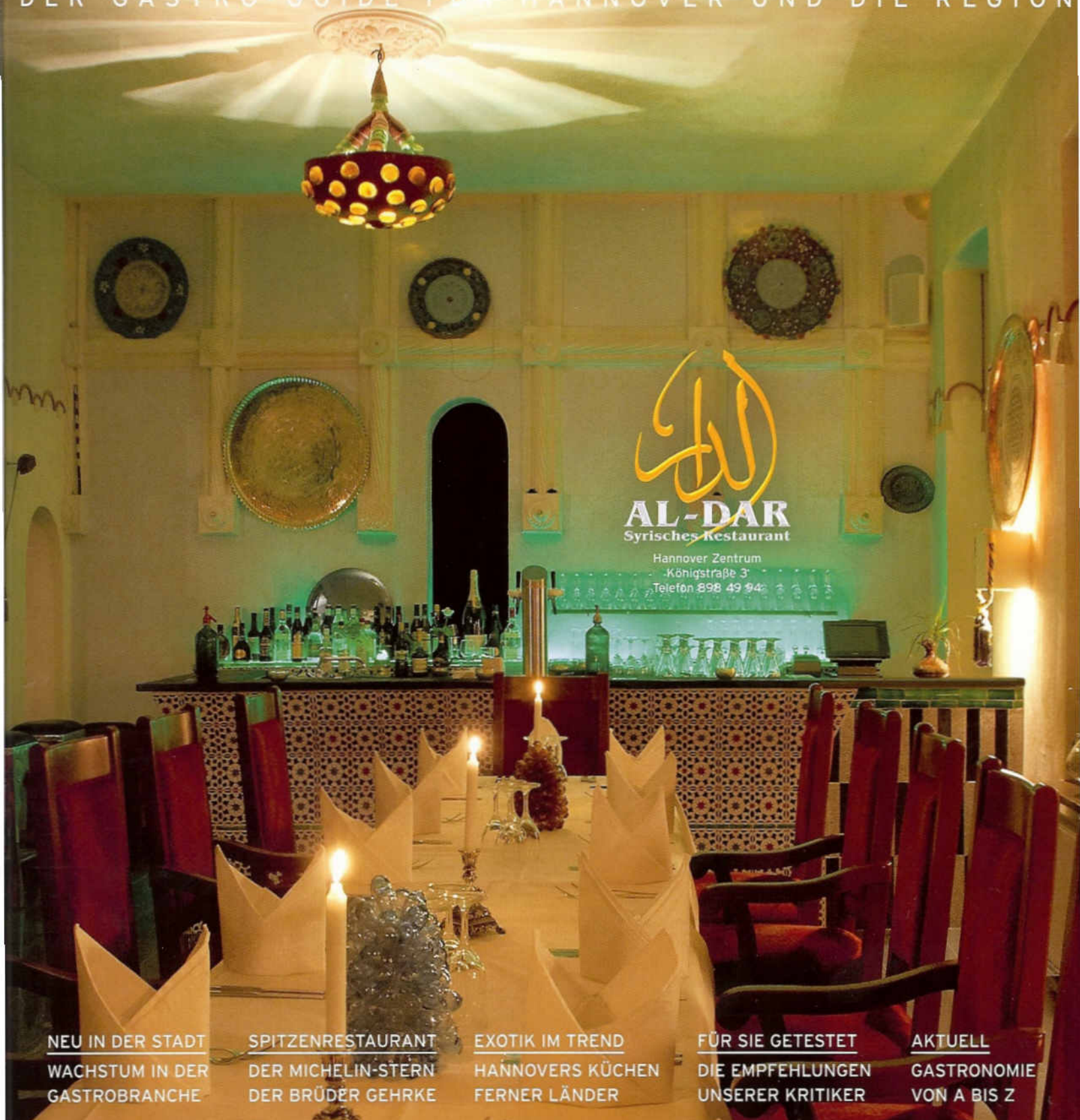




HANNOVER GEHT AUS!

DER GASTRO-GUIDE FÜR HANNOVER UND DIE REGION



AL-DAR
Syrisches Restaurant

Hannover Zentrum
Königstraße 3
Telefon 898 49 946

NEU IN DER STADT
WACHSTUM IN DER
GASTROBRANCHE

SPITZENRESTAURANT
DER MICHELIN-STERN
DER BRÜDER GEHRKE

EXOTIK IM TREND
HANNOVERS KÜCHEN
FERNER LÄNDER

FÜR SIE GETESTET
DIE EMPFEHLUNGEN
UNSERER KRITIKER

AKTUELL
GASTRONOMIE
VON A BIS Z

Internationale Küche



Sambusik bil Sujuuck, Teigrollen mit Lammhack



Moutabel, Auberginencreme mit Joghurt und Minze



Sambusik bil Lachme, Teigtaschen mit Hackfleisch



Salta al Schauder, Rote Bete mit Zitronen-Olivenöldressing



Talal Paste, Paste aus Tomaten, Zwiebeln u.a.



Labneh bil Thoum, Frischkäse mit Walnüssen u.a.



Falafel, Kugeln aus Kichererbsen und Zwiebeln



Sambusik bil Jibne, Teigtaschen mit Schafskäse u.a.



Warah Einab, gefüllte Sauerweinblätter



Hommus, Kichererbsenmus mit Zitronensaft u.a.



Zurki, Schafskäsesalat



Fasuli, Grüne Bohnen mit Tomatenragout



Zaitun-Salat, Grüne Olivenringe mit Tomate u.a.



Muhammara, Mus aus Walnüssen, Paprika u.a.



Sambusik bil Spinat, Teigtaschen mit Spinat



Jasar bil Zait, marinierte Mohrrübenscheibchen



Muskaa, Auberginen mit Tomatenragout u.a.



Tabuleh, Petersiliensalat mit Weizengrütze

AL-DAR

Traumhafter Genuss aus dem Orient

Einen fliegenden Teppich braucht man nicht, um in die Welt aus 1001 Nacht einzutauchen! Man reserviert einfach im Al-Dar einen Tisch und kommt in den Genuß einer exotischen Traumwelt, die von dem Braunschweiger Goldschmied Christian Hellwig mit großer Liebe zum Detail gestaltet wurde.

Den meisten Menschen fallen bei dem Begriff Orient sofort exotische Speisen und Gerüche, Bauchtanz, prachtvolle Paläste und die Märchen von 1001 Nacht ein. Diese Vorstellung wird nicht enttäuscht. Das Al-Dar (auf deutsch: das Haus) hat die Anmutung eines prächtigen Sultanspalastes, verbunden mit spielerischen und künstlerischen Elementen. Überaus gelungen vor allem die beruhigende Beleuchtung, die eine perfekte Balance zwischen Kunst- und Kerzenlicht hält. Man könnte

stundenlang von diesem eindrucksvollen Ambiente schwärmen. Sollte das Gespräch mit dem Tischpartner langweilig werden - keine Sorge, denn für das Auge gibt es hier genug zu entdecken. Lebhaft geht es besonders freitags zu, dann gibt es Showeinlagen wie Bauchtanz und Märchenabende, rechtzeitige Reservierung ist zu empfehlen.

Über eine Treppe geht es in den ersten Stock des Restaurants, wo der Inneneinrichter noch intensiver auf der ornamentalen Klaviatur gespielt hat: Blumenranken, Reliefs, angedeutete Säulen, Balustraden und die sehenswerte Bar - die das Titelbild dieser Ausgabe ziert. Hier ist Raum für größere Gesellschaften - und für die Raucher stehen in ei-

nem Extra-Raum mit bequemen Sofas mehrere Wasserpfeifen bereit.

Aber nun soll es um das Essen gehen: Man versinkt in weichgepolsterten Stühlen, würdigt die Tischdecken und Servietten aus feinstem Tuch und läßt sich von der patenten Chefin Neila Trabulsi höchstpersönlich beraten. Sie rät zum Menü „Reise durch Syrien“, eine Zusammenstellung von überwiegend kalten Vorspeisen (Mezze), gefolgt von Gegrilltem. Die Mezze verschaffen traumhafte Genussmomente, jede hat eine eigenständige Hauptzutat und Gewürzrichtung: etwa Olivenringe, Frischkäse, geröstete Mandeln, Walnussmus, „Falafel“, aus Kichererbsen- und/oder Bohnenteig zubereitete Frikadellen, „Hummus“, eine Creme aus gekochten pürierten Kichererbsen und Sesammus. Über den Mezze-Schälchen verbreiten sich Düfte von Koriander und Zimt, von Kardamom, Minze und Safran.



FOTOS: JAMPFEL/BRANDUNG (3)

Menü

REISE DURCH SYRIEN

Zwölf Mezze, anschließend gegrilltes Lamm- und Huhnfleisch oder Rotzungenfilet, als Dessert eine Auswahl von Süßigkeiten
pro Person 30,00 €

A la Carte

VORSPEISE

Tabouleh (5,00)

HAUPTSPEISE

Lammrücken auf Safransauce, dazu Blattspinat (16,00)

DESSERT

Variation von Süßigkeiten (5,00)

GETRÄNKE

Reserve du Couvent 0,2 (7,00),

ganze Flasche 0,75 l (24,00)

Wittinger Pils 0,3 l (2,60)

Dann ist es Zeit für das Gegrillte von Lamm- und Huhn, als Beilage wählen wir die superleckeren Kartoffelscheibchen frisch aus der Friteuse. Der rote „Reserve du Couvent“ aus dem Libanon ist eine famose Ergänzung, veredelt gleichwohl das Gewürzfeuerwerk am Gaumen. Das Finale mit dem syrischen Feingebäck besteht aus Walnüssen, Zucker, Butter, Honig, Sirup, Pistazien und Feigen - etwas



Das Al-Dar in der Königstraße

für Süßspeisen-Junkies! Dann hat nur noch ein Mokka Platz. Die im Al-Dar zubereitete Variante wird mit Kardamom aromatisiert, es bindet die Säure im Kaffee und macht ihn bekömmlicher. Und erst der Duft!

Fazit: Arabische Gastfreundschaft geht hier über alles, der Chef steht ein überaus sympathisches Team zur Seite. Der syrische Koch hat's drauf, sorgt für eine sensationelle kulinarische Verve. Und auch das Auge isst mit.

SUSANNE L. BORN

Zentrum, Königstr. 3, Tel. 8 98 49 94