

DUISBURG GEHT AUS! 2013/2014

Überblick

DUISBURG GEHT AUS!

2013
2014

Die Gourmetmeilen im Revier
Echte Liebe – Pommes und Currywurst
Highlights in Oberhausen, Mülheim, Moers und Krefeld

ÜBER 200

RESTAURANTS, HOTELS & KULINARISCHE
ADRESSEN FÜR SIE GETESTET

7,90 € | ISBN 978-3-8623-1-000-0 | www.ueberblick.de



Präsentiert von:

Schröder
BELLE



Pegasos

Klassiker und Raffiniertes



Über griechische Restaurants lässt sich trefflich streiten. Während die einen darunter bewährte Pommesbuden-Qualität mit gemütlicher Einrichtung verstehen, schwören die anderen auf Spezialitäten und Raffinessen aus der Ägäis-Region.

Der Pegasos in der Oberhausener Innenstadt bedient eher ausdifferenzierte Ansprüche, ist aber auch recht populär. Selbst über die Stadtgrenzen hinaus empfehlen uns Freunde einen Besuch. Grund genug, auf die kulinarische Entdeckungsreise zu gehen. Hervorheben kann man die günstige Verkehrsanbindung - der Hauptbahnhof ist ganz in der Nähe, Parkplätze finden sich mehr als ausreichend direkt vor der Tür. Der Service grüßt und bedient mit außerordentlicher Zuvorkommenheit, auch an Anis-lastigen Spirituosen auf Kosten des Hauses mangelt es nicht. Neben der dezenten Beschallung mit einem originalen griechischen Radiosender ist auch die Speisenauswahl stilecht. Das Angebot umfasst Klassiker wie Gyros mit Pommes genauso wie Spezialitäten vom Lamm oder Nudeln mit Meeresfrüchten. Da schon allein das Angebot an Vorspeisen jedem hellenischen Restaurant zu Ehren gereichen würde, starten wir mit zwei ansehnlichen Appetitanregern. Meine Wahl fällt auf Saganaki in Metaxa-Soße, Zwiebeln und Paprika (5,20€) – ein schönes Stück Schafskäse ummantelt von den heißen Zugaben, ergänzt von einem frischen Brot, das zum tunken und dippen gereicht wird. Meine Begleitung kostet eine Kombination aus Auberginen und Zucchini in Bierteig mit Zaziki (5,50€), die so leicht und lecker ist, dass wir sie gerne auch als Hauptspeise genommen hätten. Da gibt es aber deftige Alternativen. Mit Souvlaki (12,90€), den Käse - überbackenen Schweinestücken in Metaxa – Soße, teilen wir uns einen weiteren Klassiker der deutsch – griechischen Ess-Geschichte. Dazu bestellen wir Bratkartoffeln statt Röstis, wofür uns leider zusätzlich 1,50 € berechnet werden, was sich allerdings angesichts der tadellosen Qualität der neuen Beilage lohnt.

Danach probieren wir etwas, das aus der Rubrik „eher ungewöhnliche Zusammenführung auf dem Grill“ stammen könnte. Eine Leber-Gyros-Kombination (12,30€) mit Zwiebeln und Pommes, dazu eine extra Portion Zaziki (3,50€). Auch dieses Gericht überzeugt vollkommen, einzig über die etwas groß geratenen, mitgebratenen Zwiebeln ließe sich ein wenig streiten.

Mehr als satt und zufrieden stellen wir am Ende fest: Der Spagat zwischen Klassisch und Speziell ist im Pegasos gelungen. Da haben unsere Freunde doch tatsächlich Recht gehabt.