

DUISBURG GEHT AUS! 2014/2015

Überblick

# DUISBURG GEHT AUS!



2014  
2015

Die besten Gastronomien zwischen Niederrhein und Ruhr  
Special Schokolade und Trips nach Frankreich  
Neu: Hofläden, Wochenmärkte, Eventlocations

ÜBER 200

RESTAURANTS, HOTELS & KULINARISCHE  
ADRESSEN FÜR SIE GETESTET

7,90 € | ISSN 2195-8823 | [www.ueberblick.de](http://www.ueberblick.de)



# Pegasos

## *Löffelweiches Fleischvergnügen*

Am Ende des Gastraumes sieht man den Namensgeber des Restaurants auf einem Wandbild lebhaftig: Pegasos, das geflügelte Pferd aus der griechischen Mythologie. Die zahlreichen Gäste, die unter seinen Hufen speisen, sind jedoch ganz reale Menschen aus dem Ruhrgebiet. Sie mögen die Urlaubsatmosphäre in dem Lokal (und die besonders im Sommer auf der großen Terasse), die üppigen Fleischportionen und vor allem das fantastische Preis-Leistungsverhältnis. Seit 2001 leitet Georgios Drakos das traditionsreiche Familienunternehmen nahe dem Oberhausener Hauptbahnhof, seit 2011 betreibt er auch das Kulturcafé im nahen Bert-Brecht-Haus. Mit seinem Angebot hat sich das Pegasos den Ruf eines der beliebtesten griechischen Lokale im Ruhrgebiet erobert. Klassische Gerichte wie Juwezi Spezial (Lammkoteletts und Kritharaki überbacken, 14,90 Euro) oder Souvlaki (Schweinefleisch-Spieße mit Metaxasauce und Käse überbacken, 12,90 Euro) werden mit besonderer Sorgfalt zubereitet. Gyros gibt es gleich in vier Variationen, u. a. als Bauern-Gyros mit Zaziki (11,90 Euro) oder mit Sahnesauce und Champignons (14,50 Euro). Neben kalten und warmen Vorspeisen findet man auch noch „Mesedekia“, eine Reihe von kleineren Tellergerichten, die etwa mit den spanischen Tapas zu vergleichen sind und in letzter Zeit das Angebot von griechischen Restaurants in der Metropole Ruhr ziemlich umgekrempelt haben. Man kann sich herrlich abwechslungsreiche Probiermenüs daraus zusammenstellen. Im Pegasos gehört z. B. Riganato dazu, Schweinefiletspitzen mit Kräutern gebraten (5,90 Euro) oder Garides Sakanaki, Scampi mit Tomatensauce, Schafskäse, Peperoni und Knoblauch (8,50 Euro). Bei meinem Testbesuch probierte ich Arnaki, zartes Lammfleisch mit Kräutern gebraten und Retsina verfeinert (5,90 Euro), und war überrascht, wie üppig die Portion war- und wie lecker sie schmeckte. Etwas irritiert war ich, als ein gemischter Salat dazu serviert wurde, doch der gehörte dann doch nicht zu der preiswerten Vorspeise, sondern zum Hauptgang. Da hatte ich mich für einen der ganz großen Klassiker der griechischen Küche entschieden, ein Stifado. Das ist löffelweich im eigenen Saft mit Zimt und Zwiebeln geschmortes Fleisch. Im Pegasos war es, wie so häufig, vom Lamm und zerging im wahrsten Sinne des Wortes auf der Zunge. Dazu gab es die geschmorten Zwiebeln, die aromatisch süß waren, und eine Portion Bratkartoffeln, die jeder Ruhrgebiets-Mutter Ehre gemacht hätten. Und dieser Genuss kostete gerade einmal 14,50 Euro ! Der Nachtisch, den ich mir dann noch genehmigte, war von fast türkischer Süße: Eis, ein Strudel, Sahne und griechischer Joghurt, garniert mit Honig (4,50 Euro). Das Pegasos hat übrigens auch eine kleine, sorgsam zusammengestellte Weinkarte, die leider nicht im Internet zu finden ist. Da war mir, wenn ich mich recht erinnere, ein griechischer Merlot empfohlen worden (0,2 l, 4,50 Euro), der fantastisch war. Leider habe ich mir den Namen nicht notiert, weil ich dachte, er stünde auf der Rechnung. Doch da stand nur „diverse Getränke“ ! Hm.