

RÖMER'S

RESTAURANT REPORT
KÖLN UND UMGEBUNG

2014

Jubiläums-Ausgabe:
25 Jahre Restaurant-Kritik



J.P. BACHEM VERLAG



Französisch günstig

Die Brüder Mazhar, mit ihrem „Gourmet“ in Rösrath erfolgreich (Seite 178), haben in der Kölner Innenstadt ein zweites Restaurant mit gleichem Konzept aufgemacht: Im vis-à-vis gibt es den aus Rösrath bekannten originellen Mix aus französischer Landküche und Mittelmeer, von pakistanischer Hand gekocht und mit orientalischer Liebenswürdigkeit serviert – hier wie dort zu erstaunlich günstigen Preisen.

Das geräumige Lokal am nicht weiter bekannten Jean-Claude-Letist-Platz (gegenüber dem Dominikanerkloster an der Lindenstraße) ist schlicht, aber mit Liebe eingerichtet und hat viel Platz für Tische vor dem Haus. Tischläufer und Papierservietten täuschen einfache Bistrokost vor, aber die Küche verblüfft mit frisch gebratener Foie gras, Trüffeln zu Nudeln und Lammlachsen (ausgelöster Lammrücken). Das Angebot steht dicht gedrängt auf Schiefertafeln, die an den Tisch gebracht werden. Die Portionen sind beachtlich, und die Preise sind mittags noch günstiger als am Abend. Die Kellner internationaler Herkunft sind äußerst freundlich – wie ich höre, nicht nur zu Restaurant-Testern.

Die Weinkarte enthält zwar nur 20 Positionen, aber es sind gute, und sie werden mit Bild und Beschreibung präsentiert. Die meisten Angebote gibt es auch glasweise.

Vis-à-vis



Lindenstraße 38
50674 Köln
Telefon (0221) 27 61 52 32
Fax (0221) 27 61 52 33
info@visavis-restaurant.de
www.visavis-restaurant.de



Lageplan B 3

Inhaber:

Sahi Gastronomie UG
Küchenchefs und
Restaurantchefs:
Irfan Sahi und Ali Mazhar

Küchenzeiten: 12-24 Uhr

Restaurant mit 50 Plätzen
Nebenraum mit 25 Plätzen
Terrasse mit 70 Plätzen
Zahlungsmittel:
AX, MC, VS, eCash

Küchenstil:
deutsch-französisch
Ambiente: elegant

Preise:

Römers Normalzeche:
56 €
Vorspeise: 10,50 €
Hauptgericht: 19,50 €

