

Vom Bergischen in die Großstadt

Das Rösrather Gourmet erhielt ein Pendant namens Vis-à-Vis auf der Lindenstraße

Irfan Sahi ist – jedenfalls beruflich – in der Großstadt angekommen. Freunde deutsch-französischer Küche, die den pakistanischen Koch aus dem Gourmet in Rösrath-Kleineichen kennen, dürfen sich nun auf seine frisch zubereiteten Speisen in Köln freuen. Unter dem Namen Vis-à-vis hat Gour-



Vis-à-vis

NEUERÖFFNUNG

Mehr Gastrotipps
samstags im Freizeit Magazin

met-Betreiber Mazhar Iqbal kürzlich ein weiteres Restaurant in Köln eröffnet.

Küchenchef Irfan Sahi bringt 13-jährige Gastronomie-Erfah-



Küchenchef mit pakistanischen Wurzeln: Irfan Sahi

BILD: MICHAEL BAUSE

rung mit und verspricht, das Erfolgskonzept aus Rösrath in den umfassend renovierten Räumlichkeiten in der Lindenstraße fortzusetzen. Die Karte bietet eine große

Auswahl an Fischgerichten wie zum Beispiel die Lotte in Safransauce (21 Euro).

Günstigstes Gericht ist die Kürbiscremesuppe mit Flusskreb-

(6 Euro) gefolgt von Wachtelbrustfilet auf Linden oder Scampi auf Babyspinat (beides 10,50 Euro). Saisongemäß stehen Steinpilze auf der Karte – zurzeit mit Bandnudeln (14,50 Euro). Die teuersten Gerichte liegen um die 20 Euro, wie etwa das Hirschsteak mit Rosmarin. Mittags wird täglich ein Zwei-Gänge-Menü für elf Euro angeboten. Die offenen Weine beginnen bei 5,40 Euro (0,2l), die gleiche Menge Kölsch (Reissdorf) kostet 1,70 Euro.

Das Lokal verfügt über etwa 75 Plätze, davon 30 in einem separaten Raum, der auch für geschlossene Gesellschaften genutzt werden kann. Bei schönem Wetter können die rund 90 Außenplätze genutzt werden. (she)

Restaurant Vis-à-vis, Lindenstraße 38, 50674 Köln. ☎ 0221/276 152 32. Öffnungszeiten: montags bis sonntags von 11-24 Uhr. Kein Ruhetag. www.visavis-restaurant.de