

Irgendwo ist immer Mittelmeer

Mit Herz und Hand hat das Ehepaar Lobah aus der über 100 Jahre alten Bergmannskneipe in Nähe der Akademie ein schnuckeliges Restaurant für mediterrane Küche gemacht.



Daneben verleugnen sowohl die Speisekarte (Dienstag Schnitztag, alle Varianten mit Pommes und Salat 6,50 Euro) als auch das Interieur keineswegs die regionale Vergangenheit. Eine gelungene Mischung, die hier seit Mitte Mai erfolgreich residiert. Doch das Hauptaugenmerk liegt auf der Küche des Maghreb. Daher stammen etwa die Merguez, scharfe Grillwürstchen (mit Brot und der bissigen Gewürzpaste Harissa, 3,-), die eine schmackhafte Vorspeise bilden und ihren Siegeszug durch Frankreich schon hinter sich haben. Ganz authentisch wird die Spezialität des Hauses im Tontopf mit Deckel serviert. So entströmt der traditionellen Tajine sofort ein betörender Kräuterduft, wenn der reviertypisch kumpelhafte Service das heiße Oberteil abnimmt. Die Variante "Marrakesh en invier" (11,80, Tajinegerichte ab 8,50) ist ein wohlfeiles Wintergericht: Lammfleisch mit Backpflaumen, gerösteten Mandeln und Sesam. Das großzügig portionierte zarte Fleischstück lässt sich ohne Messer zerteilen, die Beilagen perfektionieren dieses in keinerlei Hinsicht magere Gericht. Eine durch und durch sympathische und empfehlenswerte Lokalität in unscheinbarer Vorortumgebung.

Autor: tt

Mediterran Kantstr. 27, 44627 Herne, Tel. (02323) 146806; **Öffnungszeiten:** Di-So ab 17 Uhr, Mo geschlossen
