

# Gemütlichkeit und Gerichte, die auf der Zunge zergehen

Ein lebendiges Eiland in trübem Umfeld ist das Restaurant „Z“. Wo vor der Tür lustig die Autos über das Kopfsteinpflaster der Friesenstraße poltern, lockt das Lokal mit modemer Gemütlichkeit und verführerischer, griechischer Küche.

Hier fühlen sich Familien mit Kindern wohl, füllen sich nach Dienstschluss die Tische mit Geschäftsleuten, lassen sich alte Bekannte im regen Gespräch von der vitalen Stimmung anstecken. Der geschlossene Veranstaltungsraum für 30 Gäste ist stets gut gebucht. So wird ein Abend im „Z“ nicht nur wegen der köstlichen, üppig portionierten Speisen zum Erlebnis, sondern auch auf Grund seiner sonnigen Atmosphäre.

Zum Auftakt wählten wir die delikat an Spinat servierten Oktopusstücke „Seppia“ (13 Mark). Das Gericht zerlief geradezu auf der Zunge. Es folgte „Souviaki Psari“, das marinierte Viktoria-Barschfilet am Spieß (20,50 Mark). Kunstgerecht hatte die Köchin diesen im rechten Moment vom Grill



Herzlicher und flinker Service: Katerina Batika und Georgios Crissidis aus dem „Z“ in Kreuzberg. • FOTQ:THONKE

genommen, so dass der Fisch zart und doch mit knusprigem Mantel serviert wurde. Der Besucher sollte sich bei der Beilage für die saftigen, mit Tomaten angemachten Bohnen entscheiden.

Vegetarisch ist „Lachanika“, bei dem gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons behutsam genug gegrillt wurden, um ihren eigenen Geschmack nicht zu verlieren (15 Mark). Der Spinat dazu war sahnig und bewies die Lust der „Z“-Küche am Spiel mit Kontrasten.

Verschiedene Rotweine (0,2 l von 5,50 Mark an) kosteten wir, wobei die herzliche, stets flinke Kellnerin präzise beriet, gern ein halbes Glas servierte und uns auf Wunsch zwischen Vor- und Hauptspeise eine Auszeit gewährte. Am Ende hatten wir nicht nur gut gespeist, sondern auch verlebt, was auch für viel Geld schwer zu haben ist: einen schönen Abend, **pag**

Z, Friesenstraße 12, Kreuzberg, ☎ 692 27 16, geöffnet 17 bis 1 Uhr, Küche 17 bis 0.30 Uhr. Kreditkarten: E, M, Visa, EG.