

## FONTANA DI TREVI

**C2** Nordend, Mittelweg 60, Tel. 55 13 18,  
Di-So 12-15 u. 18-23.30 Uhr, HG: 8,90-19  
Euro, Karten: AE, D, MC, V, U5 Musterschule

Die Terrasse ist schon proppenvoll und das an einem Mittwoch. Drinnen ist noch Platz, also gehen wir rein: Statt mit hellblauem oder altrosafarbenem Damast eingedeckt, strahlen jetzt die Tische neuerdings in cremeweißem Ton. Sieht hübsch aus. Zum Dinnerstart lassen wir uns Prosciutto mit Melone (9 Euro) und ein Tunfisch-Carpaccio (9,80 Euro) bringen. Die Melone frisch geviertelt, der Schinken vom Stück runter geschnitten. Perfekt. Das Carpaccio schmeckt erfrischend, ist mit hell-transparenter Vinaigrette leicht überzogen und mit rotem Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Genau wie erwartet. Zum Hauptgang haben wir Spaghetti mit Scampi und ein Rinderfilet (11,50 Euro) mit gebratenen Austerpilzen (18,50 Euro; Tageskarte) bestellt. Um einen kleinen spitzen Berg mit Nudeln sind sechs ganz Scampi herum angeordnet, glänzend gegart, die Schale vom Schwanz schon gelöst. Das macht das Genießen einfach. Die geschmackliche Abrundung übernimmt eine sahnig-helle, würzige Tomatensoße. Das Rinderfilet hatte Zeit zum Ruhen, ist saftig und zusammen mit den Austerpilzen ergibt sich eine lecker Mischung aus Röstaromen, Bratensaft und einer nussig-herben Note. Erneut hat das Team der Fontana seinem guten Ruf alle Ehre gemacht.

*tor*

Küche

PPPPP

Atmosphäre

PPPPP