



Levante

## ÖSTLICHES MITTELMEER

### LEVANTE

#### *Granatapfel vor aufgehender Sonne*

Die geographische Definition des nach der aufgehenden – „levante“ – Sonne so benannten Morgenlandes ist fließend, in diesem Fall umfasst sie nach Eigenauskunft des Lokals den östlichen Mittelmeerraum einschließlich Türkei und Griechenland. Im angenehmen zurückhaltend dekorierten Raum fühlt man sich auf den bequemen Lederstühlen an den massiven Holztischen mit dem farbenfrohen Geschirr gleich wohl. Etwas unromantisch als „Detox-Wasser“ bezeichnet unser erstes Getränk: ein Krug Wasser, der erfrischend mit Zitrusfruchtstücken, Minze und Granatapfelkernen angereichert (118,90 €) ist. Bei einem Besuch beschränken wir uns auf einen Parcours durch die veganen Vorspeisen (6-7,50 €). Mit Şakşuka ist hier nicht die sonst so beliebte Eier Speise gemeint, sondern Auberginen-

Paprika-Gemüse mit Kartoffelwürfelchen und Tomatensauce. Gern kombiniert die Küche Herzhaftes mit Süßem. Besonders köstlich gelingt das bei Tugra: geröstete Toaststückchen mit Hummus, Aprikose, Tomate, Feige und Walnüssen. Beim „Humus-trio“ gibt es die locker-leicht pürierten Kichererbsen klassisch sowie mit Avocado oder mit Roter Bete und dazu – wie bei sämtlichen Gerichten und irgendwie immer passend – ein paar Granatapfelkerne. Vitamine satt bietet das zitrusfrische Zeytin Salatasi mit grünen Oliven, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Minze und reichlich Petersilie. „Levante“ wiederum besteht aus gekochten Kichererbsen mit Datteln, Walnuss, Minze, Tahina. Dazu schmeckt das knusprig-warme Pitabrot (2,20 €). Beim nächsten Mahl verlassen wir den veganen Bereich und probieren vorneweg Kibbeh (9 €). Eine würzige Füllung aus gemischtem Hack – hier bedeutet das: Rind und Lamm gemischt, kräftig orientalisch gewürzt – ist umhüllt von tomatisiertem Bulgur, ein kleines handwerkli-

ches Meisterstück. „Das macht eine türkische Frau für uns“, erklärt der muntere Kellner, „die hat das nötige Fingerspitzengefühl dafür.“ Dazu reicht man Joghurt nebst ein paar Spinatblättern – und natürlich Granatapfelkerne. Die Kalmare (27 €), drei schöne Tuben, perfekt zart gegart, ruhen auf einem würzigen Linsen-Kartoffel-Bett. Eine mächtige Portion ist Mutancane (24 €), geschmortes Lamm mit Rosinen, Feigen und Pflaumen auf Mandelreis, der von Fadennudeln durchsetzt ist, großartig gewürzt das Ganze. Die Desserts Incir Dolma und Gülbammmm (je 8,50 €) runden den genussreichen Abend ab. Für Incir Dolma hat man Feigen mit einer Walnussmasse gefüllt, die mit Rum und Limette aromatisiert ist, das schmeckt so angenehm und stimmig, wie es klingt. Überraschender ist Gülbammmm: hauchdünne, in aromatisierter Milchcreme badende Blättchen aus Reismehlteig, die mit knusprigem Engelshaar bestreut sind. Und mit Granatapfelkernen.

Rozsika Farkas

Schwabing, Franz-Joseph-Str. 45  
Tel. 34 07 77 88  
[www.levante-munich.com](http://www.levante-munich.com)  
Tägl. 17-1 Uhr

○ Draußen sitzen

Essen und Trinken \*\*\*\*  
Service \*\*\*\*  
Ambiente \*\*\*\*

## AFGHANISTAN

### HEWAD

#### *Ein bisschen Heimat*

Im Unteren Anger, der zur Apfelblüte so herrlich dörflich wirkt, versteckt sich das Hewad, das übersetzt „Heimat“ heißt, so der sympathische Neffe des Chefs, der im Service arbeitet. Ursprünglich sollte es Chopan heißen wie die anderen Münchner Lokale der Großfamilie, zu der auch er und sein Onkel zählen. Doch um Verwechslungen zu vermeiden, taufte man das kleine Restaurant Heimat,