



Ein Ambiente wie einst in einem Grandhotel an der Riviera samt Terrasse, man speist etwa ein Cassoulet (re. u.).

RESTAURANT LIMÓN

Im Hotel Grand Ferdinand, 8. Stock, Schuberttring 10–12, 1010 Wien, Di–Do 17–24, Fr und Sa 17–1 (warme Küche 17.30–22), ☎ 01/902 11

Das Dachgeschoß des Hotels Grand Ferdinand an der Wiener Ringstraße wurde jahrelang nur als Frühstücksraum und für Clubgäste genutzt. Ewig schade um den tollen Rundumblick über die Innenstadt, fand Hotelier Florian Weitzer und ließ die Räume jetzt zum Restaurant **LIMÓN** ausbauen. Mit einem ebenso originellen wie stimmigen Konzept: Serviert werden klassische Gerichte aus der spanischen, französischen und italienischen Küche, wie sie wohl jeder mag und aus dem Urlaub kennt – vom *Salade Niçoise* (17 €) über *Gnocchi mit Pesto* (22 €) bis zur *Sole à la meunière* (38 €). Auch optisch wurde

alles getan, um Assoziationen an die Côte d'Azur oder die Grandhotels an der französischen Riviera zu wecken: weiße Sessel, Bänke mit weinrotem Leder, große Zimmerpflanzen, bunt-individuelles Geschirr.

Da passt auch, dass manche Gerichte bei Tisch zubereitet werden: das *Beef Tartare* (25 €), die getrüffelten *Linguine* (29 €) aus dem *Parmesanlaib*, die anderswo kaum noch erhältliche *Crêpe Suzette* (16 €). Und was da aufgetragen wird, schmeckt richtig gut, etwa das *Pollo a la Mallorquina* (25 €), ein *Hühnerragout* auf wunderbar sämigem Safranreis mit Erbsen. Bei den *Tintenfischen*, die mit *Gemüseris* gefüllt und von einer pikanten

Paradeisercrème umhüllt werden (*Calamares rellenos con arroz*, 27 €), geht buchstäblich die Sonne auf. Das *Cassoulet d'agneau* (27 €), ein Eintopf aus *Lammfleisch* und *weißen Bohnen*, der oft ziemlich deftig ausfallen kann, bekommt man im Limón in verfeinerter Form.

Ein augenzwinkerndes Vergnügen bietet das *Cotoletta alla Milanese* (33 €), die Mailänder Variante des Wiener Schnitzels, ein hier ziemlich dünn geklopftes *Kalbskotelett* samt Knochen, paniert in geriebenem *Parmesan* und *Bröseln*.

Unter den Desserts sticht *Limone di Amalfi* (12 €) hervor: Eine längs halbierte und ausgehöhlte *Amalfi-Zitron*e wird mit *Crème brûlée* gefüllt. „Nur Spanien, Italien und Frankreich“ gilt übrigens auch bei Bier und Wein – und sogar bei den Drinks, falls man nach dem Essen noch an der Bar die Aussicht genießen will. ■