



Gastro

MITTAGESSEN Der quadratische Holztisch, an dem bis zu zwölf Gäste Platz finden, ist zentraler Treffpunkt des „Dolcinella“. Das Ambiente mit antiken Vitrinen und in Schönschrift bedruckten Etiketten erinnert an die Provence, und in der offenen Küche sieht der Gast die Inhaberinnen Fenja Fürer und Diana Struck allerlei Kunstvolles zaubern.

Auf der wöchentlich wechselnden Speisekarte sind zwei Gerichte zu finden, etwa Auberginenbhaji mit Reis (kleine Portion 5 Euro, große 7) oder Hähnchen in Kokosmilch mit Gemüse und Couscous (5,50/8,00). Sacher-Würfel, Aprikosentorte mit Mandelcrème oder Haselnuss-schnitte lassen selbst all jene die guten Vorsätze über Bord werfen, die sonst den Kalorienzähler in der Tasche haben. Gefüllte Picknickkörbe gibt's auf Bestellung. TINE /RP-FOTO: ESSER

Dolcinella, Tannenstraße 35, geöffnet: mo-fr 12-18 Uhr

Rheinische Post / Montag, 19.7.2010