



Warme Holztöne bestimmen das Ambiente in den gemütlichen Stuben.



RESTAURANT MALATHOUNIS

## TOP-ADRESSE für griechische Küchenkunst

Die unwiderstehliche Schönheit der griechischen Zykladeninseln lockt seit Jahrhunderten Besucher in die Heimat der Götter. Doch nicht nur der Reiz dieser Landschaft ist eine Entdeckungsreise wert, auch die mediterranen Köstlichkeiten versprechen gesunden Genuss auf gut Griechisch. So charakterisiert die moderne Ernährungswissenschaft diese Esskultur als Lebensweise, die langes Leben und gute Gesundheit schenkt.

Es ist die Geschmacksgüte erstklassiger Zutaten, die den Erfolg der griechischen Küche ausmachen. Produkte allerhöchster Qualität und Frische bereichern auch das kreativ-handwerkliche Wirken des Küchenchefs Joannis Malathounis, der stolz auf aktuell 15 Punkte im Gault Millau verweisen kann. Fische aus dem Mittelmeer, Wild aus einheimischer Jagd, Lamm und Kaninchen und vor allem Gemüse aus der Nachbarschaft sind Grundprodukte seiner verfeinerten, bäuerlich-griechischen Cuisine, die zweifellos zu einer der bundes-

weit besten Adressen für griechische Kochkunst zählt. Längst hat sich herumgesprochen, dass in den gemütlichen Stuben auch mittags kleine Gaumenfreuden groß serviert werden, zumal der Service bei Anna Malathounis in kompetenten Händen liegt.

Im Natursteinkeller lagern bis zu 500 Weine und so weiß die Gastgeberin zu jedem Essen immer den passenden edlen Tropfen zu empfehlen.

Eine kulinarische Entdeckung wert sind die 3- und 5-Gang-Menüs, allesamt modern griechisch interpretiert, und die aufgrund ihrer ungewöhnlichen Kombination spielerisch den fachkundigen Gaumen verzaubern. Von der A-la-carte-Karte locken der allseits beliebte Bauernsalat mit gebackenen Sardinen, gefolgt von einem Seeteufel-Stifado mit Zimt und Lorbeer, Schalotten, Moscardini, Kichererbsen und Sultaninen. Fantasievoll das Dessert mit kandierter Zitrone, Olivenöl-Schokolade und Zitronen-Thymian-Sorbet. ■

*Inhaber: Anna und Joannis Malathounis*

*Gartenstraße 5, 71394 Kernen / Stetten*

*Telefon: 0 71 51 / 4 52 52*

*Telefax: 0 71 51 / 4 33 80*

*Internet: [www.malathounis.de](http://www.malathounis.de)*

*Öffnungszeiten Küche: 12.00 – 13.15 Uhr und 18.00 – 21.00 Uhr, Ruhetage: Sonntag, Montag, Feiertage, Kreditkarten: EC-Karte*

Süße Tomaten mit karamelisierter Grießschnitte und Sternaniseis

