

Il Lago: Erstklassiges Restaurant direkt am Unisee

VON KARINA SKWIRBLIES

In idyllischer Lage direkt am Unisee befindet sich das italienische Restaurant Il Lago. Das Haus wechselte im Mai vergangenen Jahres den Betreiber, und seine gute Küche hat sich bereits in Bremen herumgesprochen. Zuvor residierte hier Oliver's Restaurant, das unseren Kritiker bei einem Test vor gut zwei Jahren nicht überzeugte. Mit einem Kollegen möchte ich schauen, ob sich ein Ausflug zum Unisee nun auch kulinarisch lohnt.

Ein Pluspunkt für motorisierte Gäste ist der Besucherparkplatz mit Schranke, der zur Hochzeit der Ausflügler im Sommer bestimmt von Nutzen ist. Einen Chip für die Schranke erhalten Besucher beim Verlassen des Il Lago. Wir betreten das einla-



Aufmerksam und zuvorkommend: Ali Nasiri und Yelda Komar im Il Lago. FOTO: KOCH

dende Lokal, das zur Mittagszeit gut besucht ist. Es sind sicher Angestellte aus dem Technologiepark oder der Universität Bremen darunter sowie einige Spaziergänger. Der wöchentlich wechselnde Mittagstisch wird bis 17 Uhr angeboten, was das Zeitfenster für die Pause angenehm erweitert. In dieser Woche stehen Schweinefilet mit Äpfeln, Calvados-Rahmsoße, Kroketten und Salat (7,80 Euro), Pizza (6,80 Euro), Linseneintopf (6 Euro), Grünkohl mit Kochwurst, Kassler und Salzkartoffeln (8,50 Euro) und Fischfilet mit Safransoße, Gemüsestreifen und Kartoffelpüree (7,80 Euro) auf dem Speiseplan.

Bei der aufmerksamen Kellnerin bestellen wir: Fisch für meinen Begleiter, Schweinefilet für mich. Die neuen Besitzer haben den hohen Raum angenehm gestaltet. Dunkle Holzmöbel, weinrote Wände und weiße, große Kugellampen verströmen eine rustikal-elegante Atmosphäre. Die Aussicht auf den Unisee ist grandios und im Sommer auf der Terrasse direkt am Wasser unmittelbar zu genießen. Im Il Lago sitzt es sich hervorragend.

Gerade mal zehn Minuten, dann steht das Essen vor uns auf dem Tisch. Auf vier-eckigen Tellern, die sich in den Restaurants immer häufiger gegen ihre runden Konkurrenten durchsetzen. Und es duftet vielversprechend. Vor allem die Soßen verströmen einen verlockenden Duft. Mein Schweinefilet besteht aus drei Stücken und ist eine ordentliche Portion. Die Schweinefilets sind zart und innen noch leicht rosa, zusammen mit der Calvados-Rahmsoße ein Genuss. Die Äpfel sind in

dünne Scheiben geschnitten und haben viel Aroma. Auch die Kroketten und der frische Salat mit einem säuerlichen Dressing überzeugen.

Das Fischfilet meines Kollegen, wohl Seelachs, ist dünn paniert und in Ordnung. Delikat wird es durch die sehr gute Safransoße, die den Fisch gelb und dick auf dem Teller umgibt. Das Kartoffelpüree ist hausgemacht und einwandfrei. Die Gemüsestreifen sind überwiegend Karotten. Mein Begleiter ist zufrieden, auch seine Portion ist ausreichend für den großen Hunger.

Zuvorkommend ist die Bedienung im Il Lago. Sie erkundigt sich, ob wir zufrieden sind und hat ein Auge auf die anderen Gäste. Ihr würde es sicher nicht entgehen, wenn sich an einem der Tische ein Wunsch regen würde. Der Kaffee, den wir noch zum Abschluss nehmen, ist gleichfalls bestens.

Il Lago, Hochschulring 1, 28359 Bremen, Telefon 45 85 84 24. Sonstige Preise: Mineralwasser (0,25) 2,20 Euro, Softdrinks (0,25) 2,20 Euro, Kaffee 2 Euro, Bier (0,3) 2,50, Wein (0,2) ab 4 Euro.



Fazit: Ein delikater Mittagstisch bei gigigem Service und grandioser Aussicht auf den Unisee.