



## WILLKOMMEN IM ORIENT

Fotos: Jan Schünke

**Das Kismet bietet vegane Speisen und Drinks in passendem Ambiente**

Das Herz des Kismet in der Löwengrube 10 ist ein fast mystisch anmutender Raum: Türkisfarben gekachelte Wände, in verschiedenen Blautönen schillernde Sitzkissen und flackerndes Kerzenlicht von versetzt aufgereihten Haltern an den Wänden: Willkommen im Orient! Absolutes Highlight ist das Oberlicht mit Blick in die Sterne. Die Tische reihen sich an den Längsseiten des Raums entlang, in der Mitte sitzt es sich an den runden Glastischen und Thonet-Stühlen mit ebenfalls blau bezogenen Sitzen und Lehnen wie unter einem durchsichtigen Zeltdach. Ein dunkler Holzfußboden aus breiten Dielen ergänzt das in sich stimmige Interior-Konzept.

Feine Salate aus gemischten Wildkräutern, Gerichte aus der Tajine, ein Kichererbsen-Mousse mit gerösteten Pinienkernen und Berberitzen oder Gözleme, ein Türkisches Fladenbrot mit Thymianpaste und Sesam oder Auberginen und Tomaten stehen passend dazu auf der Speisekarte – alles vegan, denn die Betreiberin Sandra Forster (Charlie, Blitz Club, Roecklplatz, Kiss) ist selbst Vegetarierin, hat ein veganes Kochbuch geschrieben und mit dem Zerwirk schon vor



einigen Jahren das erste vegane Restaurant der Stadt eröffnet. Auch in der Bar lässt es sich gut aushalten – ebenfalls in orientalischem Ambiente mit türkisen Wänden, einem gekachelten Boden aus Terracotta-Fliesen, einer Stehbar mit Zapftheke und Tee-Station, runden Stehtischen

und einigen Glastischen: ein perfekter Platz für den schnellen Espresso, einen marrokanischen Minztee, Rosenblütentee oder ein Glas samtigen Rotwein mit dem passenden Namen „Abracadabra“.

[www.kismet.cc](http://www.kismet.cc)