

TEST DER WOCHE

Handwerklich gut gemachte griechische Küche, gelebte Gastfreundschaft und faire Preise machen das Restaurant Petros auf der Bult aus. Hier trifft sich das Viertel und genießt die mediterrane Küche.

# Petros punktet mit mediterraner Küche



**GUTE GRIECHISCHE KÜCHE:** Die Tischsets im Restaurant Petros fungieren gleichzeitig als Speisekarte.



VON MAIKE JACOBS

★ **Ambiente:** Die Schließzeiten in der Corona-Zeit hat Petros Alexoudis genutzt, um sein Restaurant in der Freundallee/Ecke Bischofsholer Damm grundlegend zu renovieren: neuer Anstrich, neue Türen, neue Bilder. Dabei hat der Grieche darauf geachtet, seine Heimat in dem Laden zu präsentieren, ohne dass der folkloristisch oder gar überladen wirkt. Deko-Elemente und Wandgestaltung sind dezent, der Laden ist freundlich und hell gehalten, halbohohe Mauern teilen den Raum auf und erzeugen gemütliche Tischnischen für Gäste, die in Zwei- oder Viersamkeit genießen wollen. Es gibt aber auch größere Tische für all diejenigen, die es offener mögen.

Im Hintergrund läuft griechische Volksmusik. Wirt Petros Alexoudis scheinen hier alle nur unter seinem Vornamen zu kennen, das erzeugt gleich eine familiäre Stimmung. Viele der Besucher sind Stammgäste, man kennt sich, hält ein kleines Schwätzchen zum Nachbartisch – das Petros scheint so etwas wie das erweiterte Wohnzimmer des Stadtteils Bult zu sein.

★ **Service:** Uns bedient der Chef persönlich. Er hat eine leise, angenehme Art. Aufmerksam beobachtet er, ob an unserem Tisch alles in Ordnung ist, berät uns und fragt nach. Zuerst nimmt er die Getränke auf, die er bringt, während wir die Karte für das Essen studieren. Getränke, Vorspeisen und Hauptgänge kommen immer genau im rechten Moment – hier muss man sich weder mit dem Essen beeilen noch zwischen den Gängen allzu lange warten. Petros Alexoudis ist jemand, der selbst in

stressigen Phasen ruhig bleibt und alles im Blick zu haben scheint.

★ **Essen und Trinken:** Die Karte bietet eine Bandbreite von Klassikern der griechischen Küche, außerdem leichte mediterrane Köstlichkeiten. Die Vorspeisenauswahl entführt auf wunderbare Weise in die griechische Küche: Von pikanter Schafskäsecreme Chtipiti (5,20 Euro) über Datteln im Speckmantel (5,50 Euro) bis zum griechischen Ziegenkäse Halloumi (5,90 Euro) finden sich viele Varianten. Wir bestellen ganz klassisch eine Portion Zaziki (4,80 Euro) vorweg, die wir uns teilen. Gereicht wird die Vorspeise mit Weißbrot. Der griechische Joghurt mit Gurke und Knoblauch ist frisch und fest, ideal als Starter. Als zweite Vorspeise wählen wir Knoblauch-Scampi auf Weißweinsauce (11,90 Euro). Sie haben die richtige rötliche Färbung, sind zart und weich.

Als Hauptgang entscheiden wir uns für einen griechischen Bauernsalat (11,50 Euro) und einmal die Dreierkombination Gyros, Hacksteak und Souflaki (14,50 Euro) – auf der Karte zu finden unter „Petros Spezialitäten“. Der Bauernsalat besteht aus verschiedenen Salaten mit viel Ruccolaanteil, Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Peperoni und mediterranen Kräutern. Zum großen Fleischteller werden als Beilage Pommes und roter Reis gereicht. Zum Dippen gibt es eine herrlich scharfe rote Sauce. Das Fleisch vom Souflakispieß trägt eine schöne Grillmaserung, ist wunderbar zart und auf den Punkt gegart. Das Gleiche gilt für das gut gewürzte Hackfleisch – wir haben nichts auszusetzen. Das Gyros ist saftig und kross, wir sind begeistert.

Als Getränke wählen wir zunächst ein alkoholfreies Weizen (5,20 Euro) und eine Cola Zero (3,10 Euro). Vier Weiß-, drei Rotweine und einen Roséwein bietet die Weinkarte, wir entscheiden uns natürlich mit einem Demestica (4,80 Euro) für einen griechischen Wein. Der



**FREUNDLICHE ATMOSPHERE:** Halbohohe Mauern zwischen den Tischen sorgen für Gemütlichkeit.

Das ist handwerklich gute griechische Küche ohne Chichi. Das setzt sich übrigens auch in der weiteren Karte so fort: Dort findet man die Klassiker der mediterranen Küche wie Lamm- und Fischgerichte, oder auch Calamari und mehr. Sonderwünsche sind hier kein Problem, die Küche ist flexibel.

Als Getränke wählen wir zunächst ein alkoholfreies Weizen (5,20 Euro) und eine Cola Zero (3,10 Euro). Vier Weiß-, drei Rotweine und einen Roséwein bietet die Weinkarte, wir entscheiden uns natürlich mit einem Demestica (4,80 Euro) für einen griechischen Wein. Der

trockenen Tafelwein kommt von der Peloponnes, er schmeckt frisch, fruchtig und leicht.

55,80 Euro zahlen wir so insgesamt für diesen gelungenen Abend bei Petros, hier stimmt das Preis-Leistungs-Verhältnis. Übrigens: Alle Gerichte können auch für außer Haus bestellt werden.

★ **Fazit:** Fans der ehrlichen griechischen Küche werden hier gut bedient und versorgt. Geschmacklich wird man wunderbar in das schöne Land am Mittelmeer entführt. Petros Alexoudis ist ein liebenswerter Gastgeber, zu Recht kommen viele Stammgäste in sein kleines Lokal.

**FRISCH AUF DEN TISCH:** Inhaber Petros Alexoudis vor seinem Restaurant Petros an der Freundallee. Fotos: Tobias Wölki

INFO



**Petros Greek Restaurant**  
Freundallee 27  
30173 Hannover  
0511/812120  
petros-restaurant

Öffnungszeiten:  
Di.-Fr. 12-14 und 17.30-22, Sa. 17.30-22, So. 12-14 und 17.30-22 Uhr.

- Für Kinder geeignet?
- Hundewillkommen?
- Veganes Gericht?
- Barrierefrei?
- Wie bezahlen?

**Ambiente:** **Service:** **Essen & Trinken:**



Unsere Sternbewertung:  
1 – unterirdisch, 2 – schwach, 3 – bemüht, 4 – ausbaufähig, 5 – ordentlich, 6 – vielversprechend, 7 – ausgezeichnet, 8 – himmlisch

DER NEWSLETTER



Restaurants, Bars, Kneipen und Sternküche – Hannovers Gastro-Szene ist bunt. Jeden Donnerstag gegen 12 Uhr halten wir Sie auf dem Laufenden: Die NP-Redakteurinnen Julia Braun und Andrea Tratner berichten im Newsletter „Neues aus der Gastro-Szene“ über Trends, neue Lokale, besondere Aktionen. Der Newsletter ist gratis: Sie müssen nur auf [www.neuepresse.de](http://www.neuepresse.de) ihre Mail-Adresse eintragen.