



KULINARIX

Robinsons Inselglück

So viel Herzblut in einem einzigen Lokal:
gestrandet im Caylend in Graz. VON **BIRGIT PICHLER**

Endlich eine Insel. Robinson zögert keine Sekunde und entert einen Tisch im karibischen Caylend. Ein Meer an geöffneten Restaurants hat Graz am Sonntag wahrlich nicht zu bieten – einmal gestrandet, bleibt man hier gern länger sitzen, zumal das Lokal getränketechnisch hervorragend ausgerüstet ist.

Die Allianz der Cayman Inseln mit dem Lendviertel hat Graz dem Burgenländer Peter Wölfer und seiner Partnerin Simone Maringer zu verdanken. Nach Wanderjahren auf den Karibikinseln wird nun am Maria-

hilferplatz exotisch gekocht, steirische Komponenten eingebunden. So schmeckt Crab Chowder (4,90 Euro) in der steirischen Variante mit Flusskrebse. Wunderbar gewürzt die Süßkartoffelsuppe (3,90), mutig und stimmig der Salat mit Mango, Grapefruit, Rucola, Minze und Granatapfeldressing. Der Thunfisch (16) ist schön gebraten, dazu gibt's Ananaschutney und Wasabimayo. Gut gewürzt das Lammragout. Zuletzt versenkt sich Robinson in den mit Rum getränkten supersaftigen Schokokuchen (5) und weigert sich, die Insel zu verlassen. PS: Der Service ist eine Klasse für sich.

CAYLEND

Kategorie: Int./exotisch-steirisch
Adresse: 8020 Graz, Stigergasse 1, Tel. (0316) 71 15 15
www.facebook.com/caylend
Öffnungszeiten: Die-So 12-24 Uhr, Küchenzeiten 12-22 Uhr
Kreditkarten: die gängigen
Lage: Von der Mur aus betrachtet am „linken“ Eck am Mariahilferplatz schräg gegenüber Mursteg.
Außerdem: Gastgarten, schöne Weinauswahl, Cocktails/Bar.
 ★★★★★

Bewertung

- | | |
|---------------------|-----------|
| 1. Ambiente | 14 |
| 2. Service | 18 |
| 3. Geschmack | 14 |
| 4. Kreativität | 13 |
| 5. Getränke | 16 |
| Gesamtpunkte | 75 |

Maximalpunktzahl pro Wertung:
20, Maximale Punktzahl 100.