

Nussladen und Deli-Restaurant:

Philomenis

Knesebeckstrasse 97
10623 Berlin Charlottenburg
Tel. 31 80 25 07
Mo-Fr 10-19.30 Uhr, Sa 10-16 Uhr
U-Bhf Ernst Reuter Platz



Küche
Wein
Service
Preis/Leistung
max. 5 Sterne



Nüsse, Datteln, Trockenfrüchte: Das Feinkostgeschäft an der Knesebeckstraße bietet neben Weinen aus Griechenland und Frankreich, neben Olivenölen sowie Käse- und Salamispezialitäten vor allem eine überaus umfangreiche Auswahl an Nuskernen. In großen, durchsichtigen Behältnissen lagern die Köstlichkeiten über- und nebeneinander. Das Angebot reicht von Chilimandeln über in Sojasoße geröstete amerikanische Walnüsse (Tamaripecan) bis hin zu süßen Gewürznüssen und wird ergänzt durch unbehandelte und ungezuckerte Trockenfrüchte. Datteln gibt es pur oder mit Pistazien oder australischen Macadamia-Nüssen gefüllt oder in delikaten französischen Schinken eingerollt. Eine ganz besondere Komposition ist der Frucht-Nuss-Kuchen, der auch ohne Konservierungstoffe länger haltbar ist, da er fast nur aus Nüssen und Früchten besteht. Er eignet sich gleichermaßen zum Kaffee am Nachmittag wie zum Wein am Abend.

Ein Vollkorntortelekt mit einer Füllung aus Spinat, Schafskäse und Pinien stillt den Appetit auf Salziges, eine Füllung aus Pistazien und Sauerkirschen im Mürbeteig ist eine süße Alternative. Mittags hat der Gast die Wahl zwischen griechischer Pizza und griechischem Nudelgericht. Letztere sind aus Vollkorn, schmecken aber zarter und manchmal nach Pesto, Feta oder Ouzo.

