



Hongkong Bar

ASIEN WEIT

KANDY. SRI-LANKISCHES SPEZIALITÄTENRESTAURANT

Küche des Lächelns

Das Restaurant Kandy pflegt die Küche Sri Lankas. Die Insel vor Indien hieß früher Ceylon, ist Heimat berühmten Tees, weckte als Gewürzinsel die Begierde vieler Eroberer und wurde „Land des Lächelns“ genannt. Heute eher Land der Reue; die Kochkultur aber bleibt und wird in dem kleinen Restaurant in der Isarvorstadt sehr engagiert gepflegt. Die Küche Sri Lankas erinnert sehr an die indische, im Mittelpunkt stehen Currys, schmorgerichte mit vielen Gewürzen, bei denen Kreuzkümmel und Koriander die Grundlage bilden. Zitronengras, Zimt, Kardamom und Chili steuern je nach Gericht die Akzente bei, außerdem natürlich die Kokosmilch, die Saucen cremig macht und intensiven Geschmack verleiht und die Schärfe der Chilis mildert. Laut Theorie – wir starten mit Pongha Salad, einem Gurkensalat nach sri-lankischer Art (4 €), auf unseren Tischen landestypisch mit reichlich frischen grünen Chilischoten zubereitet, aber schon das erste Lächeln ins Gesicht zaubert. Masal Wadei sind Linsensuppe in Kadellen aus geschälten Hülsen-

früchten mit Zwiebeln, mit zwei Sambals (Würzsaucen) angerichtet wie ein Kunstwerk und herrlich exotisch-würzig (4 €). Als Getränk ziehen wir das Joghurtgetränk Lassi (2,50 €) und Helles vom Fass (0,5 l 3,50 €) einem Wein wie „Beaujolais, samtiger Burgunder, sehr frisch“ vor. Die Hauptgerichte, in kleinen Tonschalen auf Rechauds serviert und mit Bananenblättern und knusprigen Papadams (Linsenfladen) garniert, erinnern ebenfalls an beste indische Küche: Niwithi Kadala Maluwa (10,50 €) ist ein vegetarisches Gericht aus Kichererbsen und Spinat in einer Senfsamen-Kokosmilch-Sauce (wobei die Sauce fast zu dezent gewürzt war) und Malu Devil, Würfel von Kingfischfilet „auf teuflische Art“ mit grünen Paprikaschoten, Zwiebeln und Chilis in würziger Tomatensauce mit Tomatenstücken. Devil? Ist doch englisch und heißt Teufel. Ein Erbe der britischen Kolonialherren, die so Gerichte nannten, die ihre Köche mit höllischen Gewürzen und Chilis aus Resten zauberten. Dazu gibt es eine große Schüssel Basmati-Gewürz-Reis. Das nächste Mal würden wir gern „Hoppers“ probieren, schüsselförmige Fladen aus Reismehl-Sauerteig, die allerdings einen Tag Vorbereitungszeit benötigen und vorbestellt werden müssen.

Reinhardt Hess

Jetzt wissen wir auch: Die vom Indochine, die trauen sich was! Für Liebhaber der eher unkonventionellen asiatischen Cuisine!

Nicola Groos

Schwabing, Giselastraße 8 (Eingang Kaulbachstraße)

☎ 38 88 73 80

www.indochinemunich.de

Mo-Fr 12-15 & ab 18 Uhr, Sa ab 18 Uhr,

So Ruhetag

MVG: U 3/6 Giselastraße

Keine Kreditkarten

Essen und Trinken: ...

Service: ...

Ambiente: ...

HONGKONG BAR

Die Lady mit dem starren Blick

Seit 1989 gibt es die Hongkong Bar. Zeit wird's, einmal zu überprüfen, worin das Geheimnis einer so langen Überlebensdauer in der schnelllebigsten Gastronomieszene liegt. Asiatisch mit Witz ist die Einrichtung, eine Schaufensterpuppe in einem Thronessel behält das Treiben im etwas starren Blick. Wir waren zur Happy Hour gekommen (18-20 Uhr, jeder Drink 5,50 €) und fühlten uns nach einem Blick in die Karte zu einer reichhaltigen Cocktailrunde animiert: Margarita und Whiskey Sour waren vielleicht etwas wässriger, als wir es liebten, den Singapur Sling, den Martini Cocktail und den alkoholfreien After Eight (mit Minzsirup, Sahne und Schokospänen) fanden wir aber sehr ordentlich.

In der Speisekarte dominieren die Küchen Vietnams und Thailands. Wir begannen mit zwei perfekt abgeschmeckten, scharfen Suppen, der „Silver Noodle“ mit Garnelen, Glasnudeln und Sojasprossen, und „Crying Shrimps“ mit Garnelen, Champignons, Zitronengras, Ingwer und Chili (je 5,90 €). Bei beiden Suppen wurde an Einlage, besonders Garnelen, nicht gespart. Frühlingsrollen und Salat dazu fanden wir in Ordnung.

Dim Sum, im Bambuskorbchen gedämpfte Häppchen, werden auch „Seelenschmeichler“ genannt. Wir bestellten eine Auswahl kleiner Wan Tans, die mit verschiedenen Gemüsefüllungen und Farce von Fisch und Fleisch gefüllt waren (Stück 1,20 €) und fanden die Bezeichnung durchaus gerechtfertigt. Die abenteuerlichen Namen der Gerichte machten Lust auf weitere Bestellungen: „Screaming Duck“, Ente in Hoisin-sauce mit Chili und Gemüse (14,90 €),

„Forget me nuts“, Huhn mit Avocado und Erdnuss-Kokos-Sauce mit Reis (12,90 €); „Marco Polo's Discovery“, im Wok geschwenkte Eiernudeln mit Rind, Huhn, Champignons und Gemüse (10,90 €). Alles reichhaltige Portionen, die hübsch angerichtet waren. An unserem Wein, einer Flasche Sauvignon Blanc von Henri Laroche (16 €) überzeigte vor allem das Preis-Leistungs-Verhältnis. Zu Jasmin Tee und Espresso noch eine Mangocreme mit Walnüssen und Kiwi (5,90 €) sowie gebackene Bananenhäppchen mit Kokosflocken und Honig (4,90 €) – den Digestif verlegte wir auf das nächste Mal. Dann werden wir auch der Lady im Thronessel einen Drink spendieren.

Thomas Mölten

Isarvorstadt, Kapuzinerstraße 39

☎ 2 01 02 05

So-Do 18-1 Uhr, Fr/Sa 18-3 Uhr

Draußen sitzen

Rollstuhlgerecht

MVG: U 1/2/7/8 Kolumbusplatz,

Bus 58/131 Baldeplatz

Essen und Trinken: ...

Service: ...

Ambiente: ...

