



PRINZ-Sieger
Asiatisch

MANGOSTIN

Maria-Einsiedel-Str. 2, Thalkirchen, Tel. 723 20 31, Lemon Grass, Keiko, Papa Joe's Colonial Bar, Mo-Sa 11.30-1, So 11-1 Uhr, alle Gerichte auch als Takeaway, HG 11,50-20,40 Euro, EC, MC, V, AE, U Thalkirchen, www.mangostin.de
Ein Asia-Tempel der Superlative: Edel-exotisches Flair durchzieht die vier Restaurantbereiche, die Zutaten werden wöchentlich frisch aus Asien eingeflogen und machen jede Küchenkomposition zu einem kleinen Meisterwerk. Das alles hat seinen Preis – was die vielen Promis, die dem Mangostin gerne einen Besuch abstatten, nicht im geringsten stört. Wer nicht ganz so tief in die Tasche greifen will, kann im asiatischen Biergarten Köstlichkeiten wie Sushi oder frisch zubereitete Häppchen im Bananenblatt genießen und dazu eine echt bayrische Maß trinken – das gibt's nur in München! Tipp: Business Brunch (Mo-Sa 11.30-15 Uhr, 15,90), Sonntagsbrunch (11-15 Uhr, 42 Euro). *io*
Küche ■ ■ ■ ■ ■
Atmosphäre ■ ■ ■ ■ ■

Lotosduft und Kokosmilch

Es muss nicht immer der Orient-Express sein – eine kulinarische Asienreise via Mongolei, China, Thailand, Vietnam, Korea und Malaysia lässt sich auch mit der Münchner U-Bahn antreten.

ASIATISCH

HONG KONG BAR

[1] Kapuzinerstr. 39, Isarvorstadt, Tel. 201 02 05, So-Do 18-1, Fr/Sa 18-3 Uhr, alle Kreditkarten, HG 8-18 Euro, Bus Baldeplatz

Wegen ihrer etwas abseitigen Lage gleich gegenüber der „Kapuzinertanke“ haben wir die Hong Kong Bar bisher immer übersehen – ein schwerer Fehler.

Wer hier einkehrt, sollte ein wenig Zeit mitbringen, denn der Raum mit der riesigen Bar, der Lounge mit schweren schwarzen Ledersofas und einem Ambiente irgendwo zwischen Opiumkrieg und Achtziger Jahre lässt den Verkehrsstau vor den Fenstern sofort in Vergessenheit geraten. Das Licht ist gedämpft, die Deckenventilatoren surren – und wo bitte ist die Opium-Pfeife? Die Zeitblase erwischt uns auch bei der Auswahl: 27

Seiten voll mit feinen, geistigen Getränken wollen erstmal durchforstet sein, gleiches gilt für die überbordende Speisekarte. Von Dim Sum über Thai-Spezialitäten bis hin zu China-Klassikern hat hier jedes Gericht einen originellen Namen und eine ganz besondere Note. Wir speisten, wir tranken Cocktails, wir plauderten mit dem netten Personal – schon waren dreieinhalb Stunden höchst angenehm und wie im Flug vergangen. *clo*

Küche ■ ■ ■ ■ ■
Atmosphäre ■ ■ ■ ■ ■

INDOCHINE

[1] Giselastr. 8/Eingang Kaulbachstr., Schwabing, Tel. 38 88 73 80, Lunch Di-Fr 12-15 Uhr, Dinner Mo-Sa 18-open end, HG 6,50-12,50 Euro, U Giselastraße
Das etwas andere Asia-Konzept in einem kleinen Schlemmerparadies: Mit ausgefallenen Köstlichkeiten verwöhnt Dirk Albrecht, Koch und langjähriger Indochina-

Reisender, in diesem zauberhaften Mini-Lokal seine Gäste. Das Angebot reicht vom Seafood-Potpouri bis hin zu marinierten Erdbeeren mit Szechuan-Pfeffer und Limetteneis. Zum Dinner kann man sich nach einem Shanghai Julep (6,50 Euro – grüner Tee, Minze, Whiskey) sein eigenes Menü zusammenstellen. *sh*
Küche ■ ■ ■ ■ ■
Atmosphäre ■ ■ ■ ■ ■

KIRSCHBLÜTE

[1] Ickstattstr. 26, Gärtnerplatzviertel, Tel. 20 20 76 50, Mo-Fr 10-15 u. 18-22 Uhr, HG 8-10 Euro, U Fraunhoferstraße
Wie sieht das Innere einer Kirschblüte aus? Wem es an Vorstellungskraft mangelt, der sollte sich in dieses schnuckelige, rosé illuminierte Bar-Lokal begeben. Der Platz ist begrenzt – die Blüte schließt sich nach 24 Leuten. Auf der Karte stehen täglich drei bis vier Vorspeisen, zwei Hauptgerichte (auf Wunsch auch in Tofu-

Version) und ein Dessert. Tipp: lecker gewürzte Fischsuppe mit Sojasprossen und Limettengras (3,50). *sh*
Küche ■ ■ ■ ■ ■
Atmosphäre ■ ■ ■ ■ ■

SASOU

[2] Marienplatz 28, Zentrum, Tel. 26 37 01, tägl. 11-22 Uhr, HG 4,90-57 Euro, keine Kreditk., U/S Marienplatz, www.sasou.de
Das kleine, panasiatische Lokal direkt neben dem Marienplatz ist eine Perle! Es bietet frische, leichte Kost, der Service ist durchweg gut gelaunt und lässt sich an der offenen Küche gerne zuschauen. Neben Sushi sind die Suppen (6,80-8,70) hervorzuheben, die mit vier verschiedenen Nudelsorten geordert werden können und auch die hungrigsten Mägen satt machen. Verführung heißt Sasou übersetzt – nomen est omen. *io*
Küche ■ ■ ■ ■ ■
Atmosphäre ■ ■ ■ ■ ■

HG: Hauptgericht EC: EC-Karte AE: American Express D: Diners Club MC: Mastercard V: Visa card

FOTOS: CADOL IN KWABBE misserbel schwach okay gut sehr gut herausragend