

Hong Kong Bar

„Wenn der Ostwind den Duft der Lotusblüten herüber weht, soll der Mensch sich stillvergnügt zurücklehnen und den Blick schweifen lassen.“ Sagt Lao Tse. In der Hongkong Bar geht diese Weisheit der Getränkekarte voran. Nicht zu Unrecht, schließlich hat der Gast die Möglichkeit, auf 16 (!) Seiten mit seinem Blick über mehr oder weniger schwindelerregende Getränkekompositionen Gassi zu gehen.

Dass man sich bei den Cocktails mit durchaus strammem Al-

Favoriten: Dim Sum gefüllt mit einer Farce aus Krebsfleisch und Schweinefleisch oder mit Hühnerfleisch, Erdnüssen und Curry (DM 3,70/Stück ab 3 Stück).

Wer als Vorspeise nicht auf eine Suppe verzichten will, dem sei die köstliche Laos Chicken Soup (DM 9,50) empfohlen: eine Variante der bekannten Thai-Suppe mit reichlich Hühnerfleisch, Kokosmilch, Zitronenblättern und -gras, Champignons, Tomaten und Chilli. Empfindlichen Gaumen sei davon jedoch wegen der Schärfe abgeraten.

Die Ente heißt hier „No Fly Duck“ und wird auf zwei Arten bereitet. Entweder mit süß-saurer Sauce und frischem Haussalat (DM 32,00) oder als Variation „No Fly Duck II“ mit frischem, knackigem Gemüse und Hoisinsauce (DM 32,50, scharf!). Beide Male geriet das Fluggerät schön knusprig, ohne zugleich zäh und trocken zu sein.

Schade, dass man Fisch auf der Karte vergeblich sucht. Vom Standpunkt des Wirtes mag es zwar verständlich sein, dass man das Risiko des hohen Wareneinsatzes für Fisch nicht eingeht. Wer sich auf asiatische Küche spezialisiert, dürfte davor aber eigentlich nicht zurückschrecken.

Einzig Tintenfisch, Shrimps und Garnelen stehen dem Koch als Meeresgetier zur Verfügung, er weiß damit umzugehen. Zum Beispiel beim „China Sea Curry“ (DM 30,50), einem fein abgestimmten Eintopf von eben besagten Shrimps, Garnelen und Tintenfischen in grüner Currysauce mit Kokosmilch, Bambussprossen, Gelberüben, Ananas und Zitronengras.

Als Dessert empfehlen wir die flüssige Variante, vielleicht einen Mai Tai? Damit sich der

Lokal-Termin



Wunsch der Wirtsleute, abgedruckt auf der letzten Seite der Getränkekarte, auch wirklich erfüllt: „Möge die Weisheit unseres großen Philosophen Kon Fu Tse Euren Tag erleuchten und Euch Frieden bringen.“ RAO

ADRESSE:

Hong Kong Bar, Kapuzinerstraße 39, 80469 München, Tel. 089-201 02 05, tägl. 18 – 1 Uhr Fr., Sa. bis 3 Uhr geöffnet, Reservierung für den Restaurant-Bereich empfohlen.

GETRÄNKE:

Cocktails ab DM 13,50; Pilz (0,3 l) DM 4,50; Helles (0,4 l) DM 5,50; Mineralwasser (0,5 l) DM 7,50; Cola (0,2 l) DM 4,50; Apfelschorle (0,3 l) DM 4,40; Rotwein (Chianti, Beaujolais, Bordeaux, je 0,2 l) DM 8,50; Weißwein (Chardonnay, Pinot Grigio, Muscadet u. a., je 0,2 l) DM 8,50.

AMBIENTE:

Ganz in Schwarz und Rot gehalten, cool ohne asiatisches Schnickschnack. Großer Barbereich mit rekordverdächtigem Theke, zumindest was die Länge betrifft.

SERVICE:

So, wie er in einer guten Bar sein soll: ruhig, höflich, nicht aufdringlich. Auf Grund der guten Schulung der Barkeeper kann man sich ruhig mal etwas empfehlen lassen.

Der Tipp

Täglich von 18 bis 20 Uhr ist Happy Hour, auch am Wochenende. Dann kosten die Cocktails durch die Bank 10 Mark.

koholgehalt auf die heilige Zahl drei beschränken sollte, versteht sich von selbst. Die Hong Kong Bar – wie der Name sagt – ist erstmal eine Trinkstube. In zweiter Linie aber eine sehr vernünftige Adresse für asiatisch-pazifische Küche.

Auch wenn das Speise-Menü sich im Vergleich zu der Getränkekarte mit fünf Seiten eher bescheiden ausnimmt, der Qualität ist das eher förderlich. „Weniger ist eben manchmal mehr“, noch ein schlauer Spruch, nicht von Lao Tse.

Selten haben wir in München besseres und frischeres Dim Sum gegessen. Im Gegensatz zu vielen anderen Restaurants werden hier die verschieden gefüllten Teigtaschen tatsächlich im Bambuskorb gedämpft und nicht als Convenience Food kurz in die Mikrowelle geschoben. Dafür dauert diese Zubereitungsart gute zwanzig Minuten. Unsere