

Die „Hong Kong Bar“
im Glockenbachviertel

Hier weinen die Shrimps

Von M.
STRANGHÖNER
München - **Lecker
chinesisch schlem-
men oder lieber bei
Zigarren und Drinks
entspannen?** Wer sich
zwischen Bruce Lee und
James Bond nicht ent-
scheiden will, ist in der

„Hong
Kong
Bar“
genau
richtig.
Hier

Ein Meister
am Herd:
Koch Khai
Phan Tat
(40)



Fotos: MARION VOGEL

fühlt man sich nämlich wie
eine Mischung aus beiden...

Die riesige Bar mit unzäh-
ligen verschiedenen bunten
Flaschen sticht als erstes ins
Auge.

Gedämpftes
Licht, die ersten Gäste
haben es sich auf
den schwarzen Le-
dercouchen gemüt-
lich gemacht. Die At-
mosphäre stimmt, auch
im Restaurant-Bereich.

Auswahl und Einfallsreich-
tum bei den Speisen sind ries-
sig. Wer gerne schon bei
der Suppe ins Schwitzen
kommt bestellt die „Crying
Shrimps“ (Garnelen, Cham-
pignons, Zitronengras, Ing-
wer und Chili) für 5,90 Euro.
Viel milder, aber um so köst-
licher schmeckt die „Laos
Chicken“-Suppe mit Hühner-
fleisch, Kokosmilch und Zitro-
nengras (4,90 Euro).

Zum Löschen und Genie-
ßen gibt's unzählige Cock-
tail-Variationen (7,90 Euro,
in der Happy Hour nur 4,50
Euro) wie Frozen Strawber-
ry Margarita, Hurricane
oder - für richtig Süße -
Vanillino.

Die Hauptgerichte tra-
gen Namen wie „Fishing
for Compliments“, „Crazy

Pork“ und „No fly Duck“ und
sind in exotischer Aufma-
chung auch optisch ein wahr-
er Genuß.

Ein bißchen teurer, aber
sehr lecker schmecken zum
Beispiel das „China Sea
Curry“ und die „Anda-
man Shrimps“ (je 14,90
Euro). Die in Zitronenbut-
ter gebratenen Garne-
len mit knackigem Gemü-
se, Avocado, Koriander und
einem Hauch Knoblauch zer-
gehen auf der Zunge...

Am Ende ist es vollkom-
men egal, ob Lee oder
Bond. Asiatische Freund-
lichkeit und koloniale Läs-
sigkeit - in der „Hong Kong
Bar“ ist beides zu Hause.



Hongkong Bar,
Kapuzinerstraße 39,
Tel. 089/2010205.
Geöffnet 18 bis 1 Uhr,
Fr./Sa. bis 3 Uhr. Happy
Hour von 18 bis 20 Uhr.

**Gastro
Test**