



Was die Kreidetafeln über der Theke anbieten, kommt im „Koriander“ frisch aus dem Wok auf den Teller.

Foto: Catherina Hess

## SZ-TIPP

### Koriander

Das KORIANDER nennt sich selbst „das kleine vietnamesische Restaurant“ – und genau das ist es: Klein sieht das Ladengeschäft von außen aus, und drinnen wird es nicht viel größer. Ein paar wenige Tische finden hinter den großen Schaufensterscheiben in dem winzigen, schlichten und doch eleganten Lokal Platz, doch wenn es voll wird, schmiegen sich die Gäste auf lehnlosen, doch stilvollen Holzbänken eben aneinander. Es gibt wie in großen Restaurants tatsächlich einen Kellner im Kellnerwams. Vor allem aber gibt es diese schönen vietnamesischen Gerichte, die aus der winzigen Küche hinter der Theke kommen. Vier, fünf

wechselnde Angebote stehen auf den Kreidetafeln, dazu gibt es eine kleine Karte mit einer übersichtlichen Anzahl von Klassikern der vietnamesischen Gar Küche (8 bis 13 Euro). Aus den Woks kommen kleine, feine Frühlingsrollen, scharf-fruchtige Rührbratgerichte mit Chillis und Zitronengras, Schweinernes in Karmelsoße, vietnamesisch *cari* genannte Currys und natürlich die unvermeidliche Rinderbrühe *Pho* – die in dieser kräftigen Art auch niemand meiden sollte.

KORIANDER, Nordendstraße 64, Telefon: 28 80 55 82. Geöffnet Montag bis Samstag von 11.30 bis 14.30 und von 17.30 bis 23 Uhr, Sonntag erst von 13 Uhr an. Warme Küche bis 22.30 Uhr.