

## KORIANDER

## Asiatische Leichtigkeit

Coriandrum sativum, so sein lateinischer Name, wird in der Medizin zur Anregung des Appetits verwendet. Und schon von dieser Seite her betrachtet ist der Name des kleinen, currygrün gestrichenen Lokals kurz vor dem Kurfürstenplatz in Schwabing goldrichtig gewählt. Denn Apetit holt man sich im Koriander, entweder von der kleinen Menükarte, die kaum zwanzig Gerichte nennt, oder von den roten Kreidetafeln über dem Tresen, die nochmals vier wechselnde Tagesgerichte offerieren. Der Gastraum ist knapp bemessen und die Holzbänke und Tische sind so effizient angeordnet, dass dennoch 26 Personen gleichzeitig Platz finden, was sie besonders zur Lunchzeit auch gerne tun. Die große Terrasse vor dem Lokal ist bei adäquaten Temperaturen eine deutliche Erwei-

terung. Wer den moschusartig-limetigen Geschmack des Korianderkrautes (noch) nicht mag, dem sei es ein Trost, dass dieses vietnamesische Lokal nicht zu allen Gerichten mit dem Namenspatron hantiert. Der Flinker, ungekünstelteste Service schafft Speisen und Getränke schnörkellos freundlich heran. Die Weinkarte lässt sich hier komplett abbilden: Bach aus Spanien, ein Roter, der noch an seinem Tiefgang arbeiten kann, sowie ein ordentlicher Gavi di Gavi aus Italien (beide 0,2 l 3,50 €). Die 24-h-Suppe Pho ist nicht nur aus der Tradition heraus ein Muss: Sie ist Vorspeise und Hochaltar der vietnamesischen Küche zugleich. Wenn Sie sich die Menge zutrauen, dann wählen Sie die große Portion (7,50 €; Klein 3,90 €), denn hier begleitet die köstliche Rindfleischsuppe zusätzlich ein Schälchen feiner Küchenkräuter zum Selbstwürzen. Ca Cari (10,50 €) heißt

ein geschmacklich nuancenreiches Hauptgericht von der Tagesgericht-Wandtafel, das als knusprig gebratenes Rotbarschfilet in rotem Curry mit Karotten, Kartoffeln, Basilikum und Reis zum Gast gelangt. Wie bei allen Gerichten ist die Chilischarfe selbstverständlich vorhanden, sie überdeckt aber - gut abgestimmt auf den europäisch schwächelnden Gaumen - nicht die anderen Geschmacksnuancen der Speisen. Koriander - mit oder ohne: ein äußerst wohlgeschmeckendes und immer wieder neugierig machendes Geschmackserlebnis.

Peter Sperlich

Schwabing, Nordendstr. 64  
Tel. 28 80 55 82

Mo-Sa 11.30-14.30 & 17.30-23 Uhr

So/Fei 13.14.30 & 17.30-23 Uhr

Tram 12/27, Bus 53 Kurfürstenplatz

○ Draußen sitzen

& Rollstuhlgericht

Keine Kreditkarten, ec-Karte möglich

Essen und Trinken \*\*\*\*\*  
Service \*\*\*\*\*  
Ambiente \*\*\*\*\*

AUSSEHEN IN MÜNCHEN

2009/2011

# Delikatessen

ÜBER 300 CHEFS, BARS UND RESTAURANTS BESPROCHEN UND BEWERTET | **WAS SIECHEN SIE SICH AN? WIE SIECHEN SIE SICH AN? WIE SIECHEN SIE SICH AN?**  
SIND VEGETARIER DIE WAHREN GENIESSER? | **WAS SIECHEN SIE SICH AN? WIE SIECHEN SIE SICH AN? WIE SIECHEN SIE SICH AN?**  
BIER UND BOMBAST AM TISCHENSEE | **WAS SIECHEN SIE SICH AN? WIE SIECHEN SIE SICH AN? WIE SIECHEN SIE SICH AN?**  
EXTRA: DAS UNLAND

