



KORIANDER TOO, MÜNCHEN



KIMCHI PRINCESS, BERLIN



SHINSEN, ZÜRICH

## ZUM (ABEND)ESSEN NACH ASIEN

Raffinierte Geschmackswelten in cleanem Ambiente: So wird die Fernost-Küche heute serviert. Das Beste daran: Asien liegt in diesem Fall gleich um die Ecke

**KORIANDER TOO MÜNCHEN** Eine gelungene Fortsetzung des „Koriander“ in Schwabing ist das neue Restaurant in Haldhausen. Hier kommen unverfälschte vietnamesische Speisen auf den Tisch (lecker: gegrillter Fisch mit Ingwerlip). Das Design ist stilsicher: verspielte Elemente, wie bemalte Wandteller, treffen auf schlichtes Holzmöbel. Koriander Too, Einsteinstr. 113, 81675 München, Tel. 089/45709107, Mo-Sa 11.30-14.30, 18-23.30 Uhr

**KIMCHI PRINCESS BERLIN** Bulgogi – übersetzt Feuerfleisch – ist eine der koreanischen Spezialitäten, die man hier unbedingt probieren sollte: Rindfleisch,

eingelegt in einer speziell gewürzten Marinade, das an Tischgrillen frisch zubereitet wird. Dazu gibt es Gemüse: z. B. den Namensgeber Kimchi (herber Kohl). Gekostet wird gemeinsam an langen Holztischen, illuminiert von rotem Licht. Kimchi Princess, Skalitzer Str. 36, 10999 Berlin (Kreuzberg), Tel. 0163/4580203, Di-So 18-23 Uhr

**SHINSEN ZÜRICH** Wände in warmem Grau, simple Eichenholzmöbel und Farbhighlights in Rot und Grün: Nach der Renovierung wirkt das japanische Restaurant direkt stylish. Komplettn neu: die Terrasse. Spannender Einblick: Durch eine Glasscheibe kann

man den Köchen dabei zuschauen, wie sie Sushi, Gyoza (Teigtaschen), Grillspieße und japanisches Beeftatar zubereiten. Shinsen Restaurant, Staffelfstr. 8, 8045 Zürich, Tel. 0041/44/451 66 77, Mo-Sa 9-23, So 9-21 Uhr

**ON WIEN** 1988 kam Simon Xie Hong von Hang Zhou nach Wien. Hier fand er seinen Weg vom TCM-Arzt zum Gastronomen. Er kocht inspiriert vom südchinesischen Wenzhou, der „milden Stadt“ am Meer, wo Fisch, Meeresschnecken und Gemüse dominieren. Toll: die umfangreiche Weinkarte! Restaurant On, Wehrgasse 8, 1050 Wien, Tel. 0043/1/585 49 00, Mo-Sa 12-24, So 12-22.30 Uhr