

B EAT

FOOD
TRAVEL
CHEFS

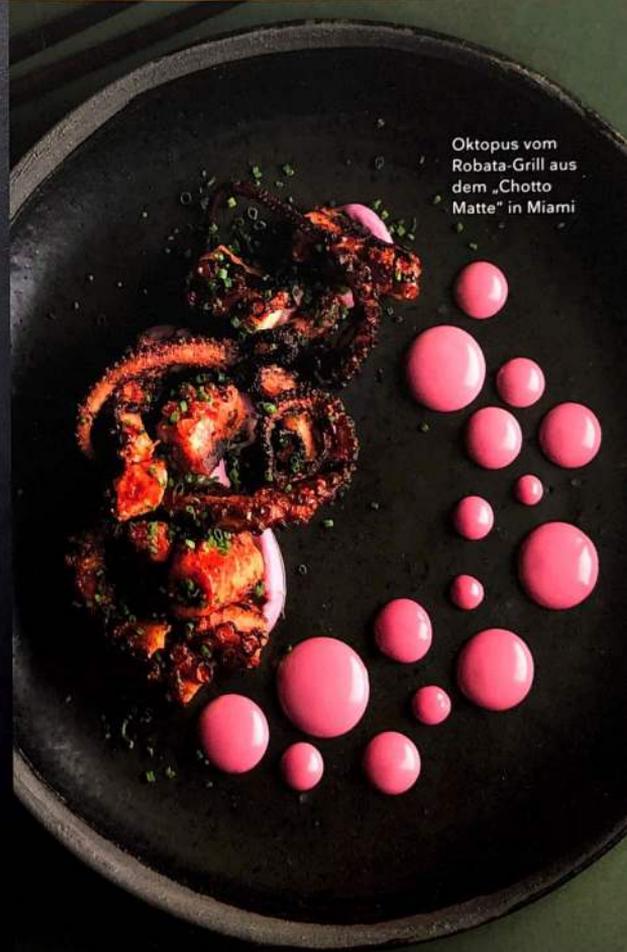
DIE BESTEN RESTAURANTS UNSERER ZEIT

97

Restaurants für
unvergessliche
Abende



STEFFEN HENSLER
ÜBER DAS IMAGE
VON TV-KÖCHEN
UND SEIN NEUES
RESTAURANT „GO“



Oktopus vom
Robata-Grill aus
dem „Chotto
Matte“ in Miami

GEHEN SIE MAL WIEDER RICHTIG GUT ESSEN!

NEXT GASTRO-GENERATION **Wenn die Kids übernehmen** / KREUZFAHRTEN **Sterne-Koch an Bord** / ALPENKÜCHE **Die neuen Helden Südtirols** / SÜDFRÜCHTE **Made in Germany** / TREND **Neue Weinbars** / WELTSPITZE **Unterwegs mit Clare Smyth** / FINE DINING **Berlin, Athen, Sylt**



16/

JAADIN GRILLHOUSE München

Dickes Ding: über 200 Plätze,
das erste vietnamesische
Teehaus Münchens, Tische mit
Plancha-Grills – das Jaadin
kleckert nicht. Es klotzt!

Für Nicht-Münchner muss man vielleicht sagen: Die berühmte Leopoldstraße ist lang. Und die Höhe, auf der das Jaadin eröffnet hat, war bisher nicht gerade als Hotspot Schwabings bekannt. Doch das ändert sich! Ein großes Hotel wird hier am Schwabinger Tor ebenso eröffnen wie das lang angekündigte Wein-Rock'n' Restaurant von Justin Leone. Und nun eben das große Jaadin. In dessen weitläufigen Räumen sind nicht nur ein Restaurant, sondern auch eine Bar und ein sehr feiner Teesalon untergebracht. Alles von der in der Stadt schon gastroberühmten Familie Nguyen („Koriander Too“, „Enter the Dragon“) mit viel urbanem Stilbewusstsein als Stammsitz eingerichtet. Vietnamesischer Familienküche zum Teilen wird hier dann auch gehuldigt, und das bedeutet nahezu alles, von veganen Raffinessen bis hin zum üppigem Barbecue. Denn der Clou sind die Tische mit eigenem Plancha-Grill, zu denen der Gast eine exquisite Auswahl an Meeresfrüchten und Fleisch gereicht bekommt. Selber grillen ist nur Show? Vielleicht, aber die Sachen sind so perfekt fernöstlich mariniert und mit fünf pointiert abgeschmeckten Saucen Stück für Stück ein wahrlich epikureischer Genuss. Rinderfilet und Garnele – ok, aber auch die Kräuterseitlinge und Tintenfischtuben sind so präpariert, dass sie im Mund vornehm schmelzen. Auf Wunsch wird auch vom Personal am Tisch gegrillt. Aber warum auf ein kleines Erfolgserlebnis verzichten? *Max Scharnigg*

Next big thing? Indoor-Grillen in Eigenregie! Wer in diesem Tempel der vietnamesischen Küche nicht selbst tätig werden will, bestellt Köstlichkeiten zum Teilen.

JAADIN GRILLHOUSE Leopoldstraße 158, München, Tel. +49/89-998 24 19 50
Mo-Fr, So 11.30-15 Uhr und 18-23 Uhr, Sa 11.30-15 Uhr und 18-24 Uhr, jaadin.de

PREISE alle Gerichte zum Teilen
7-27 Euro, Suppen ab 7,50 Euro

4 BEATS
(lässig & kreativ)

