

USGEHEN IN MÜNCHEN

2020

# DelikatEssen

BEHNSUCHTSORT TANTRIS + DIE ÄRA HANS HAAS + CHINA FÜR KENNER  
LITTLE ARABIA IN MÜNCHEN + DAS NEUE BAYERN + DIE ALTE UTTING  
DAS UMLAND ZWISCHEN AMMER UND CHIEMSEE + ÜBER 700 LOKALADRESSEN



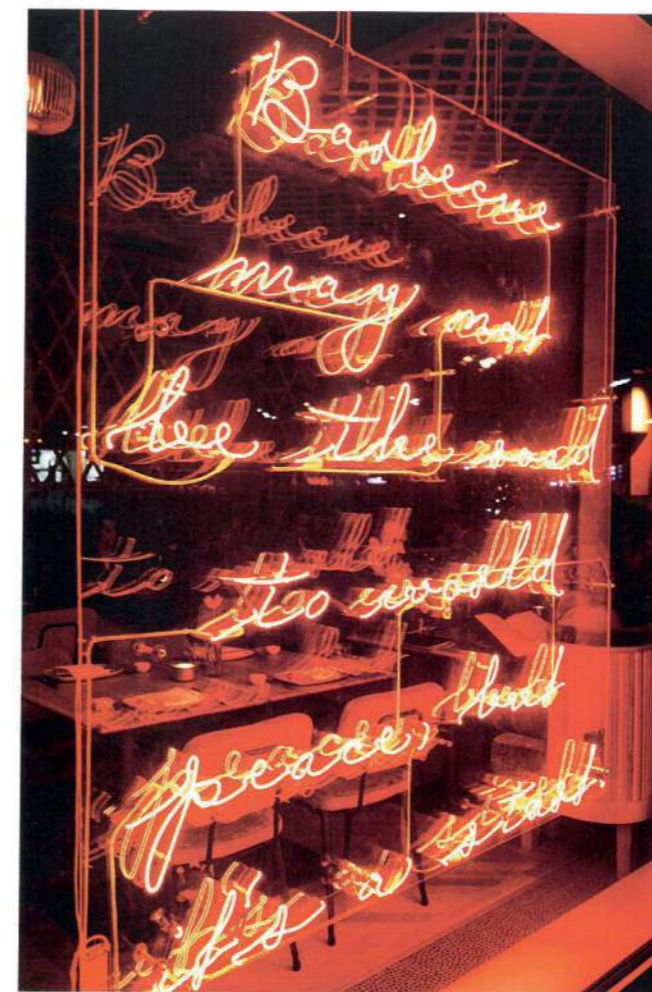
9,80 €



ANONYM BESUCHT UND BEWERTET: CAFÉS, BARS UND RESTAURANTS



Jaadin Grill House | Fotos: BRIGITTE SPORRER



## Im Fernen Osten

VON DRACHEN UND DUMPLINGS

### JAPAN

#### J-BAR

Gefrorenes Bier und zappelnder Thunfisch  
Isarvorstadt

#### YOISHO

Pack ma's!  
Isarvorstadt

#### WABI SABI SHIBUI

Weniger ist mehr  
Maxvorstadt

#### KANSHA

Veganer Sushi-Tempel  
Schwabing

### PANASIATISCH

#### ENTER THE DRAGON

Der Drache ist gelandet  
Maxvorstadt

#### SHIMAI

Raffinierte Würze  
Maxvorstadt

#### MUN

Weltenbummler  
Haidhausen

#### SAM - SUSHI AND MEAT

Unvermeidlich hip  
Schwanthalerhöhe

### THAILAND

#### KRUA THAI

Schnelles Tellerglück  
Maxvorstadt

#### THAI CORNER

Adäquat geschärft  
Isarvorstadt

### VIETNAM

#### JAADIN GRILL HOUSE

Diskrete Schärfe  
Schwabing

#### BEP HO

Delikates Kolonialerbe  
Giesing



Thai Corner (S. 129)

**VIETNAM**

**JAADIN GRILL HOUSE**

**Diskrete Schärfe**

„Im Herzen von Schwabing“ befindet sich das Lokal, heißt es auf der Website, das ist natürlich schamlos übertrieben. Vielmehr befindet sich das schicke Vietnam-Restaurant ein Stück nördlich der Münchner Freiheit, in der frisch gebauten Siedlung „Schwabinger Tor“ und damit dort, wo der wahre Herzschlag Schwabings kaum noch zu vernehmen ist. Sei's drum, am Jaadin Grill House selbst gibt es nichts zu mäkeln. In den hohen Räumen - elegant aufgehübschter Industrieschick in Signalrot und Holztönen, warm beleuchtet - tafelt es sich ganz vorzüglich. Wir beginnen mit Rinderhack im Betelblatt (10 €), überbacken mit Mandelblättchen, ein milder Streetfood-

Klassiker, zu dem Fischsauce mit feinen Gemüsestreifen gereicht wird, und dem vietnamesischen Suppen-Klassiker Phobo (9 €) aus lang gekochter Rinderbrühe mit zarten Fleischstückchen, Reismudeln, Sprossen und reichlich Kräutern, der hier besonders fein gewürzt ist. Schön knusprig sind die gebackenen Calamari, saftig-fein die Rotgarnele im Süßkartoffelmantel (je 13 €). Dick wie ein Wintermantel ist die Teighülle der gedämpften Gyoza mit Gemüsefüllung (8 €) - aber es ist an dem Abend auch recht kühl, da passt das schon. Besondere Delikatessen sind der kross gebratene Butterkrebis auf Papayasalat (14 €), die gemüsegefüllten Frühlingsrollen (6,50 €), die zu den besten je probierten gehören, und die zitronengrasduftenden Rippen vom Ibérico-Schwein (11 €). Für alle Speisen gilt, dass sie - einschließlich der Würzsauces - superfrisch wirken und gefühlvoll abge-

schmeckt sind, spannungsreich, aber nie überwürzt, und sich durch eine diskrete, angenehme Schärfe auszeichnen. Wir lassen uns zu den vielen kleinen Speisen den Rosé von Rheinhessen-Winzer Jürgen Hofmann, den Zweigelt Spiegelberg (0,1 l je 5,50 €) sowie ein Ayinger Kellerbier (0,5 l 4,50 €) schmecken. Umfangreich die Barkarte mit besten Whiskeys, Gins und phantasievoll gemixten Cocktails wie „Der Duft von Pandan“ (12 €) mit Vanille-Pandan-Blättern, Bacardi, Yuzu, Sake, Guave, Limette und Rosenwasser. Eine Kokos-Panna-cotta (7,50 €) befriedigt wohl die Lust auf Süßes.

Rozsika Farkas

Schwabing, Leopoldstr. 158  
Tel. 998 24 19 50  
www.jaadin.de  
So-Fr 11.30-15 & 18-23 Uhr  
Sa 18-24 Uhr  
 Draußen sitzen

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

**BEP HO**

**Delikates Kolonialerbe**

Ob Banh Mi Thit Bo oder Banh Mi Hoisin (6,50 €): Belegt mit Gurke, Karotte, Kräutern, Mayonnaise, Pâté und wahlweise Rind oder Schwein sind die Baguette-Varianten wohl das typischste Streetfood, das Indochinas Kolonialgeschichte hervorgebracht hat. Dass es zudem auch eines der delikatesten ist, beweist das Mini-Restaurant Bep Ho gleich beim ersten Besuch. Knusprig sind sie, und der Belag verschmilzt trotz Geschmackskontraste zur wunderbaren Einheit. Das weckt Begehlichkeiten, und so stehen beim nächsten Mahl die Suppen vor uns, für die Vietnam so berühmt ist. Im von hellem Holz geprägten Ambiente löffeln wir höchst zufrieden, auf roten Plastikhockern am Fenstertresen

sitzend, die Blicke auf Obergiesings regsame Lebensader, die Tegernsee Landstraße, gerichtet - eine Pho Bo (9,50 €) und die Mi Ga (8,50 €) von der Tageskarte. Dabei denken wir, dass es diese Nudelsuppenköstlichkeiten in Saigon vielleicht nicht viel besser gibt: gehaltvoll, kräuteraromatisch mit Rind die eine, süßsauer pikant und mit Huhn die andere, beide großzügig portioniert. Die Neugier auf noch mehr veranlasst uns dann zum dritten Besuch. Diesmal schweift der Blick über die künstlerischen Fotos von den Straßen Vietnams, mit Frauen, die in der Heimat von Chef Ho die Küchenzepter fest in der Hand halten. So wie Hos Großmutter, nach deren Rezept Cari Ga (8 €), der Curry mit Huhn und Bataten, zubereitet wird, den wir diesmal ordern: mit Fleisch am Knochen, mehr ein Eintopf als ein Wokgericht und - der Oma sei Dank - mit wunderbarer Sauce. Zuvor müssen aber noch zwei andere Vietnamklassiker sein, die sich lohnen: die Reispapierrolle Ga Cuon Chay (4,50 €) mit Tofu und dem Reismudelsalat mit Rind Pho Chua Bo (8,50 €). Nur Goi Du Du, der Salat aus grüner Papaya (6,50 €), ist diesmal leider aus. Grund genug, demnächst ein viertes Mal vorbeizuschauen in diesem so sympathischen Streetfood-Lokal.

Thomas Winz

Giesing, Tegernseer Landstr. 44  
Tel. 55 93 14 43  
Facebook  
Tägl. 11-20 Uhr  
Keine Kreditkarten  
 Draußen sitzen

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



**WAS DIE STERNE BEDEUTEN:**

*****	perfekt, nicht mehr zu verbessern
****	sehr gut, gehört zu den Besten
***	überdurchschnittlich, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis
**	nicht schlecht, etwas mehr vAnstrengung täte gut
*	na ja, keine rechte Freude
-	so geht's nicht