

>> Agnesstr. 11, Schwabing, Tel. 089-27372032, So-Fr 12-15 und 18-22, Sa 18-22 Uhr, HG 5,90-14,90 Euro, U Hohenzollernplatz, comviet-restaurant.de



Lua Moi

★★★ Hoffentlich werden dem Lua Moi die schon sehr versteckte Hinterhoflage gegenüber vom Arbeitsamt und die für die Lage doch eher gehobenen Preise nicht irgendwann zum Verhängnis. Aber immerhin hält sich das Vietnam-Restaurant nun schon über ein Jahr. Und ein Abstecher lohnt sich durchaus. Ein rundum bepflanztes Gärtchen, unaufgeregtes Ambiente im Inneren, freundlicher, nicht immer perfekt agierender Service und ein Küchenteam, das ungeniert im Kräutergarten wildert, wie bei den vietnamesischen Crêpes zum Beispiel. Mit wenig grünen Zutaten, aber trotzdem sehr gut: Das auf den Punkt gegrillte Thunfisch-Steak mit Cherrytomaten, Zucchini und Lauchzwiebeln in einem würzigen Tomatensud, das wir aus der etwas unhandlichen Karte auswählen.

>> Kapuzinerstr. 25b, Isarvorstadt, Tel. 089-46137987, Mo-Do 11-14.30 u. 17.30-23, Fr-So 17-23.30 Uhr, HG 14,50-22,50 Euro, U Goetheplatz, luamoi.de



Monsoon

★★★★ Wer das cremeweiße Essneun noch kennt, wird einige Gestaltungselemente im loungeig gebliebenen Monsoon wiedererkennen. Schade: Auch die im Weg stehenden Stützpfeiler im hinteren Raum sind noch da. Dafür hat die Küche von Crossover auf „far east“ mit Einflüssen aus der französischen Kolonialzeit umgeschaltet. Unsere Empfehlungen: reichhaltige Suppen wie die Mien Ga Tom mit Hühnchen, Garnelen, Glasnudeln und Koriander, der Mangosalat mit knuspriger Entenbrust oder die frischen Sommerrollen mit Garnelen. Kritikpunkt: Die Speisen kommen nach recht langer Zube-

reitungszeit nicht immer zeitgleich an den Tisch.

>> Hans-Sachs-Str. 9, Glockenbachviertel, Tel. 089-38666298, tägl. 11.30-14.30 und 18-23 Uhr, HG 12-18 Euro, U Fraunhoferstraße, monsoonrestaurant.de

Nguyen

★★★★ Beige- und Brauntöne, eine naturfarbene Schnittsteinwand am hinteren Ende des Lokals, weiß eingedeckte Tische, edles Geschirr – das Nguyen ist schon auf den ersten Blick kein Durchschnitts-Asia-Tempel, sondern besticht durch dezente Optik, wenn auch ohne große Hingucker. Recht fein geht es hier zu, leise unterhalten sich die Gäste, darunter viele typische Schwabinger Damen mit „Künstlerschal“, die eifrig dem riesigen Angebot der Weinkarte zusprechen. Unbedingt probieren: eines der leckeren Entengerichte, die der Koch wirklich außerordentlich gut drauf hat.

>> Georgenstr. 67, Schwabing, Tel. 089-28 80 34 51, 10,50-20 Euro, Mo-Fr 12-14.30 u. 18-24, Sa/So 18-23 Uhr, U Josepshplatz

Tonkin

★★★★ Kurz vor Redaktionsschluss erst eröffnete der neueste Design-Streich von Innenarchitektin Natalie Nguyen-Ton. Im nach einer nordvietnamesischen Provinz benannten Tonkin dominieren Erdtöne. Besonders auffallend sind die kupferfarbene, verspiegelte Decke, das meterlange historische Wandbild und die eisernen Pfeiler, die an die Wirtshaus-Vergangenheit erinnern. Auf der Karte stechen die vietnamesischen Tapas ins Auge. Suppen, Frühlingsrollen oder auch Spezialitäten wie Garnelen mit Papaya oder Entenbrust mit Mangostreifen gibt's zum Naschen in kleineren Portionen. Drei oder vier Tapas (3,90-6,90 Euro) ersetzen problemlos das Hauptgericht. Dazu top: frisch gepresster Limettensaft.

>> Lindwurmstr. 65, Isarvorstadt, Tel. 089-55 87 98 79, Mo-Fr 11-15 und 18-24, Sa/So 18-24 Uhr, HG 8,50-22 Euro, U Goetheplatz

Design zum Verlieben

Natalie Nguyen-Ton (34), Innenarchitektin/Model, hat einige der schönsten asiatischen Restaurants der Stadt (u.a. Monsoon Lehel, Yinshi und Tonkin) gestaltet. PRINZ sprach mit ihr über schöner Essen in München.

Was braucht ein Restaurant, damit du dich darin wohlfühlst? Warmes, nicht zu grelles Licht und bequeme Sitze. Ich mag Holz, natürliche Materialien und erdige Farbtöne. Für mich spielt es keine Rolle, ob ein Lokal perfekt durchgestylt oder eher spartanisch eingerichtet ist – entscheidend ist, dass es Charme hat und das Personal freundlich ist.

Was sind Indizien dafür, dass ein Restaurant authentisch ist? Wenn es seine eigene Seele hat und man zumindest einen Hauch vom Herkunftsland spürt. In Bezug auf die Inneneinrichtung muss es nicht teuer ausgebaut sein, man kann das auch mit wenigen Mitteln schaffen. Es kommt oft nur auf die originelle Idee und die persönliche Note an. Und natürlich sollte das Essen authentisch sein.

Welche Restaurants magst du selber gerne? Da gibt es einige! Im Theresa finde ich den Style lässig und das Essen super, vor allem die Steaks und das Rinder-Tatar zum Selbstanrichten. Das Makassar mag ich besonders an Geburtstagen, da kann man gut feiern und um 0 Uhr gibt es immer eine nette Überraschung.

Welche Designschmuckstücke sind echte Hingucker? Das La Baracca ist für mich ein richtig gelungenes Designhighlight. Erstaunlich, was man aus dem ehemaligen Autohaus gezaubert hat. Der ganze Materialmix mit Liebe zum Detail ist gekonnt. Ich mag die alten Lederböcke, das viele Holz, die gefliesten Verkaufstheken, den Kamin, die Bibliothek. Man kann dort richtig auf Entdeckungsreise gehen. Oder das Tantris: Da wird man direkt in die Siebziger gebeamt! Und alles ist auch noch original aus der Zeit oder wurde genauso wieder renoviert. Orange und Schwarz dominieren den Innenraum, kombiniert mit grauem Beton, Teppich an der Decke und den typischen runden Kunststoffleuchten. Man ist dort einfach „geflasht“.

Was sind die Trends 2013 für Restaurant-Design? Es gibt nicht mehr diese festgelegten Stilrichtungen, an die sich alle halten. Meiner Meinung nach stehen jetzt eher der Individualismus und die Persönlichkeit im Vordergrund. Alles ist erlaubt, alles kann, nichts muss: Ein Stil-, Material- und Mustermix. Vielleicht gibt es die Tendenz, zurück zum Ursprünglichen zu gehen. In dieser hektischen Zeit voller Reizüberflutung sucht man wieder eher das Natürliche, um Entspannung zu finden.

