

# ELLE CITY ELLE®

OKTOBER 2016



MÜNCHEN

## DER STÄDTE-GUIDE

# Restaurants



MUN MODERN CUISINE

## *Da kommt ganz schön was zusammen*

Eine Besuch im „Mun“ ist das derzeitige Must für alle Fusion-Foodies. Die Küche hat koreanische, japanische, chinesische und amerikanische Einflüsse. Dieser Mix resultiert aber nicht einfach aus dem Wissen, dass Fusion gerade gut funktioniert, sondern ist gänzlich vom Werdegang des Chefkochs Mun Kim inspiriert. In Korea geboren, später Banker-Karriere in den USA, um mit 44 zu sagen: „Eigentlich wollte ich schon immer kochen.“ Kim ließ sich dann erst zum Sushi-Meister ausbilden, eröffnete einen Supper Club in Buenos Aires (über den selbst das „T Magazine“ der „New York Times“ berichtete) und ein zweites Restaurant auf einem argentinischen Weingut. All diese Einflüsse erreichen nun ihren kulinarischen Höhepunkt in München: als Vier- oder Sechs-Gänge-Degustationsmenü, perfekt abgestimmt mit den passenden Weinen. *Mun, Innere Wiener Str. 18, Tel. 089/62 80 95 20, munrestaurant.de, So. + Di.–Do. 17.30–23.00 Uhr, Fr.–Sa. 17.30–24.00 Uhr*