

Gala

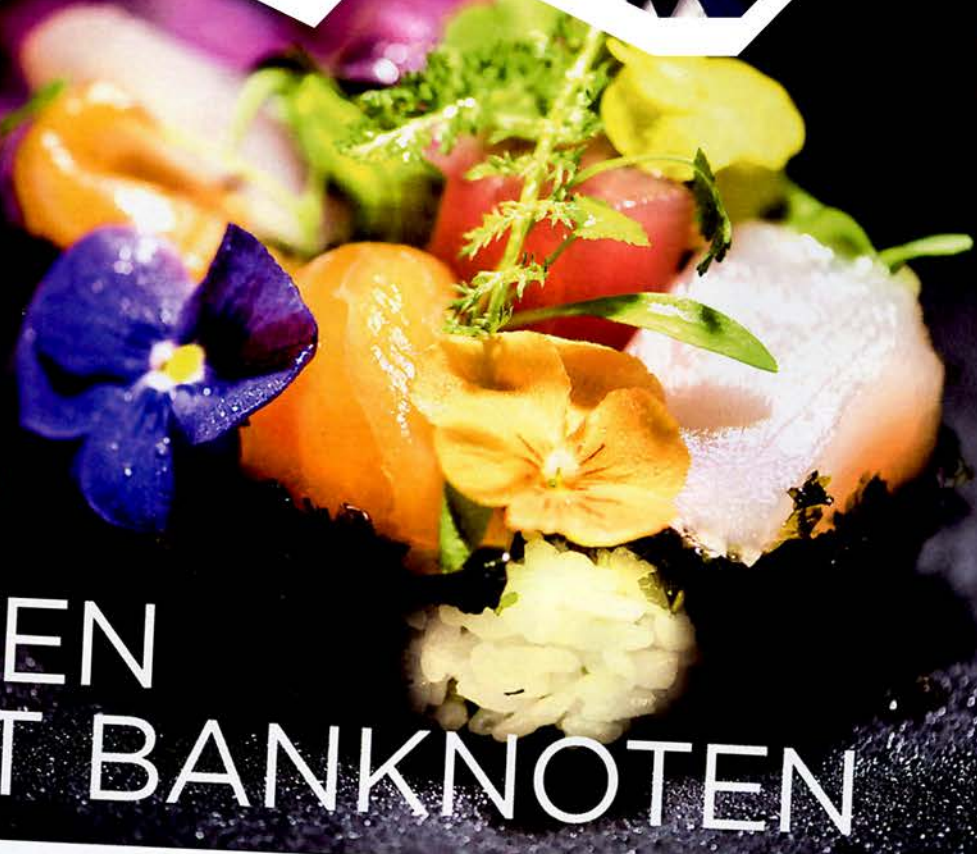


Der Check

FOODIES ON TOUR

ANGELINA JOY

Mun Kim garniert alle seine Speisen persönlich, z. B. mit hübschen und schmackhaften Stiefmütterchen



BLÜTEN STATT BANKNOTEN



Viel Holz sorgt für Waldstimmung

Die Liebe zum Kochen bekam Mun Kim von seiner Mutter in die Wiege gelegt. Sie brachte ihm früh die Geheimnisse der koreanischen Küche bei. Umso verblüffter war sie, als es ihn zunächst an die New Yorker Wall Street verschlug – sehr erfolgreich sogar. Nach einigen Jahren besann sich der Filius aber wieder auf seine asiatischen Wurzeln und absolvierte eine Lehre bei Sushimeister Makoto Okuwa in Los Angeles. Schließlich kam Mun Kim nach München.

Sein „Mun“ in Au-Haidhausen ist Melting Pot für Feinschmecker, Touristen und zahlreiche Spieler des FC Bayern München. Den „verbotenen schwarzen Reis“ lieben alle – übrigens eine Spezialität, die früher

ausschließlich der Kaiserfamilie vorbehalten war. Hier wird der Reis als Risotto mit Kalbi Gui serviert, also mit Short Rib Beef ohne Knochen. Und wer den gelernten Banker ganz lieb fragt, dem verrät er vielleicht das Geheimnis fürs perfekte Sushi – das ist nämlich mehr als frischer Fisch!

CHRISTIAN J. MAY

ADRESSE „Mun“, Innere Wiener Straße 18, München, Tel. 089/62809520, munrestaurant.de
ANZAHL DER PLÄTZE 55 **BESTE ZEIT** Lunch oder Dinner **BESTER PLATZ** Einer der Nischentische **SPEZIALITÄT** Asiatisches Fusionfood **PREISNIVEAU** Vier- und Sechs-Gänge-Menüs ab 75 Euro, Sushi à la carte ab 7 Euro **WEINKARTE** 35 Positionen

G
C
WI



DA
In l
ge
trü
Vol
(Da
ca. 1
vers



BAYE
zialitä
mit C
Paster
warisc
(Rebe
ca. 10,
shop.r