

AUSGEHEN IN MÜNCHEN

2018

DelikatEssen

20
JAHRE

DIE CRAFT-BEER-REVOLUTION • TISCHKULTUR IM WANDEL • WERTVOLLES OLIVENÖL
GUTES GLAS • DAS UMLAND VOM INN BIS IN DEN PFAFFENWINKEL • 700 LOKALADRESSEN



Mun (S. 128)

... und Gewürze aus Thailand



Mun | Fotos: BRIGITTE SPORRER

Thomas Winkler

...ssen, Newtonstr. 13
... 32
... 14:30 & 18:30-24 Uhr
...-restaurant.de
...nsitzen
...lgerrecht
...inken ****
...****

SCHWARZREITER
... bayerisch

...varian Cuisine" soll es
... Ein freches Küchen-
... lassisch das Team um Kü-
... Christian Michel im Gour-
... rant Schwarzreiter im
... Jahresw...

MUN
MODERN CUISINE

Reservierung: +49 (89) 6280 9820
mailto:munrestaurant.de
www.munrestaurant.de

„Die Treppe zum Himmel fährt in den Keller“
SZ-Kostprobe 2017

Hi-End Asian Fusion Restaurant

Essen

2018

20
JAHRE

LTUR IM WANDEL • WERTVOLLES OLIVENÖL
EN PFAFFENWINKEL • 700 LOKALADRESSEN



PANASIATISCH

MUN

Quereinsteiger mit Ambitionen

Ein New Yorker Banker mit koreanischen Wurzeln, der nach der Finanzkrise auf Koch umgeschult hat und nun mit ambitionierter, hochpreisiger Asia-Küche die Herzen der Münchener erobern will - kann das funktionieren? Absolut: Mun Kim hat im letzten Sommer in Haidhausen ein Restaurant eröffnet, das es in - fast jeder Hinsicht mit gefeierten Platzhirschen wie dem Emiko oder dem Hutong Club aufnehmen kann. Kim bezeichnet seine Küche selbst als „Asian Fusion“. Das trifft es bei unse-

rem Besuch nicht so ganz, die Karte konzentriert sich auf die Küchen Japans und Koreas. Ein Vier- und ein Sechs-Gang-Menü (68/95 €, Weinbegleitung 32/46 €) bietet Kim an, beide mit der Möglichkeit, Fleischgänge durch solche mit Fisch zu ersetzen. Als Amuse-Bouche reicht der sympathische, bei Nachfragen aber nicht immersattelfeste Kellner ein scharf gewürztes Thunfischparfait auf knusprig gebratenem, leicht süßlichem Klebreis. Ein schöner Kontrast der Aromen und Texturen. Dann folgen vier superfrische Nigiri-Sushi von Thunfisch, Lachs, Jakobsmuschel und Aal. Sehr pur - bis auf den Aal, der mit einem misoartigen Überzug versehen ist. Das schmeckt, fällt aber aus der Reihe. Weiter geht es mit einem harmonisch komponierten Thunfischtatar mit Avocado, Gurken und Pistazien sowie mit „Duck & Kimchi“. Die in etwas Orangensaft marinierten Entenbrustscheiben kommen mit feinem Selleriepüree, das Kimchi dazu findet eine wunderbare Balance zwischen Schärfe und Säure. Das Fleisch des Hauptgangs, Korean Short Ribs, ist so zart, dass es sich bereits vom Knochen löst, wenn man es nur scharf anschaut. Die Rinderribs sind in Apfelsaft mariniert worden, was ihnen eine interessante Fruchtnote gibt. Hauptgericht des zweiten Menüs ist

ein algenwürziges Risotto mit perfekt gebratenen Jakobsmuscheln. Dazu findet sich ein Pinselstrich der typisch koreanischen Gochujang-Sauce auf dem Teller, die aber etwas zu scharf ist für die subtilen Algen- und Muschelaromen. So begeistert wir bis hierher sind, so groß ist die Enttäuschung über die Desserts. Zum einen wird uns einer dieser unvermeidlichen Schokokuchen mit flüssigem Kern serviert. Warum? In einem Lokal mit diesem Anspruch? Kein Deut besser ist das Matcha-Soufflé, das sehr trocken daher kommt. Die begleitenden Weine vorwiegend deutscher, österreichischer und italienischer Herkunft sind stimmig ausgesucht, die Weinkarte konzentriert sich auf Europa (0,1 l ab 5,50 €). Wasser gibt es gratis. Zudem kann das Mun mit einer interessanten Cocktailkarte aufwarten. Der Barkeeper arbeitet gerne mit dem koreanischen Reisschnaps Soju und der zitronenähnlichen Yuzu-Frucht. Besonders gut schmeckt uns der Gin & Yuzu Espuma mit Rosenwasser (10 €).

Ralph Diermann

Haidhausen
Innere Wiener Straße 18
Tel. 62 80 95 20
www.munrestaurant.de
Di-Do 17.30-23 Uhr, Fr-Sa 17.30-24 Uhr
So 17.30-23 Uhr

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

„SIAMI