

Asiatisch perfekt

Grünwald, Zentrum: Im Chang finden Steuerberater, Promis und feine ältere Damen gutes fernöstliches Essen und eine erlesene Getränkeauswahl. Und das zu leistungsgerechten Preisen.

Auf der Karte stehen japanische Gerichte, wie Sushi, Sashimi oder Tempura, und eine – nicht europäisch entschärfte – Thaiküche in zahlreichen Varianten. Herr Chang führt mit seinen Mitarbeitern den Service unaufdringlich, höflich, schnell und effizient. Großzügig und hell ist das Lokal, es hat ca. 50 Sitzplätze, im Sommer können ebenso viele Gäste auf der – etwas lauten – Terrasse speisen.

Wochentags wird ein Mittagmenü (9,50 bis 12,50 Euro) angeboten, dazu Sushi (13,50 bis 13,80 Euro). À-la-carte-Vorspeisen (4,50 bis 15,50 Euro), Currys und Wokgerichte (13 bis 22 Euro) und auf der wechselnden Spezialkarte Fisch und Fleisch, wie etwa Wolfsbarsch, Entrecote, Thunfisch oder Hummer (23 bis 32 Euro). Sushi und Sashimi können einzeln oder als Set bestellt werden. Trotz der stilistischen Bandbreite von Japanisch bis Thai überzeugt die Küche auf der ganzen Linie: Alle Gerichte sind frisch und delikater gewürzt, in der Konsistenz stimmig und optisch sehr schön präsentiert.

Sehr umfangreich ist das Getränkeangebot. Wer Longdrinks (ab 8,60 Euro) schätzt, bekommt sicher etwas für seinen Geschmack und Weinliebhaber finden in einer respektablen Karte Weine aus den Regionen Europas und aus Südafrika, wobei man Spezialitäten aus einer „Schatztruhe“ wählen kann, die Exquisites für den erfahrenen Genießer bietet. Wer möchte, kann sich bei etlichen Flaschen an Parker-Punkten orientieren, das hat seinen Preis – wie beim 1975er Château Petrus, der hat 98+ Parker-Punkte und kostet schlappe 1.400 Euro. Wer gerade keinen Millionendeal gemacht hat, bekommt eine Flasche Wein ab 23 Euro.

Gabriel Franz, Delikatessen, 2009