



Exquisit: Salat von gebratener Entenbrust mit Limetten, Schalotten und Mangostreifen. Garnelen im Crispy-Reis-Mantel, serviert mit einer Mango-Chili-Dip. Schon das Ambiente macht Neugierig auf die Köstlichkeiten aus der Küche von Anh-Thu.



ANH-THU

ASIATISCH-VIETNAMESESISCHER Aromenzauber

Die Küche Asiens ist eine Verführung in das Reich der Sinne. Die exotischen Düfte der Gewürze, Farben, Gerüche, Kochmethoden und das kulinarische Wechselspiel unterschiedlichster Aromen betört sinnfrohe Genießer. Die Münchner können sich besonders glücklich schätzen, denn um die asiatisch-vietnamesische Küche von ihrer schönsten Seite kennen zu lernen, müssen sie nicht erst um die halbe Welt fliegen. In München findet man im Anh-Thu in der Schwabinger Kurfürstenstraße eines der angesagtesten Adressen für exotische Gaumenfreuden.

Hier ist alles von bester Qualität und Frische, die Mango wird top-frisch runter geschnitten, die Erdnüsse im Haus geröstet, der Koriander frisch gehackt. Mit Raffinesse und handwerklicher Sorgfalt kocht Küchenchefin Anh-Thu a la minute, was der Markt an tagesfrischen Produkten bietet. „Geschmacksverstärker gibt es bei uns nicht“, erklärt sie auf dem kurzen Weg zwischen Küche und Restaurant.

Um die Anh-Thu-Küche in ihrer ganzen Bandbreite kennen zu lernen empfiehlt sich zunächst ein „Grüner Papayastreifen-salat“ – ein Klassiker des Hauses. Sehr schön auch die knusprige Ente mit Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in Currysauce. Im Ganzen gegrillt ist Loup de Mer, serviert mit gebratenem Gemüse und Ingwer-Chili-Dressing eine kulinarische Entdeckung wert. Jede Kreation begeistert mit einer aromatischen und wohl-dosierten Ausgewogenheit von Fleisch oder Fisch, Gewürzen und Kräutern.

Zum hautnahen Aktiv-Erlebnis werden die Reispapierrollen zum Selberwickeln, gefüllt mit Reissnudeln, Salat, asiatischen Kräutern, Sojasprossen, Gurken, Schalotten und Erdnüssen als Basisprodukte. Da-

zu gibt es mal gedämpfte Garnelen und Hühnerbrustfilet mit Zitronengras, gedämpfter Fisch, Rindfleisch oder gebratenes Tofu. Ein kreativ arrangiertes Geschmackserlebnis dass man am besten in geselliger Runde genießen sollte.

Adäquat umschmeichelt von einem Saigon-Bier und die Tropfen von der gut sortierten Weinkarte beweisen, dass edle Gewächse sehr wohl mit den Aromen Asiens harmonieren. ■

Inhaberin: Nguyen Phung Anh Thu
Kurfürstenstr. 31, 80801 München
Telefon: 0 89 / 27 37 41 17

Telefax: 0 89 / 27 37 41 18

E-Mail: info@anh-thu.de

Internet: www.anh-thu.de

Öffnungszeiten Küche: Montag bis Donnerstag: 11.30 – 14.30 Uhr, täglich 18.00 – 23.00 Uhr, Ruhetag: keiner, Kreditkarten: EC-Karte, Mastercard, Visa



King Prawns mit Gemüse und roter Curry-Sauce, serviert in einer frischen Kokosnuss und Duftreis.