

Thursday, September 21. 2006

Das 1. Mal Asien - Bangkok, Koh Tao und Koh Phangan

Koh Tao:

Koh Tao Cabana mit Restaurant "Rim Lae"

Happy Snapper

Lotus Lounge

Dry Bar

Papa's Tapas

Pure Beach Lounge

Koh Phangan:

Bangkok:

Shanti Lodge

Posted by orange in thailand at 11:36

Wednesday, September 20. 2006

Lotus Lounge [Koh Tao, Thailand]

Die gute Lotus Lounge. Da kann man prima viel Bier und Buckets trinken und dann halb nackt auf der Bar tanzen .oO(keine Angst, wir konnten uns beherrschen).

Und lustige Musik gibt's auch. Die sorgen immer fÃ¼r Stimmung, egal ob rockig, House oder Drum 'n' Bass (ja, deshalb haben sie auch einen Stein bei mir im Brett, ich gebs ja zu ;-)).

Und auÃerdem gibt es doch nichts schÃ¶neres als am Strand zu feiern!

Lotus Lounge
Sairee Beach (neben der Dry Bar)
Koh Tao, Thailand

Posted by orange in thailand at 15:49

Monday, September 18. 2006

Papa's Tapas [Koh Tao, Thailand]

Ein Restaurant der etwas gehobeneren Klasse, auch von den Preisen. Aber sehr schÃ¶n und stilvoll eingerichtet.

Es gibt eine groÃe Auswahl an Tapas, die man sich nach Belieben zusammen stellen kann. Man kann aber auch ein Hauptgericht bestellen.

Probiert:

Ofenkartoffeln

Kartoffelpastete mit Karotten-Ingwer-Zimt-PÃ¼ree

Tandoori-King Prawns (Garnelen mit indischer WÃ¼rzpaste)

Mit Kaffee aromatisierte Ente mit Vanilleschaum

Knoblauchbrot mit Kichererbsencreme

Das Essen war allgemein sehr gut, aber die Garnelen und das KarottenpÃ¼ree waren die Highlights!

Papas Tapas

Sairee Beach

Koh Tao, Thailand

Posted by orange in thailand at 15:55

Dry Bar [Koh Tao, Thailand]

|

Posted by orange in thailand at 15:43

Friday, September 15. 2006

Pure Beach Lounge [Koh Tao, Thailand]

GemÄ¼tliches Restaurant/Bar mit Terrasse direkt am Strand. Man sitzt vor niedrigen Tischen auf bequemen Sitzkissen und abends ist alles mit Lichterketten und Lampignons dekoriert. Einer der schÄ¼nsten von uns entdeckten PlÄtze, um sich abends zu stÄrken und ein kÄ¼hes Singha zu trinken. Und ich hab noch nie ein paar Menschen so schnell zusammen rÄumen sehen wenn es anfÄngt zu regnen ;-). Das ist wahre Teamarbeit!

Probiert:

Vegetable Curry mit Thai-Auberginen, MaiskÄ¼bchen, Karotten, SÄ¼kartoffeln, KaffirlimettenblÄttern, Thaibasilikum und Kokosmilch

Veggie-Burger - perfekt, wenn man zwischendurch mal etwas ohne Reis mÄ¼chte

Rotes Thai-Curry mit Shrimps

Massaman-Curry

pure-lounge.com

Posted by orange in thailand at 15:30

Thursday, September 14. 2006

Rim Lae - Koh Tao Cabana [Koh Tao, Thailand]

ÄuÄerst geschmackvoll hergerichtetes Restaurant, das aussieht wie ein groÄer Pavillion. Man kann zwischen Tischen mit StÄhlen und Sitzkissen wÄhlen und es gibt 2 Stege mit Blick aufs Meer, wo man auch sitzen kann. Der Service ist sehr nett und aufmerksam. Das Essen ein wahrer GenuÄ.

Probiert:

Gebratener Reis mit Shrimps

GrÄnes Thaicurry mit Garnelen

Stir-fry mit CashewnÄssen und Garnelen

Fruchtshakes

kohtaocabana.com

Posted by orange in thailand at 18:00

Happy Snapper [Koh Tao, Thailand]

Angenehmes offenes Restaurant direkt am Strand (aber Äberdacht) mit umfangreicher Karte und nettem, deutsch lernendem Kellner :-).

Gegessen:

GemÄse-Thaicurry mit Thai-Auberginen (klein und rund), Ananas, Tomaten, Karotten, bitteren Mini-Auberginen (die aussehen wie Erbsen) und Kokosmilch - angenehme schÄrfe und sehr lecker-fruchtig

Tom Kha Suppe mit Pilzen - reichlich und sÄttigend und richtig gut

Pad Thai mit Tofu und GemÄse

Tom Yum mit Huhn - sauer-scharfe Suppe

Panaeng Curry mit Tofu, Mais, Thai-Auberginen

Huhn mit CashewnÄssen in dunkler Sauce

Som Tam - Salat unreife Papaya, Gurke, Shrimps und scharfes Dressing aus Limetten und Fischsauce

und frische Fruchtshakes

Posted by orange in thailand at 14:47

Monday, September 11. 2006

Cafe Haidhausen

Ja, was soll man zum Cafe Haidhausen sagen... ich geh dort schon lange immer wieder hin und es ist jedes mal aufs neue GenuÄ, da man immer etwas besonderes entdeckt.

Zum Beispiel im Sommer der erfrischende Riesen-Gingerinha (alkoholfreier Caipi mit Ginger-Ale) oder die selbstgemachte Bananenmarmelade zu einem lauwarmen Croissant zum FrÄ¼hstÄ¼ck.

Auch die Spaghetti mit MeeresfrÄ¼chten, die Gnocchi in Salzeibutter mit Kirschtomaten und der Kaiserschmarrn haben schon so manches GlÄ¼cksgefÄ¼hl erzeugt. Und auch die verschiedenen Tages-Suppen fÄ¼r den kleinen Hunger.

Zudem ist die umfangreiche Teekarte im Winter zu erwÄ¼hnen und die abwechslungsreiche Tageskarte.

Und ich liebe die kleine, grÄ¼ne Hinterhofterrasse, auf der man sich fÄ¼r kurze Zeit vorkommt wie im Italienurlaub.

Posted by orange in restaurants getestet at 12:03

Saturday, September 9. 2006

Koriander [MÃ¼nchen]

Koriander
Nordendstr. 64
80801 MÃ¼nchen

Kleines Vietnamesisches Restaurant mit der sÃ¼chtigmachendsten Suppe die ich kenne... Pho. Sehr lecker und gute Preise. Wechselnde Tageskarte und man kann das Essen auch mitnehmen. Im Sommer machen sie die Glaswand auf und der kleine Raum wird um die Terrasse erweitert.

Posted by orange in restaurants getestet at 18:30

GAST [MÃ¼nchen]

gast-muenchen.de

GroÃe, offene "Kantine" im Gasteig. Moderne, aber angenehme und behagliche AtmosphÃ¤re. GroÃer Nichtraucher-Bereich. Das Essen wird Ã¼ber la minute in einer der offenen KÃ¼chen zubereitet. Zur Wahl stehen Vorspeisen + Salate, Pasta, Pizza, Wok-Gerichte und Nachspeisen. Im gemÃ¼tlichen Lounge-Bereich kann man den Abend auf einem der Sofas ausklingen lassen.

Meine Favoriten: Garnelensalat mit NÃ¼ssen + Sprossen, Pizza Rucola mit Parmesan, Huhn in Kokossauce, Himbeertiramisu und dazu ein Valpolicella .oO(hmm, aber natÃ¼rlich nicht alles auf einmal!)

Posted by orange in restaurants getestet at 13:00

Friday, September 8. 2006

Kokosdhal (indische Linsen in cremiger Kokossauce)

Dieses mild-cremige Dhal ist inzwischen eines meiner Lieblingsgerichte!
Das Ausgangsrezept habe ich bei Chefkoch gefunden.

FÃ¼r 4 Portionen:

- 250 g rote Linsen
- 1 Dose (400 ml) Kokosmilch oder selbst gemachte (Anleitung hier)
- 3 EL Ghee
- 1 TL Senfsamen
- 1 TL KreuzkÃ¼mmel
- 2 cm Zimtrinde
- 3 grÃ¼ne Kardamomkapseln
- 3 rote, getrocknete Chilis
- 5 CurryblÃ¤tter - wenn mÃ¶glich frisch, ansonsten getrocknet
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Prise brauner Zucker
- 1 handvoll Kokosraspeln (optional)
- 1/2 TL Kurkuma
- ca. 1 TL Garam Masala
- Salz nach Geschmack
- 1 TL frischer Ingwer, fein gehackt
- frischer Koriander
- 1 grÃ¼ne Chili - wenn man mÃ¶chte

Ã–l oder Ghee in einem Topf erhitzen. Senfsamen, Zimtstange, Kardamom, KreuzkÃ¼mmel, CurryblÃ¤tter und getrocknete Chilis hineingeben. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und eine Prise Zucker hinzufÃ¼gen, sobald die Senfsamen springen. Wenn die Zwiebeln glasig sind, Linsen, Kokosflocken und Kurkuma hinzufÃ¼gen und verrÃ¼hren.

Mit Kokosmilch aufgieÃŸen und kÃ¼cheln lassen. Wenn es zu dickflÃ¼ssig wird, zwischendurch immer etwas Wasser hinzufÃ¼gen. Mit Kokosmilch aus der Dose wird es fester - eventuell nach Bedarf noch etwas mit Wasser verdÃ¼nnen. Zwischendurch krÃ¤ftig rÃ¼hren, dass die Linsen aufbrechen. Mit Salz, Chilipulver, Garam Marsala und Korianderpulver abschmecken. Den fein gewÃ¼rfelten Ingwer kurz vor dem Servieren untermengen.

Mit frischem Koriander und der fein gehackten grÃ¼nen Chili garnieren. Dazu passt natÃ¼rlich Reis, aber auch Pellkartoffeln oder indisches Brot!

Posted by orange in dhal - hÃ¼lsenfrÃ¼chte, indien, vegetarisch at 18:47

Thursday, September 7. 2006

Prinz Myshkin - vegetarisches Restaurant [MÄ¼nchen]

Prinz Myshkin
HackenstraÄ¼e 3
80331 MÄ¼nchen
Telefon: 089-26 55 96
prinz-myshkin.de

Ein Restaurant mit ausgefallenen, vegetarischen und veganen Speisenkombinationen - schÄ¼n und zentral gelegen in einer ruhigen SeitenstraÄ¼e der SendlingerstraÄ¼e. Nicht ganz gÄ¼nstig, aber vom Ambiente und vor allem vom Essen her lohnt sich ein Besuch absolut! Seht Euch die Fotos an!

Im Sommer kann man mittags drauÄ¼en in der Sonne sitzen. Der Kaffee schmeckt toll (sogar der koffeinfreie!) und die Kuchentheke lÄ¼dt zum sÄ¼ndigen ein.

Das habe ich bisher probiert:

Misosuppe mit Seidentofu, GemÄ¼sestreifen und Sprossen (Foto)

Zen-Sticks mit Sojafleisch, Kirschtomaten, japanischem Sushi-Omelette, Sesam-Sojasauce und Salat (Foto)

Rote Bete-Suppe mit Ingwer und Kokosmilch (Foto)

GemÄ¼se-Ricotta-Quiche mit Meerrettichsauce (Foto)

Posted by orange in restaurants getestet at 19:01