

Die SEEZUNGE empfiehlt...

AKZEN **seezunge**¹²
8 EUR 12,80 SFR www.seezunge.com

**Der größte
Gastrofürer**
für die Bodenseeregion

EMPFEHLENSWERT:

- GEMÜSEPFANNE: Regionale Spitzenköche kochen vegetarisch
- LOCAL-HEROES: Lokale Produkte auf dem Vormarsch in die Lokale
- COFFEE TO GO: Wohin entwickelt sich die Kaffeehaus-Kultur?
- BIOLOGISCH: Regionale Brauereien und ihre Bio-Biere

Die **1500**
besten AdrESSEN

4 195353 808000 BODENSEE

8 Asia Mangos

D-78259 Mühlhausen-Ehingen, Im Kai 4,
Tel. 07733 2032, info@asia-mangos.de,
www.asia-mangos.de

Öffnungszeiten Dienstag – Sonntag
11.30 – 15 Uhr und 17.30 – 23 Uhr, Montag Ruhetag
Hauptgerichte 8,50 – 17,50 Euro



„Asiatisch neu erleben“ – so lockt das Asia Mangos Liebhaber fernöstlicher Küchenkultur zum Schmaus im stilvoll eingerichteten Lokal, direkt neben den Tennisplätzen in Mühlhausen-Ehingen. Äußerlich sieht das Gebäude zwar eher wie ein SchniPoSa-Vereinsheim aus, doch erst einmal eingetreten, präsentiert sich das Asia Mangos als schicke multi-asiatische Oase ohne den üblichen Asia-Kitsch. Getafelt wird in elegantem hellem Holzambiente mit bequemen Stühlen und naturalistischer Dekoration. „Café del Mar“-Klänge plätschern im Hintergrund. Kaum eingefunden und einige Atemzüge der positiven Aura des Raumes eingesogen, kommt flugs der omnipräsente und überaus angenehme Service des Hauses ins Spiel und berät die überforderten Gäste, was angesichts der asiatischen Vielfalt nicht selten indiziert ist. Die Karte ist geprägt von der kulinarischen Fülle der chinesischen, thailändischen und vietnamesischen Küche, bei gleichzeitigen Zugeständnissen an europäische Gaumen, sprich dem fast generellen Verzicht von Schärfe-Attacken auf ungeübte Geschmackspapillen. Wenngleich auch dies einige Hardliner bedauern mögen, die Mehrheit der Gäste ist vom „Genuss ohne Feuerrachen“ angetan. Dabei ist etwas Feuer dann doch im Spiel, wenn sich Unerschrockene zur Order von „Tiek-Ban“ (gusseiserne heiße Platte) oder „Feuertopf“ berufen fühlen. Die Arrangements bruzzeln dann am Tisch munter überm Rechaud. Nicht nur ein Tipp für Feuerspucker, sondern auch für Langsamesser – wohltemperierter Genuss bis zum letzten Bissen. Das Wohl der Gäste liegt den Wirtsleuten Andrea und Andreas Schrödl auch bei der Auswahl der Zutaten und Gewürze am Herzen. Sie sind bekennende Anhänger qualitativer Regionalprodukte, und der Einsatz von Glutamat und Glibberstärke wird im Reich des Küchenchefs Huu-Hinh Tran auf ein Mindestmaß reduziert. Auf Wunsch geht's auch ganz ohne. Und so bietet das Asia Mangos, worauf viele Asia-Fans lange gewartet haben – eine moderne eurasische Küche mit frischem Gemüse, würzigen Komponenten und exotischen Noten, gemäß seinem anfangs zitierten Motto. **cab**