

ie bei  
em et  
tten-  
allele  
wird  
stge-  
bern  
mann  
ulie-  
der  
ricks  
erin-  
Auch  
gan-  
onen  
von  
itio-  
eder  
tra-  
ir in  
arte.  
Zwi-  
ngen  
teils  
Auf-  
hp  
P  
P

fic Times kritisch gegenüber. Aber warum auch nicht: Klassiker brauchen keinen Neuanstrich! Die kreolisch-asiatische Küche mit ihren Variationen an Meeresfrüchten und Fisch ist stadtbekannt, und auch die Tapasauswahl kann sich sehen lassen. Dazu kommt ein angenehm unauffälliges Publikum, eine saubere Preispolitik und eine wirklich erstklassige Cocktaillauswahl. Und nachdem man hier in süßigem Mai Tai gebadet hat, kann man von hier aus an die Gestade des etwas stürmischen Münchner Nachtlebens entschwinden. *hp*

**Küche** P P P P P  
**Atmosphäre** P P P P P

### PARK CAFÉ

**C3** Sophienstr. 7, Maxvorstadt, Tel. 51 61 79 80, Mo-Fr 11-1, Sa/So 10-1, Frühstück Sa/So/feiertags 10-17 Uhr, HG 8-24 Euro, AE, MC, V, EC, U/S Stachus, [www.parkcafe089.de](http://www.parkcafe089.de)

Man mag es kaum glauben: Nur einen Steinwurf vom hektischen Hauptbahnhof entfernt, mitten in den Bäumen des Alten Botanischen Gartens öffnet sich mit den Pforten des Park Cafés eine Oase der Ruhe – zumindest mittags und nachmittags, wenn noch einige Plätze im behaglichen Biergarten und vornehmlich mit Holz gestalteten Innenraum frei sind. Abends wird's draußen wie drinnen gern mal kuschelig, die direkt über (oder besser: auf) der Bar positionierte Band tut ihr Übriges zur Stimmung. Die Speisekarte bietet traditionelle bayrische und internatio-

FOTOS: MAREN BORNHAGEN (1), PH. ULL. LEUTE, KIMBERLY FRIEDRICH, GABRIEL POKAT, JIMINAMBEL, SCHWACH, JOKEY, GHT, WEHR GHT, HELFERSBERG

nale Küche. Wir bissen hungrig in den Flammkuchen mit Kartoffelstreifen und scharfer Salami, mussten die Gnocchi in Gorgonzola-Walnuss-Soße dezent nachwürzen, konnten dafür aber beim fantasie-reichen Fitness-Salat kaum an uns halten. Heißer Schafkäse mit Erdbeeren und Ananas – das bedeutet vor lauter Glück explodierende Geschmacksknospen. *lg*

**Küche** P P P P P  
**Atmosphäre** P P P P P

### QUIVASOU

**NEU** C3 Karlstr. 27, Maxvorstadt, Tel. 23 07 61 68, Mo-Sa 9-24 Uhr, HG 4-10 Euro, EC, U Königsplatz, [www.qivasou.com](http://www.qivasou.com)

Zweifelsohne schön gelegen: In unmittelbarer Nachbarschaft zu den Lenbachgärten bietet das Qivasou „Pazifisches Health Food“. Das Konzept ist einfach: Alle Speisen werden ohne Fett zubereitet und stattdessen gedämpft – das garantiert die volle Vitaminladung. Die Preispolitik ist fair, das Interieur ein organisch geformter Hingucker, komplett mit farnbewachsener Wand. Einzige Kritikpunkte: Gesund ist gut – doch wir finden, dass die Speisen durchaus mehr Würze vertragen hätten; dazu ist die Speisekarte arg übersichtlich geraten. Aber warten wir ab, bis die Bauarbeiten um die Lenbachgärten beendet sind – dann sind sicher auch hier die Kinderkrankheiten überwunden. *hp*

**Küche** P P P P P  
**Atmosphäre** P P P P P