

BUNTES PANASIATISCHES ESSEN

Chi Chi Kan



Foto: Jill Schwiegershausen

Eigentlich wollte man nur was erledigen in der Goltzstraße. Doch unerwartet schlägt er zu, der Futterneid: Zu gut sieht aus, was die vor dem Eck-Restaurant sitzenden Menschen auf ihren bunten Tellern haben: frisches Gemüse aus dem Wok und Fleisch in verschiedenen Zubereitungen, eine ansprechende Mischung aus Standards und Experimentellem. Auch der Blick auf das drinnen aufgebaute Mittagsbuffet (6,50 Euro) macht Lust zu probieren. Die Sauer-Scharf-Suppe zum Auftakt ist allerdings fade und zu sämig. Der Seetang-Salat versöhnt dafür mit komplexen Aromen, wie auch der koreanische Gurkensalat, der zudem schön knackig ist. Das Rindfleisch mit Gemüse verbindet zarte Textur mit feurigem Geschmack, delikater sind auch die Klöße Shanghai Art. Die Abendkarte macht Appetit auf mehr: Lammkotelett auf Pak Choy steht da, gegrillt mit Ingwer, Frühlingszwiebeln und Knoblauch (13,80 Euro), oder Jakobsmuscheln mit Kaiserschoten (16 Euro). Aber beim nächsten Besuch, einige Abende später, verhindert der Futterneid erneut den ursprünglichen Plan. Zu gut sieht die Nudelsuppe mit Garnelen, Huhn, Ei und Pak Choy (7,50 Euro) am Nebentisch aus. Und schmeckt dann auch so.

**Goltzstr. 52, Schöneberg, U Eisenacher Straße, Di-So 12-23 Uhr,
Tel: 54 71 66 51, Mittagsbuffet 12-15.30 Uhr, www.chichikan.de**

📅 Stephanie Grimm 30.07.2008 | 14:18 Uhr

📷 Jill Schwiegershausen