

# ELLE CITY ELLE®

APRIL 2016



## DER STÄDTE-GUIDE

# Restaurants



RESTAURANT IM BAYERISCHEN NATIONALMUSEUM

## *Erste Wahl für außergewöhnliche Anlässe*

In dem einzigartigen Restaurant ist die Platzwahl eine wohlige Qual: Drinnen, wo schlichtes Interieur mit dem historischen Kreuzbogengewölbe des Nationalmuseums kontrastiert, oder draußen neben dem Narziss-Brunnen? Bei der Speisekarte hingegen sollte man auf jeden Fall das Menü samt Weinbegleitung wählen: moderne Küche auf Sterne-Niveau. *Restaurant Bayerisches Nationalmuseum, Prinzregentenstr. 3, Tel. 089/45 22 44 30, www.bnmrestaurant.de, Di. – Sa. ab 18.00 Uhr, Küche bis 22.30 Uhr*



PAGEOU

## *Frankophil mit Twist*

Kulinarik der Extraklasse in den Fünf Höfen: französisch mit Anleihen aus Ostasien, Indien und arabischer Welt. *Pageou, Kardinal-Faulhaber-Str. 10, Tel. 089/24 23 13 10, www.pageou.de, Di. – Fr. 12.00 – 14.30 und 18.30 – 22.00 Uhr, Sa. 12.00 – 15.00 und 18.30 – 22.00 Uhr*



CORRETTO

## *Geheimtipp*

Versteckt in Obermenzing, nördlich des Nymphenburger Parks, findet man den Geheimtipp-Italiener schlechthin! Pizza, Lasagne, Tiramisu und Co schmecken hier wie in Sizilien. *Corretto, Haldenbergerstr. 28, Tel. 089/14 34 81 48, www.pizzeria-corretto.de, Di. – So. 11.30 – 24.00 Uhr*



KISS

*Mitten drin, statt nur nah dran*

Der Ableger des beliebten "Kismet" von Gastro-Queen Sandra Forster kommt mit ähnlichem Konzept: nordafrikanisch-arabisch inspirierte Küche (lecker: Seitan-Döner) und ebensolche Drinks (unbedingt probieren: "Prince of Persia"). Und doch fühlt sich alles viel authentischer an – dank der Lage im Hauptbahnhof-Viertel mit Moschee im Hinterhof und türkischem Gemüsehändler nebenan. *Kiss, Landwehrstr. 44, Tel. 089/59 98 97 95, www.kismet.cc, Di. – Sa. 12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 2.00 Uhr*



TIAN

*Ohne Fleisch – ein Preis!*

Gerade bekam das "Tian" 14 Punkte und eine Haube vom "Gault & Millau" – für die Innovationen mit oft unbekanntem Gemüsesorten. Damit ist das goldene Lokal am Viktualienmarkt nun offiziell zum besten fleischlosen Restaurant Münchens gekürt worden. Gratulation! *Tian, Frauenstr. 4, Tel. 089/885 65 67 12, www.taste-tian.com, Mo. 18.00 – 24.00 Uhr, Di. – Sa. 12.00 – 24.00 Uhr*



TRUMPF ODER KRITISCH

*Die nächste Generation*

Zurück in die Zukunft: Die neue bayerische Wirtshauskultur verbindet jetzt Tradition und Moderne. Wie die "Spezlwirtschaft", die "Wuid Barwirtschaft"

oder nun das "Trumpf oder Kritisch": Bier aus dem Holzfass, Deftiges auf der Karte und minimalistisch-alpenländisches Ambiente. Übrigens: "Watten" (von

diesem Kartenspiel kommt der Name) ist ausdrücklich erlaubt. *Trumpf oder Kritisch, Feilitzschstr. 14, Tel. 089/38 08 82 40, www.trumpf-oder-kritisch.de, Mo. – So. 17.00 – 2.00 Uhr*