

SÜDKURIER Medienhaus -

URL:

<http://www.suedkurier.de/region/bodenseekreis-oberschwaben/markdorf/Ab-heute-speist-man-im-Proma-asiatisch;art372484,4505983,0>

Ab heute speist man im Proma asiatisch

01.10.2010 00:00

Ab heute speist man im Proma asiatisch

Markdorf (gup) Kulinarische Köstlichkeiten aus vier asiatischen Ländern: Nguyen Minhtai und sein Team bieten im neuen asiatischen Restaurant im Einkaufszentrum Proma eine ganze Bandbreite an Spezialitäten an, die mehrere fernöstliche Küchen miteinander vereinen. So gibt es knusprige Ente, Hühnchen, Rind- und Schweinefleisch sowie Meeresfrüchte in chinesischer wie auch thailändischer oder vietnamesischer Variation.



Ab heute geöffnet: Nguyen Minhtai und seine Partnerin bieten im neuen Asia-Restaurant im Marktdorfer Proma Spezialitäten aus vier fernöstlichen Ländern an.

Bild: Grupp

Wer kulinarisch gerne ins Land der aufgehenden Sonne reist, ist im ersten Stock des Proma ebenfalls an der richtigen Adresse: Sushi steht auch auf der Karte.

Das neue Asia-Restaurant wird am heutigen Freitag, 1. Oktober, erstmals öffnen, ab 11 Uhr heißen Nguyen und seine vier Mitarbeiter ihre Gäste willkommen. Vielfalt soll dabei auch bei der Zusammenstellung der Gerichte groß geschrieben werden: Es werden täglich mehr als zehn wechselnde Menüs am Buffet angeboten, der große Teller zu 6,90 Euro, der kleine für 5,50 Euro und die Sushi-Box für 6 Euro. Wer sich sein Menü nicht selbst zusammenstellen möchte, kann auch nach der Speisekarte bestellen, auf der Gerichte für 7,50 Euro bis 12 Euro angeboten werden und die in unterschiedlichen Zubereitungen angeboten werden, zum Beispiel mit scharfen thailändischen Saucen oder auch als „8 Kostbarkeiten“. Das Buffet ist den ganzen Tag über geöffnet und wird immer wieder frisch bestückt, denn Nguyen bietet durchgehend warme Küche an, auch à la carte.

Am Herd im neuen Asia Restaurant steht Nguyen Minhtai selbst: Der gelernte Koch hatte zuletzt asiatische Gastronomien in Ulm und in Riedlingen betrieben und blickt auf eine 14-jährige Erfahrung als Wirt und Koch zurück. Original asiatische Gerichte, die sich aber am europäischen Geschmack orientieren möchte Nguyen anbieten. Denn, so sagt er: „Die richtige asiatische Küche ist für die meisten Europäer oft schwer zu genießen.“ Der Grund: Es wird in Fernost häufig um ein Vielfaches schärfer gekocht als bei uns. Dennoch verspricht Nguyen ein ganz besonderes Geschmacks-erlebnis: Alle Gerichte werden mit individuell von ihm zusammengestellten Gewürzen abgeschmeckt, die in „deutschen“ Asia-Restaurants für gewöhnlich nicht verwendet werden. Bei Nguyen ist das die „original“ asiatische Note.

Auf Wunsch berät Nguyen seine Gäste auch bei der Auswahl der Speisen, vor allem, wenn es um spezielle Bedürfnisse wie etwa die Zusammenstellung von Gewürzen oder Zutaten für Diabetiker geht. Ein Ruhetag ist fürs erste noch nicht vorgesehen.

Copyright © 2009 SÜDKURIER Medienhaus - Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung durch unberechtigte Dritte nur mit schriftlicher Genehmigung durch das SÜDKURIER Medienhaus.