

SÜDKURIER Medienhaus -

URL:

<http://www.suedkurier.de/region/kreis-konstanz/konstanz/Thai-Restaurant-Bangkok;art372448,3800368,0>

### **Thai-Restaurant Bangkok**

05.06.2009 00:00

Gastro-Kritik (108): Das Bangkok im Paradies bietet eine breite Auswahl an traditioneller Thaiküche

### **Thai-Restaurant Bangkok**

Originell und originell: Das Bangkok im Paradies bietet eine breite Auswahl an traditioneller Thaiküche



Feine Thaiküche gibt es im Bangkok im Stadtteil Paradies.

Foto: lün

Es gibt inzwischen etliche asiatische Restaurants in Konstanz und Umgebung. Das Problem hierbei ist jedoch oft: Wirklich traditionelle asiatische Küche gibt es nur selten. Meistens sind die Speisen dem europäischen Gaumen angepasst. Wem das zu fad oder zu lieblos ist, dem sei ein Besuch im „Bangkok“ in der Brauneggerstraße empfohlen. Dass man dies am Ende seines Besuches sagen würde, ahnt man zunächst nicht angesichts einiger Worte in der Speisekarte. Ausdrücklich wird darin darauf hingewiesen, dass manche Speisen Geschmacksverstärker beinhalten können. Allerdings, und dies rettet den ersten betrüblichen Eindruck, steht dort auch, dass Kräuter und Frischgemüse direkt aus Thailand-Importen stammen.

Das Bangkok ist ein kleines Restaurant, im typischen Thai-Stil eingerichtet, Holz an den Wänden mit Fotos vom damals noch jungen thailändischen Königspaar. Als Vorspeise wählen wir einmal Domm Kha Gung, eine Suppe mit Krabben, Kokosnussrahm, frischen Champignons, exotischen Wurzeln und Chili (7 Euro), und Gai Hor Bai Toey, in Pandanusblätter eingewickelte mariniertes Hühnerfleischstücke mit Sojasauce (6,50 Euro). Die Suppe ist pikant, scharf und cremig, die frischen Champignons sind gut portioniert, nur nach den Krabben muss man ein bisschen suchen – da hätte es ruhig etwas mehr sein dürfen. Das Hühnchenfleisch ist kross angebraten. Mit der Sojasauce insgesamt eine würzige Einstimmung auf die weiteren Gänge. Zu den Speisen gibt es zwei verschiedene thailändische Biere aus der Flasche (Chang und Singha, beide 3 Euro). Das Hauptspeisenangebot im Bangkok ist üppig. Es gibt Huhn, Rind, Schwein, Ente, Fisch, Meeresfrüchte und auch vegetarische Gerichte.

Nach einigem Blättern in der dicken Speisekarte fällt die Entscheidung auf die gegrillte Ente mit Bambus, Paprika, Zwiebeln, Thai-Basilikum, Knoblauch und Chili (15 Euro). Dazu gibt es leichten Duftreis. Eine pikante bis scharfe Mischung (worauf in der Karten aber hingewiesen wird), die vor allem durch das zarte Entenfleisch mit seiner krossen Haut und den frischen Gewürzen überzeugt. Eine richtig gute Wahl – auch angesichts der großen Portion, die von der freundlichen und mitteilbaren Bedienung serviert wird. Als zweites Hauptgericht überzeugen auch die gebratenen Thaireisnudeln mit Eiern, Hühnerfleisch und Broccoli in Sojasauce (12,50 Euro). Frische Frühlingszwiebeln und eine gute aromatische Sojasauce geben dem Gericht die richtige Würze. Weil beide Hauptgerichte sehr groß portioniert sind, bleibt nur noch Platz für einen Dessert zu zweit: Gebackene Banane mit Honig, Sesam und Kokos verfeinert an Vanilleeis (4 Euro). Eine asiatisch-europäische Verbindung, die zwar nur noch halb original ist, aber dennoch ein guter, nicht zu süßer, Abschluss eines rundum gelungen Menüs.

Insgesamt schneidet das Bangkok gut ab. Das Essen wird zügig und dampfend serviert, der Service ist gut, und das wichtigste, die Küche ist nicht nur original, sondern auch originell.

Michael Lünstroth

Alle Gastrokritiken im Internet:

[www.suedkurier.de/gastrokritik](http://www.suedkurier.de/gastrokritik)

Bangkok, Brauneggerstraße 47, Telefon 0 75 31/1 55 89, Öffnungszeiten (Mo bis So): 12 bis 14.30 und 18 bis 23 Uhr



Foto:

Alle Rechte vorbehalten.

Copyright © 2008 SÜDKURIER GmbH Medienhaus - Alle Rechte vorbehalten.  
Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung durch das SÜDKURIER Medienhaus