Rindock’s Steakhouse Wandsbek

Es gibt zwei Kriterien, die für ein Steakhouse sehr wichtig sind. Da ist das eine Kriterium, dass der Koch den vom Gast gewünschten Gargrad seines Steaks auch richtig trifft. Und die Servicekraft beim Bestellvorgang auch nicht vergisst, diesen beim Gast zu erfragen. Und das andere Kriterium ist die Qualität der Fleisches.

Das erste Kriterium hat der Koch des Steakhouse „Rindock’s“ richtig getroffen. Medium rare bestellt, und medium rare an den Tisch gebracht.

Das zweite Kriterium hat das Steakhouse nicht zufriedenstellend erfüllt. Mir hat die Qualität des gewählten Ribeye-Steaks nicht ausgereicht. Das geht besser. Mit qualitativ hochwertigerem Fleisch.



Das Steakhouse

Aber der Reihe nach. Das Steakhouse „Rindock’s“ hat vor gut einem Jahr in den Räumen des früheren Wandsbeker Wirtshauses – bayrisch mit Schweinshaxen und Weißbier – seine Wandsbeker Filiale eröffnet. Denn es gibt in Hamburg noch mehr Steakhouse „Rindock’s“. Es war also langsam an der Zeit, dieses neue Restaurant am alten S-Bahnhof Wandsbek zu besuchen und ein gutes Steak zu essen.



Attraktiver, umgebauter Biergarten

Über die Innenräume kann ich nichts berichten, denn ich saß bei gutem Wetter mit 25 °C im Biergarten. Da dieser aber komplett umgebaut ist, spekuliere ich, dass die Innenräume vor Einzug des Restaurants auch umgebaut oder zumindest renoviert und modernisiert worden sind. Der Biergarten hat einen neuen Fußbodenbelag und eine neue Abschirmung nach Außen erhalten. Und sonst sind viele helle, freundliche, bräunliche und gräuliche Farben verwendet worden.

Die weibliche Servicekraft war sehr aufmerksam. Und nach dem Studieren der Speisekarte fehlte dann auch nicht die eingangs erwähnte wichtige Frage nach dem Gargrad des gewählten Ribeye-Steaks, wobei sie mir meine Antwort auch zweimal bestätigte.

Die Speisekarte des Steakhouses ist sehr umfangreich. Es gibt eine einzelne Seite nur für Steaks in unterschiedlicher Grammatur und somit Preis. Jedes Steak wird mit einer von vier dort genannten Beilagen, einem kleinen Salat und einem in Butter kross gebratenen Stück Brot serviert. Dazu noch ein kleines Schälchen mit einer leicht scharfen Steaksoße. Darüber hinaus gibt es aber auch eine Seite mit Burger oder Schnitzel. Und einige wenige Gerichte mit Pasta oder Fisch.

Als Besonderheit ist eine derzeit saisonal bedingte Seite rein mit Spargelgerichten zu erwähnen. Und dann für die arbeitende Bevölkerung, die sich hoffentlich auch unter der Woche zahlreich in dem Steakhosue einfindet, zwei Seiten mit unterschiedlichen Mittagsmenüs und eine Seite mit speziellen Menüs. Suppen/Vorspeisen, Desserts, Cocktails oder Getränke müssen hier nicht zusätzlich erwähnt werden.



Das bestellte Gericht

Nun zu dem bestellten Ribeye-Steak, 250 g, mit Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln, geröstetem Brot, kleinem Salat und Steaksoße. Dazu gab es ein leckeres, alkoholfreies Weissbier, 0,5 l.



Gargrad gut getroffen

Das Steak überzeugte beim Servieren durch die Servicekraft. Es hatte schöne Grillspuren vom Grill, war schmackhaft gewürzt und hatte ein Stück Kräuterbutter obenauf. Beim ersten Anschneiden stellte ich auch sofort fest, der Koch hatte den Gargrad perfekt getroffen. Medium rare. Unvorteilhaft empfand ich das Servieren des Steaks in einer heißen Gussschale. War dies dem Umstand geschuldet, dass ich mein Gericht im Biergarten aß und es somit schneller auskühlen konnte als im Innenraum? Resultat war jedenfalls, dass das Steak medium rare in der Gussschale nachgarte. Und nach wenigen Minuten war das Steak leider well done. Das sollte nicht sein. Und auch die Fleischqualität überzeugte mich nicht. Ich habe in meinem Leben schon besseres Rindfleisch gegessen. Das Steak überzeugte mich also nicht vollends, weshalb ich mir dieses Gericht nicht nochmals bestellen würde.

Die Beilage war schmackhaft. Frisches, knackiges, in Butter

gebratenes Gemüse – Zucchini, Paprika, Brokkoli, Wurzel und Champignons. Mit einigen wenigen Kartoffeln und frischem Rosmarin. Leider war die Beilage nicht sehr heiß und es fehlte Salz. Im Biergarten stehen kein Salz und Pfeffer zum Nachwürzen auf den Tischen, und hätte ich auf die Servicekraft gewartet, um um diese zu bitten, wäre die Beilage noch kälter geworden. Das längliche, halbe Brot war kross und knusprig in Butter angebraten. Der Salat – Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Wurzel, Mais und Salatgurke – hätte besser mariniert sein können. So befand sich die Marinade fast nur am Boden des gewölbten Tellers. Viele der Salatzutaten aber waren gänzlich unmariniert. Besser wäre es gewesen, den kompletten Salat vor dem Servieren mit der Marinade in eine Schüssel zu geben und alles gut mit den Händen zu vermischen. Die kleine Steaksoße in dem Töpfchen war leicht scharf. Ich vermute, dass sie aus Tomatenmark, Tomatensaft und Sambal Oelek zubereitet worden war, vermutlich waren auch etwas klein geschnittene Mixed Pickles untergemischt. Die Steaksoße hätte durch andere Zutaten ein wenig mehr Frische verdient – vielleicht ein wenig Säure durch Zitronensaft oder ähnliches. Aber sie schmeckte zusammen mit dem Steak recht gut und brachte eine leichte Schärfe an das Fleisch.

Insgesamt verbrachte ich gute 1 1/2 Stunden im Biergarten, genoß das medium rare Ribeye-Steak mit Beilagen und dem alkoholfreien Bier bei angenehmer Außentemperatur und verbrachte einen netten Abend.

Als Empfehlung für andere Personen, die mit einem Besuch im Steakhouse liebäugeln, kann ich nur sagen: Das wichtige Kriterium, den Gargrad perfekt zu treffen, ist erfüllt. Somit kann ich das Steakhosue empfehlen. Über die Qualität des Fleisches kann man sicherlich streiten. Insgesamt gebe ich dem Steakhouse daher von möglichen 10 Punkten ganze 7 Punkte. Wenn der Inhaber oder Koch an einigen Stellschrauben noch etwas dreht, geht die Bewertung dann sicherlich noch höher.

Die Qualität und Professionalität eines Restaurants zeigt sich

aber auch an kleinen Dingen. Ich teilte nach dem Essen der Servicekraft beim Abräumen meines Tisches meinen Eindruck kurz mit. Ich sei mit dem getroffenen Gardgrad sehr zufrieden gewesen. Nicht jedoch mit der Fleischqualität, dies ginge besser. Sie entschuldigte sich für letzteres und brachte mir als kleine Entschädigung einen Espresso, den sie nicht berechnete.

Linguine in Trüffel-Pesto im Café Freda, Wandsbek



Leckeres Pastagericht im Café Freda

Heute habe ich einmal lecker in einem Café in Wandsbek zu Mittag gegessen. Der Grund dafür war nämlich, dass ich zu Weihnachten einen Geschenk-Gutschein für das Café erhalten hatte.

Aber ohne diesen Geschenk-Gutschein wäre ich auch nicht in das Café Freda gegangen. Zum einen liegt das Café etwas weit entfernt an der Ecke Wandsbeker Chaussee/Wartenau im Stadtteil Eilbek in Wandsbek. Und auch mit dem Fahrrad sind das etwa 30 Minuten Fahrzeit in einer Richtung. Zum anderen würde ich normalerweise in dieses Café nicht gehen. Mit seinem Interieur mit Plüschsesseln, Sofas und neonfarbenen Lampenschirmen ist das etwas für die Jugend.

Aber der Gutschein sollte schließlich eingelöst werden und nicht verfallen, also unternahm ich bei schönem Sonnenwetter und 14 °C die Fahrradfahrt dorthin.

Ich habe leckere Linguine in einer Sahnesoße mit Trüffel, Parmesan und etwas jungem Blattsalat gegessen. Ich gehe davon aus, dass kostengünstiges Trüffelöl verwendet wurde. Die Pasta war lecker, das Gericht hätte noch ein wenig Säure mit einem Spritzer Weißwein oder Essig vertragen. Und etwas mehr Salz. Aber ansonsten war es für 14,90 € recht gut. Dazu gab es eine Limonade mit Basilikum und Zitrone aus der Flasche – das war eine Neuheit für mich und hatte ich bisher noch nicht getrunken.

Pastagericht: Linguine mit hausgemachtem Trüffel-Pesto, Parmesan, Baby leaf und Nüssen, 14,90 €.

Nach dem Essen und kurzen Verweilen im Café nahm ich dann noch ein Stück Käsekuchen gut verpackt für den Abend mit und bezahlte den Differenzbetrag über den Gutscheinbetrag hinaus einfach bargeldlos. Der Käsekuchen, den ich als Abendsnack vor dem Fernseher aß, schmeckte recht gut. Aber auch ihm hätte etwas Zitronenschalenabrieb oder Vanille gut getan und ihn noch besser verfeinert.

Im Großen und Ganzen war es ein nettes Mittagsessen und ein netter Besuch in einem kleinen Café und Bistro – das jedoch nicht mein Ding war und ich sicherlich nicht nochmals besuche.

Das Foto des Pasta-Gerichts nebst Limonade ist leider ein wenig verwackelt, was mir aber nur selten passiert.

McDonald’s



Das allseits bekannte Logo

Heute hat es mich zu einem unplanmäßigen Aufenthalt in der McDonald’s-Filiale in Wandsbek in der Ahrensburger Straße

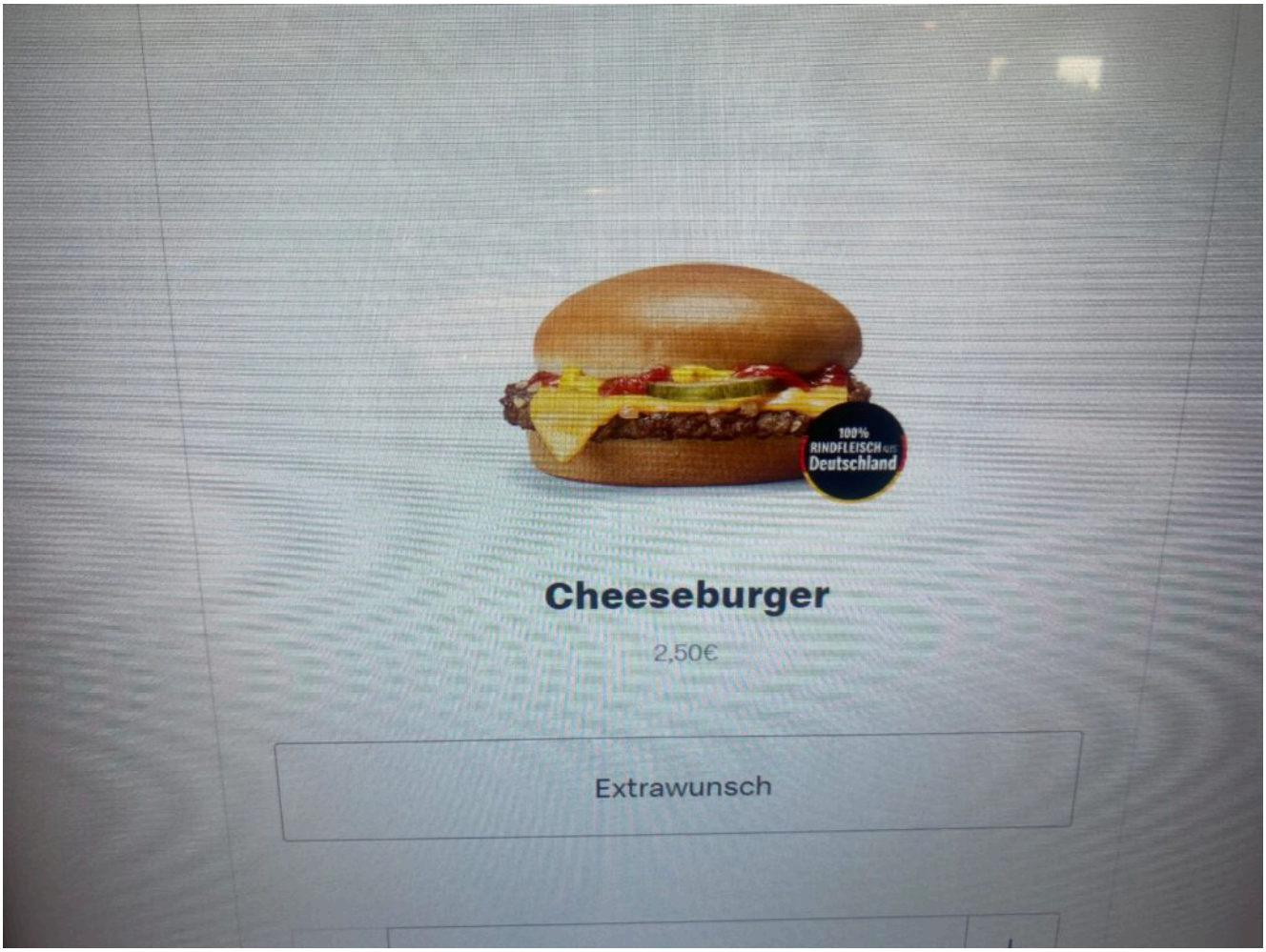
verschlagen. Aber der Reihe nach.

Ich war mit dem Fahrrad unterwegs und ging in die Budni-Filiale in der Ahrensburger Straße einkaufen. Als ich nach einer viertel Stunde herauskam, war der Sonnenschein leider verschwunden, die Sonne hatte sich hinter dunklen Wolken versteckt und es goß aus Strömen.



McDonald’s-Filiale in Wandsbek

Was tun? Dennoch mit dem Fahrrad nach Hause fahren und dabei klitschnass werden? Ich entschied mich zu einem Besuch der McDonald’s-Filiale in der Ahrensburger Straße, die direkt neben dem Drogeriemarkt liegt. Da ich am zurückliegenden Wochenende gerade schon die Burger-King-Filiale in Wandsbek besucht und getestet hatte, konnte jetzt ein Versuch bei der Konkurrenz auch nicht schaden.



Der am Selbst-Bezahl-Terminal bestellte Burger

Was soll ich sagen, es gibt zwischen diesen beiden Ketten mittlerweile – aber auch schon früher – nicht sehr viele Unterschiede. Auch in dieser Filiale prangen große Monitore mit den aktuellsten Angeboten von Burger oder Menüs über der Kauftheke. Und es sind auch vier Selbst-Bezahl-Terminals im Innenraum vorhanden. Der einzige Unterschied bei genau dieser Filiale, da in einem Gewerbegebiet gelegen, ist der Umstand, dass das Gebäude isoliert steht und somit Raum genug für ein Drive-In vorhanden ist. Somit können Autofahrer an das Gebäude direkt an einen Bestellschalter fahren und Burger und Getränke zum Mitnehmen ordern.



Der Cheeseburger in natura

Ich habe wie im Burger King zum Vergleich einen Cheeseburger bestellt. Und mich in den Innenraum gesetzt, um ihn zu genießen und auf das Ende des Regens zu warten. Was auch nach einer halben Stunde eintrat. Noch soviel zum Burger, er war lecker und schmackhaft. Das Bun hat mir besser geschmeckt als sein Pendant bei Burger King.

Aber im Großen und Ganzen geben sich die beiden Ketten nicht viel Gegensätzliches. Man kann dieses Fastfood durchaus ab und zu einmal essen. Es ist gut und genießbar. Jedoch fast gänzlich seinen Konsum von Lebensmitteln darauf umzustellen, halte ich für übertrieben, ungesund und schreckt mich ab.

Burger King



Das allseits bekannte Logo

Wer wie ich langsam ins höhere Alter kommt, merkt dies im Laufe der Jahre schon an einigen wenigen Dingen. Ohne Lesebrille ist Lesen im Alter nicht mehr möglich. Dann folgen die ersten Zahnprothesen für ausgefallene oder gezogene, kranke Zähne, ohne die Kauen nicht mehr möglich ist. Schließlich irgendwann Hörgeräte, weil man einfach langsam nicht mehr gut oder viel hört. Und dann noch, durch die Abnahme der Beweglichkeit der Gelenke im Alter, Probleme mit dem Gehen, das dann schwerfällt.

Alle diese Gebrechen haben sich bei mir glücklicherweise noch nicht eingeschlichen. Aber ich musste schon auf einige Schneidezähne verzichten und bin somit auf Zahnprothesen angewiesen. Mit diesen gelingt aber das bislang so gewohnte Abbeißen mit den Schneidezähnen von belegtem Brot oder

Sandwiches sehr gut.



Die Burger-King-Filiale am Wandsbeker Marktplatz

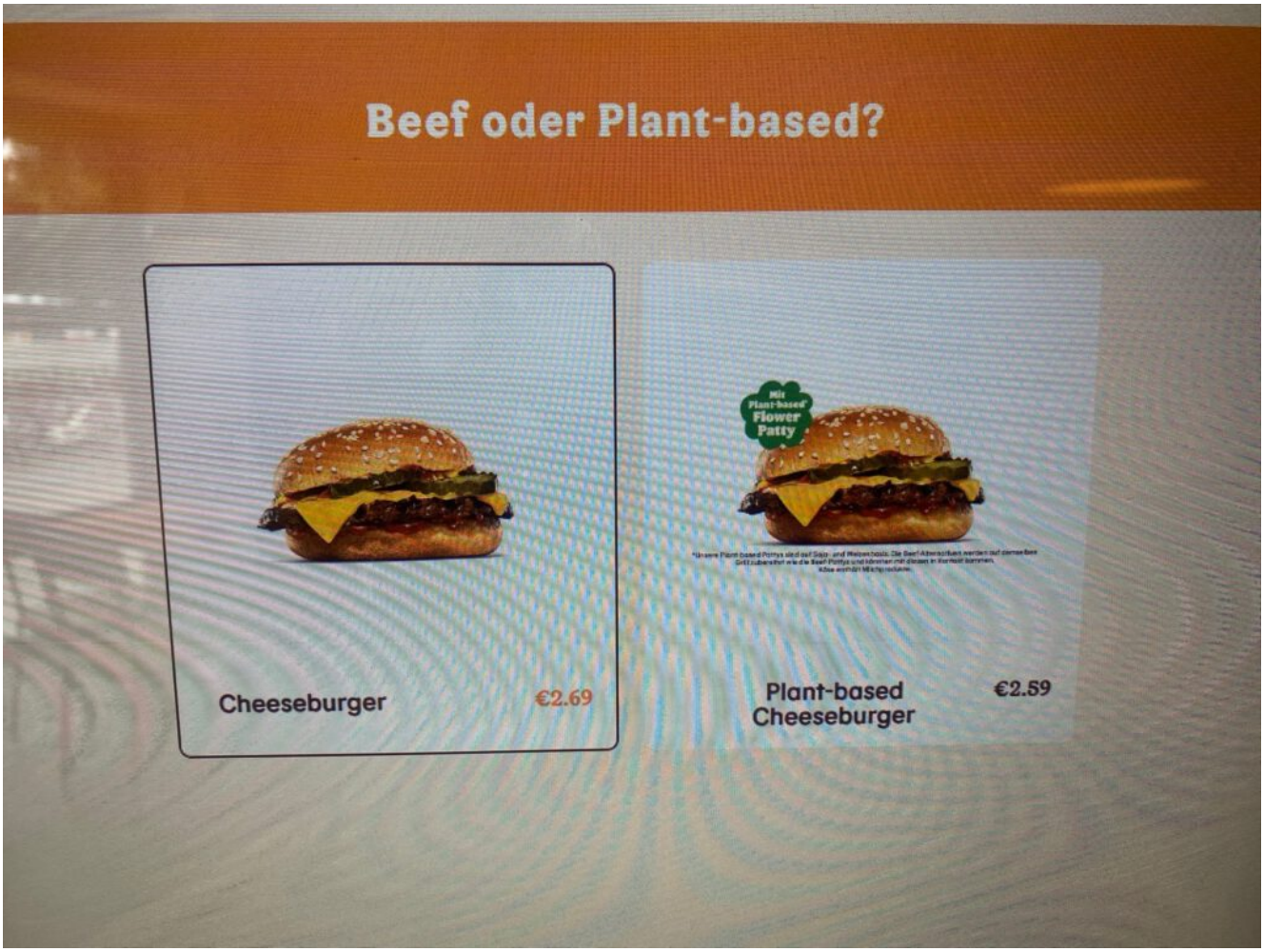
Und so hatte ich mich entschieden, bei meinem Spaziergang am Wochenende bei einem Burger King im Nachbarstadtteil vorbei zu gehen, einen Cheeseburger zu kaufen und zu verspeisen.

Ich muss anmerken, dass ich vor so ziemlich genau 46 Jahren das letzte Mal bei einem Burger King oder auch McDonald’s war, um einen Burger zu essen. Das war im Jugendlichen- oder jungen Erwachsenenalter, als ich noch zur Schule ging und in Mannheim lebte. An Wochenenden ging es samstags und sonntags zuerst in die Disco und danach zu einem der genannten Fastfood-Ketten, einige gepflegte Burger verspeisen. Irgendwann kehrte ich mich aufgrund gesünderer Ernährungsweise jedoch von diesem Fastfood ab.

In 46 Jahren hat sich in diesen Burger-Restaurants viel getan. Früher gab es an einer Verkaufstheke große, unübersichtliche

Tafeln mit den Produkten und ihren Preisen. Alles aus Plastiketiketten, die an der Tafel angebracht wurden.

Die Burger wurden im Voraus sozusagen auf Halde zubereitet und in entsprechenden Fächern bereitgehalten. Der Nachteil davon war natürlich, dass das Gemüse meistens nicht mehr knackig war und auch die Temperatur der zubereiteten Burger meistens abnahm und sie kalt wurden.



Der Bestellvorgang am Touchscreen des Selbst-Bezahl-Terminals

Heute ist es in diesem modernen Restaurants ganz anders. Die Plastiktafeln mit den Produkten und Preisen sind im Laufe der Jahre obsolet geworden. Heute zieren riesengroße Monitore die Wände der Restaurants über der Verkauftheke, die alle notwendigen Informationen zu Produkten und Preisen bereithalten.

Zusätzlich zu möglichen Kassen an der Verkauftheke zum Bestellen und Bezahlen gibt es auch Selbst-Bezahl-Terminals,

an denen man sich an einem Touchscreen seine Produkte auswählt, bestellt und bargeldlos bezahlt. Bei dieser Bestellung bekommt man eine Kaufquittung mit einer Nummer.

Die Burger werden auch nicht im Voraus zubereitet, sondern erst zubereitet, wenn eine solche Bestellung eingegangen ist. Erscheint die Nummer auf der Kaufquittung auf dem Display des Monitors an der Wand, geht man zur Theke, holt sich seine Produkte ab und isst sie im Restaurant oder nimmt sie mit nach Hause.

Nicht unerwähnt bleiben soll natürlich, dass es die meisten Produkte mittlerweile auch aus pflanzlichen Zutaten zubereitet gibt und sie somit zumindest vegetarisch, wenn nicht auch vegan sind.

Und der Cheeseburger war lecker! Ab und zu kann man so etwas schon einmal essen. Und als Restaurantkritik geht das dann im Foodblog auch durch.



Kräftig reinbeißen und … lecker!

Restaurant „Zum Eichtalpark“ in Wandsbek



Der Eingang zum Restaurant „Zum Eichtalpark“

Zuerst war nachmittags der Besuch des Straßen- und Kirchweihfestes der Kreuzkirche in Wandsbek an der Reihe. Ich hielt mich dort eine halbe Stunde auf. Mit einem alkoholfreien Bier als Genussmittel. Das Straßenfest erstreckte sich allerdings in der Straße vor der Kreuzkirche auch nur auf einer Länge von etwa 100 Metern. Es war somit schnell abgegangen, angeschaut und begutachtet. Und somit gut überschaubar. Die Besucher an den diversen Ständen, Essbuden und auf Parkbänken auf der Wiese und auf den Gehwegen schienen sich gut zu amüsieren.

Das erste Mal beim Besuch eines Straßenfests – und es war schon das mittlerweile dritte Straßenfest in den letzten Wochen, das ich besucht habe – kam mir der Gedanke an die Attentatsvorfälle in Mannheim und Solingen. Und ich fragte mich, ob dies bei solch einem Straßenfest auch passieren könne und ob man hier sicher ist. Glücklicherweise entdeckte ich

sehr schnell am Anfang der Straße das Auto der hiesigen Polizei und die Polizeibeamtin, die an diesem Nachmittag hier ihren Dienst versah. Ich sah also, dass die Polizei für die Besucher da ist, sie im Notfall beschützt und ich fühlte mich tatsächlich sicher. Daumen hoch!



Das Hinweisschild zum Bier- und Cafégarten

Nach dem Besuch des Straßenfestes ging es in das nahe gelegene Restaurant „ Zum Eichtalpark“ im gleichnamigen Eichtalpark.



Der Bier- und Cafégarten von außen

Das Restaurant bietet gemäß seiner Speisekarte und auch auf seiner Website Wild, Fleisch und Deutsche Küche. Ich hatte mir aber davon mehr versprochen. Bei Deutscher Küche erwarte ich auch solche Speisen wie eine gute, deutsche Rinderroulade oder eine knusprig gebratene Schweinshaxe.



Der Bier- und Cafégarten im Inneren

Vorausschicken will ich noch, dass das Restaurant einen großen Bier- und Cafégarten hat, in dem man sehr schön und relativ ruhig direkt an der Wandse sitzt. Man kann dort nicht nur ganz normal zu Mittag oder zu Abend essen. Sondern auch durchaus an einem Nachmittag einen Kaffee trinken. Vielleicht mit einem warmen Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne. Oder auf einen kurzen Sprung auch für ein (alkoholfreies) Bier. Gern allein, mit dem Partner:in oder in Gesellschaft mit Familie oder Freunden.



Ein kleiner Teich der Wandse südlich angrenzend an den Biergarten

Da ich an diesem Abend nicht so sehr hungrig war, entschied ich mich gegen eine Vorspeise und nur für ein Hauptgericht. Und zwar Wildschweinbraten mit Wacholderrahmsauce und frischen Champignons, Kartoffelkroketten, Rotkohl und Preiselbeeren.

Das Gericht war mittelmäßig. Der Wildschweinbraten war zwar lecker, das Fleisch zart und weich. Und angenehm aufgefallen ist mir, dass sowohl zusätzliche Wacholderrahmsauce in einer separaten Saucière angeboten wird, die auch sehr lecker war. Als auch die beiden Beilagen Kartoffelkroketten und Rotkohl in separaten Schalen gereicht werden. Aber die Kroketten waren leider nicht handgemacht, dazu waren sie zu einheitlich von der äußeren Form, hier handelte es sich um Tiefkühlware. Und beim Rotkohl konnte ich mich nicht festlegen, ob er frisch und selbst zubereitet war. Oder ob es ein Convenienceprodukt war. Ich denke, dass es ein zugekauftes Produkt war, das

nachträglich mit Zucker und Essig für eine leichte Süße und Säure verfeinert wurde. Die Idee, einen halben Pfirsich aus der Dose als Schale für die Preiselbeeren zu verwenden, fand ich gut. Aber die Orangenscheibe und das Salatblatt brauchte ich nicht auf dem Teller, das hat dort nichts zu suchen.



Das Gericht

Alles in allem gebe ich dem Gericht eine durchschnittliche Note. Es war, wie auch das ganze Restaurant an sich, doch etwas altbacken. Das geht besser, frischer und moderner.



Ein leckeres, kühles, alkoholfreies Bier zum Essen
Das Restaurant schließt ja Ende November 2024, weil die Stadt Hamburg, in deren Besitz das Gebäude ist, das Restaurant komplett renoviert. Vermutlich kommt nach der 1-jährigen

Renovierphase eine andere Gastronomie in das Gebäude. Vielleicht tut die Renovierung nicht nur dem Gebäude gut. Sondern es zieht auch eine modernere und frischere Gastronomie in das Gebäude ein. Was sich dann auch im Äußeren des Gebäudes und Inneren des Restaurants widerspiegelt.

Der Verein „Freunde des Eichtalparks“ hat schon seit längerem der Stadt Hamburg den Vorschlag übermittelt, im Zuge der Renovierung des Gebäudes diesem auch eine originales, altes Mühlenrad südlich des Gebäudes am Verlauf der Wandse anzubringen und in Betrieb zu nehmen. Das ist ein guter Vorschlag, da sich das Mühlenrad sicherlich gut in die Umgebung einfügt, zumal historisch gesehen ein Mühlenrad an dieser Stelle immer vorhanden war.

Kulinarisch gesehen werde ich das Restaurant bis zur Schließung sicherlich nicht mehr besuchen. Wenn mir die neue Gastronomie zusagt, werde ich dies dann aber nochmals überdenken.

China-Restaurant „Mongolei“ in Wandsbek

Heute an einem Sonntag habe ich mir einmal ein Essen in einem Restaurant gegönnt. Ich hatte es schon länger geplant, in diesem Restaurant essen zu gehen. Also habe ich dort heute Abend 1 Stunde beim gemütlichen Speisen auf der Terrasse des Restaurants einen angenehmen Abend verbracht.



So wird auf das Restaurant von der Wandsbeker Zollstraße aus hingewiesen

Zunächst einmal zum Restaurant. Es liegt in der Wandsbeker Zollstraße genau an der Ecke, an der in östlicher Richtung die Ahrensburger Straße beginnt. Etwa 100 m vom Kultorhaus entfernt und somit vom Eichtalpark. Leider liegt es ein wenig versteckt im Hinterhof einiger Gewerbebetriebe und ist nicht ohne weiteres zu sehen. Entweder weiß man, dass sich das Restaurant dort befindet. Oder man muss sich an dem Hinweisschild zum Restaurant orientieren. Dann kommt man zu dem schmucken Eingang zum Restaurant.



Einfacher, schmucker Eingang des Restaurants

Das Restaurant hat aber aufgrund seiner Lage den Vorteil, dass es fast parallel zur Wandse liegt. Und da es eine schmale, aber lange Terasse oder Biergarten hat, sitzt man somit direkt im Grünen unter vielfältigem Baumbewuchs. Und das Erstaunliche ist, man hat hier völlige Ruhe und sogar Stille und kann entspannt essen. Es ist idyllisch, eine richtige Oase. Obwohl doch nur etwa 50 m Meter entfernt der vierspurige, starke Verkehr auf der Wandsbeker Zollstraße/Ahrensburger Straße verläuft.



Schmale Terrasse des Restaurants, links neben den Büschen verläuft die Wandse

Viele Besucher werden das Restaurant vermutlich frequentieren, weil es ein Mongolisches Buffet für einen Festpreis pro Person anbietet. Ich jedoch wollte ganz normal von der Speisekarte aus bestellen. Ich habe es mir nach dem Platznehmen und der Entgegennahme der Speisekarte einfach gemacht. Ich sprach die Bedienung an. Da ihr Restaurant „Mongolei“ heiße, könne sie mir bestimmt eine original mongolische Vorspeise und auch Hauptspeise empfehlen. Und somit habe ich gleich den Auswahl- und Bestellvorgang abgekürzt.

Die Bedienung empfahl mir als Vorspeise:



Mongolische Gemüsesuppe
Und als Hauptspeise:



Mongolische Kostbarkeiten mit verschiedenen Fleischsorten, Shrimps, Gemüse und Knoblauch

Und nun zu den Speisen. Die Suppe war geschmacklich gut, wenn sie auch einfach war. Aber das Gemüse in der Suppe war

knackfrisch.

Und auch die Hauptspeise war wirklich gut. Das Fleisch war kross und knusprig, aber dennoch saftig und weich. Das Gemüse war sehr frisch und knackig. Und die Sauce exzellent. Dazu eine Schüssel Reis.

Ich kann nicht beurteilen, ob die Suppe oder Sauce aus einer Fertigpaste zubereitet wurde. Oder ob sie frisch zubereitet wurden.

Aber geschmacklich war das Essen wirklich gut. Ich kann das Restaurant wirklich guten Herzens empfehlen. Wer also gern chinesisch isst – Rind, Schwein, Huhn usw. jeweils in 10 unterschiedlichen Zubereitungen –, dem sei das Restaurant wirklich zu empfehlen. Vergleiche ich es mit dem chinesischen Imbiss „Hong Kong Wok“ in meinem Stadteil, so bietet der Imbiss wirklich nur Imbissqualität. Und ist somit nicht zu empfehlen. Ich gebe lieber das Doppelte für ein Essen aus, esse in diesem Restaurant und habe dann eine wirklich gute Qualität der Speisen.

Und die Menge des Hauptgerichts war wirklich so enorm für eine Person, dass ich heute sicherlich nichts weiteres zu essen zu mir nehmen muss.

Dazu gab es als Abkühlung bei diesem warmen Wetter ein kühles, erfrischendes, alkoholfreies Bier.



Dazu ein kühles, schmackhaftes, alkoholfreies Bier
Ich werde auf alle Fälle wieder dorthin gehen, um zu speisen.