



Frau im Mond



LÄSSIG

FRAU IM MOND

Hommage an Fritz Lang

Frühstück, Lunch-Menüs, High Tea, Dinner und Bar. Ja, die brandneue Location im Deutschen Museum hat ein breites Spektrum, und ihr Name ehrt, passend zur Lage neben Planetarium und Sternwarte, Fritz Langs „Frau im Mond“, den Stummfilmklassiker der 20er-Jahre – und Quelle der Inspiration für das edle Interieur. Futuristisch silbergrau die Theke, geschwärzt die Decken, aus Chrom die runden Deckenleuchten, in Anthrazit die gigantischen Schiebefenster hin zur weiten Terrasse, dem Highlight. Dicht bestuhlt ist sie, schließlich will man bei dem phänomenalen Blick isaraufwärts bis in die Alpen jeden Platz nutzen. Wir aber setzen uns nach drinnen – die tiefstehende Sonne am frühen Abend blendet am zugewiesenen unbeschränkten Platz allzu sehr. Auch hier drin bekommt man die besonde-

re Atmung des Ortes gut mit – und auch, dass der Service so kurz nach Eröffnung statt mit den Gästen noch sehr mit den Abläufen beschäftigt ist. Die gebotene Kulinarik macht indes die gewisse Unpersönlichkeit wett: Alles, was wir aus der kleinen Karte wählen, ist von hoher Qualität und zumindest bei den Getränken und beim zweigängigen Mittagmenü (5,50 €) keineswegs nur für den großen Geldbeutel. Wir nehmen Weihenstephaner Weißbier (0,33 l 2,90 €) und hausgemachte „Gletschereis-Limonade“ (0,3 l 1,30 €) zum „Heimischen Ceviche“ (16 €) vorneweg. Die zitrusmarinierten Saibling- und Zanderwürfel sind kunstvoll auf Radieschenblättchen und rote Stachelbeerenhälften drapiert und mit grasgrüner Fenchelessenz abgeschmeckt. Echte Hingucker sind auch die Hauptgerichte. Katsu Sando (39 €), die Japan-spezialität aus paniierter Rinderleiste mit Tonkatsu Sauce, kommt wie gewünscht medium rare auf den Tisch, nach Clubsandwich-Art zusammen mit fein gehobeltem Spitzkohl in ge-

röstetes Weißbrot gepackt. Eine Köstlichkeit. Dem steht die Pasta (18 €) in nichts nach: Die Mezze Maniche mit bayerischen Garnelen in Tomatensugo zünden mit grün-rotem Farbspiel und vielfältigen Aromen – genial dabei die Schärfeakzente der Chili-Streusel! Stillecht beschließen wir den Abend auf der Panoramaterrasse. Mit einem Moon Mule als erfrischenden Sunday-downer (15 €), dem Signature Drink des Hauses mit Gin Mare, Ginger Beer und Limette, gehüllt in eine Mondkugel wie aus Perlmutter – als weitere Hommage an Fritz Lang.

Thomas Winzker

Isarvorstadt, Museumsinsel 1
Tel. 89 05 81 57
www.frauimmond.bar
So-Do 9-23 Uhr, Fr/Sa 9-1 Uhr
Ab 18 Uhr nur Kartenzahlung
○ Draußen sitzen
♿ Rollstuhlgerecht

Essen und Trinken *****
Service ***
Ambiente *****

SCHREIBEREI

Raffinesse und Perfektion

Nach zuletzt mehreren erfolgreichen Pop-up-Konzepten hat Tohru Nakamura seit kurzem wieder ein festes gastronomisches Zuhause gefunden. In der Schreiberei, einem der ältesten Bürgerhäuser Münchens, betreibt er neben dem Fine Dining „Tohru“, das sich im ersten Stock befindet und bereits im Dezember eröffnet wurde, im Erdgeschoss nach langer Umbauarbeit die Schreiberei. Mit einer Innenhof-Terrasse, die in München ihresgleichen sucht. Das Ambiente lädt sowohl auf ein Glas Wein – Fokus liegt auf deutschen und österreichischen Weinen (0,1 l 7,50-9,50 €) – mit einem Snack als auch zum längeren Verweilen ein. Die Küche ist an ein Brasserie-konzept angelehnt, das japanische Einflüsse mitbringt. Zum Aperitif bestellen wir Irish-Mór-Austern. Diese gibt es in Natur (Stück 5 €) oder mit „Japanese Crème fraîche“, Estragon und Pinienkernen (Stück 6 €), die den