



**TOP 5 ORIENT**

- 01 Chopan
- 02 Cedar Lounge
- 03 Shalimar
- 04 Lemar
- 05 Sonar Bangla

Ein Traum:  
afghanisches  
Essen im  
Chopan

Orientalisch

# Im Osten geht die Sonne auf

Rosinen, Nüsse, Mangos und Ananas – die **vorderasiatische Küche** bietet exotische Geschmackskombinationen, die es zu entdecken gilt. Eine Reise in ferne Länder kann so einfach sein.

**01 Chopan**

Küche ★★★★★  
Atmosphäre ★★★★★

**Afghanisch** Meine erste Anlaufstelle, wenn ich mal wieder exotisch essen möchte, ist nach wie vor das Chopan. Alleine schon der süß-pikante Kürbis auf Knoblauch-Quark mit Fladenbrot treibt mich immer wieder nach Neuhausen. Oftmals habe ich zu Hause – bewaffnet mit sämtlichen Gewürzen der afghanischen Küche – versucht, dieses wunderbare Gericht zuzubereiten, aber es gelang mir

nicht (und ich brauchte danach eine neue Küche). Ich befürchte auch, dass ich nie an das Geheimrezept der Familie Saadat rankommen werde, die mit dem Pamir 1995 das erste afghanische Restaurant Münchens eröffnete. Aber einmal abgesehen von meinem geliebten Borani Kadoo bietet die Küche des Restaurants eine ganze Palette an Köstlichkeiten vom Hindukusch. Fleisch (besonders Lamm und Hähnchen), Gemüse und viele Gewürze kombiniert mit Reis, Nüssen und Rosinen sind für manche Europäer eine ungewöhnliche Mischung,

aber diese Kombinationen stimulieren sämtliche Geschmacksnerven. Ebenso zu empfehlen sind das Chopan II und Chopan To Go in Haidhausen, die mit einem wunderschönen Blick auf das Müller'sche Volksbad punkten. **Martin Wolf**  
► **✓ A2** Elvirastr. 18a, Neuhausen, Tel. 18 95 64 59, tägl. 18-24 Uhr, HG 10,50-17,50 Euro, EC, U Maillingerstraße, [chopan.de](http://chopan.de)

**02 Cedar Lounge**

Küche ★★★★★  
Atmosphäre ★★★★★

**Libanesisch** Die unendlichen Wei-

ten der orientalischen Küche sind erstaunlich – auch in München. Die Cedar Lounge ist für mich eine Neuentdeckung. Optisch kommt das Innenleben ganz ohne den üblichen Prunk, Kitsch und Firlefanz aus. Dafür hängen alte Fotos von Beirut an den Wänden, und eine appetitliche Meerestier-Vitrine ziert den Raum. Nur auf die Fernseher hätte die Inhaberin gerne verzichten können – der Libanon-Werbefilm kann von der Hauptsache ablenken: vom Essen. Der gemischte Grillteller (Mischwi Mschakkal, mit zartem Lamm,