

## Delizöses Barbecue

### YAKINIKU

EDEL

☎ 0711/66 48 92 66 ✉ Weissen-  
burgstr. 4A, Süd 📍 H5 🌐 www.japanese-  
bbq.de 🕒 Mi-So 17-23 Uhr, Küche: Mi-  
So 17-21 Uhr 📍 Österreichischer Platz  
💳 EC-Karte, Visa, Mastercard, Amex  
📞 35-59,- 📺

Vegetarisches Menü Yasai € 35,-; Menü  
Kaisen mit Meeresfrüchten € 45,-

Kulinarisch kommt uns beim Thema Japan zuerst Sushi in den Sinn. Wie steht's mit Grillfleisch? Nein, keinen banalen Schweinehals, sondern Yakiniku, das in Japan traditionell am Tischgrill serviert wird. Im gleichnamigen Lokal werden nicht nur Fleisch, sondern auch Fisch, Gemüse und Meeresfrüchte kredenzt, je nach Menü. Unsere Wahl: das Kaisen- (Meeresfrüchte und Fisch, € 45) und das Kobe-Rind-Menü (Tagesangebot, € 65,-).

Genau wie das Ambiente, das auf den ersten Blick schlicht wirkt, aber durch Details – wie indirekt beleuchteter Bambus und kleine japanische Deko-Elemente – eine Raffinesse bekommt, so funktioniert hier auch die Küche. Der Starter, eine Algen-Tofu-Suppe enttäuscht zunächst die Augen, denn sie ist klar wie Wasser. Doch der Gaumen jubiliert über die intensive Tofu-Algen-Essenz.

Danach folgt ein fantastisches Feuerwerk: Jakobsmuscheln, Riesengarnelen, Salat mit Sesam, Kobe-Rind, Lammspieße, Tintenfisch, japanische Maultäschle, Reis und Nudeln, Tempura – puh! Dazu wird uns ein dickflüssiger, süßlich-saurer Feigenessig (€ 3,80) gereicht, der zwar einen starken Eigengeschmack hat, aber trotzdem die Aromen des Essens hervorragend intensiviert.

Im Yakiniku zu essen ist ein Event – auch weil wir selbst entscheiden können, was von den vielen verschiedenen Tellern als nächstes auf den Grill kommt. Zudem sind die Kellnerinnen hinreißend authentisch. Hochpreisig, aber hochklassig.

NCB

● ● ● ● ● ESSEN  
● ● ● ● ● AMBIENTE  
● ● ● ● ● SERVICE