

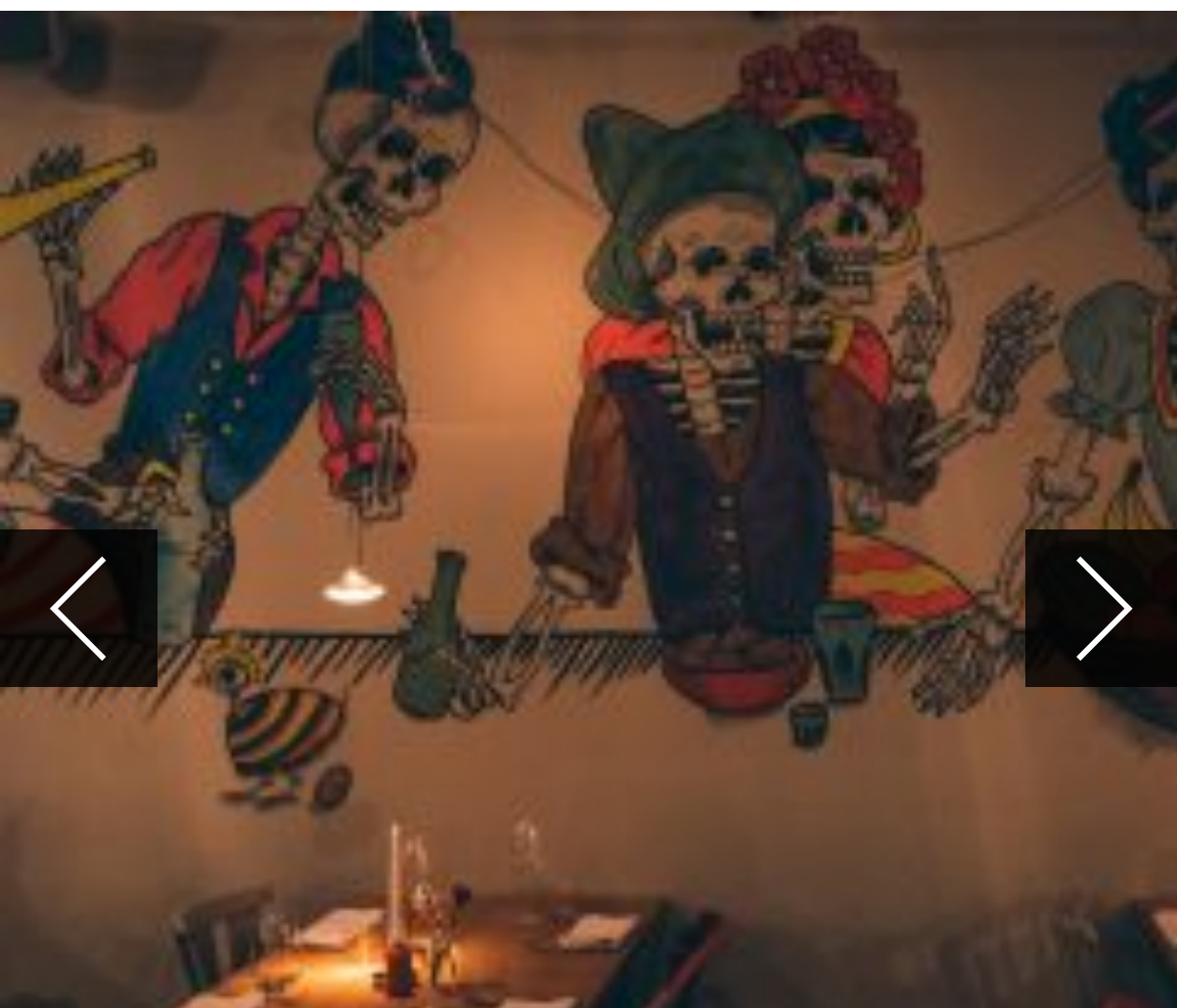


Das Blitz Restaurant

Vegetarische Tacos und Zuckerrohr-
flavoured Speedy Gonzales

5. MÄRZ 2018
 ESSEN & TRINKEN — RESTAURANTS

Eine Reise nach Südamerika, das wäre doch was bei den Temperaturen. Geht ganz easy. Einfach mal vor dem nächsten Clubbesuch im Blitz schon ein paar Stündchen früher antanzen und vor dem Eingang kurz mal links abbiegen. Etwas versteckt erwartet euch da der Eingang des Blitz Restaurants - ein Lokal mit dem das Münchner Gastro-Allroundtalent Sandra Forster mit ihrem Team ihre Vision vom vegetarischen Mexikaner verwirklicht.



— AUF EINEN BLICK



Kartendaten © 2018 GeoBasis-DE/BKG
 Fehler bei Google Maps melden

Das Blitz Restaurant

@ BLITZ RESTAURANT

ADRESSE:

Museumsinsel 1
 80538 München

TELEFON:

(089) 380126561

E-MAIL:

kontakt@blitz.club

ÖFFNUNGSZEITEN:

Heute: 18:00 - 01:00 ⌚
Zur Zeit geschlossen

— SOCIAL



WEBSITE

„Mexikaner ist eigentlich zu eng gefasst“, sagt Sandra. „Wir lassen verschiedene Einflüsse aus der Süd- und Lateinamerikanischen Küche einfließen, aus Kolumbien, Brasilien und so weiter.“

Nach diversen Gastrokonzepten (siehe Kismet etc.) mit denen Sandra Forster München bereichert, hat sie sich auch im Blitz kulinarisch verwirklicht. Und hier ist sie momentan auch meistens anzutreffen, denn „das jüngste Baby bekommt ja immer die meiste Aufmerksamkeit.“ Klar ist: Neben ihren Restaurants hat Sandra Forster auch noch ein Kind aus Fleisch und Blut. Also alle Hände voll zu tun. Wer unter diesen Umständen noch ein viertes Lokal eröffnet, der muss neben verdammt viel Drive eine echte Vision haben. Warum es für's Blitz gerade vegetarisch sein musste? „Ich hab vor einiger Zeit beschlossen, dass ich nur noch fleischlos arbeiten möchte“, sagt Sandra.

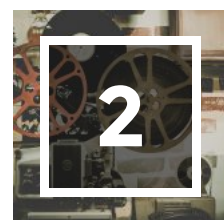


TRENDING



ALL OVER
MINGA
**5 Top
Kater
Killer**

1. Mai 2018



ALL OVER
MINGA
**5 Top
Kinos**

30. April
2018



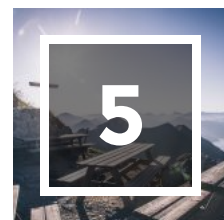
ALL OVER
MINGA
**Biergarteng
#1**

5. Juni 2017



**Z2X³-
Festival**

26. April
2018



MÜNCHNER
UMLAND
**Mit der
Bahn in
die
Berge**

25. April
2018

FACEBOOK

01-05-2018 10:00



Das ist ein Wort. Der Fleischfreund mag jetzt traurig gucken. Dann sollte er aber erst recht mal im Blitz zum Essen vorbeischaun. Denn gerade das Weglassen des sonst so omnipräsenten Fleisches in der südamerikanischen Küche verlangt Koch Gabriel Lanksch ordentlich Kreativität und Phantasie ab. In der teilweise offenen Küche kombiniert er so spannend und gekonnt, dass alles was die Gäste an ihren bunten Stuhlquartetten erreicht, selbige zum Staunen bringt. Die erste Gabel jedes Gerichts wird in den Mund geschoben und andächtig genossen - will man doch unbedingt genau herauschmecken, was da alles in der herrlich würzigen Tacofüllung vereint wurde. Um das volle Repertoire des Einfallsreichtums auszuschöpfen solltet ihr also unbedingt diverse Vor- und Hauptgerichte bestellen, und sie in großer Runde lustig teilen - jeder darf mal von jedem Tellerchen naschen. Und wird trotzdem immer einen völlig anderen Geschmack erleben.



Frühlingsfest, Auer Dult,
Maitanz und
Bollerwagenwanderung...

👍 2
💬 1 ➡️ 0

[AUF FACEBOOK](#)

[ANSEHEN](#)

30-04-2018 17:40

Action an der Isar! Die erwartet euch am 1. Mai!
Mit diversen spannenden

👍 6
💬 1 ➡️ 1

[AUF FACEBOOK](#)

[ANSEHEN](#)

30-04-2018 17:30

At 1 1 1 🌟

👍 5
💬 0 ➡️ 0

[AUF FACEBOOK](#)

[ANSEHEN](#)



Gegrillt Maiskolben mit homemade Majonnaise, Chipotle, Limetten und Manchegokäse-Topping, Fritten aus Yuka mit Banananketchup und Chilizwiebeln, überbackene Riesenchampignons mit Sojachili gefüllt, die Guacamole mit Koriander und Knoblauch wird stilecht am Tisch für euch zubereitet und mit bunten, knusprigen Gemüsechips gedippt. Der Knaller: das Pilz-Ceviche aus drei verschiedenen Sorten. Wer nicht so der Pilz-Fan ist, ergötzt sich an der Quinoa-Variante. Und das waren erst die Vorspeisen! Noch spannender wird es beim Hauptgang, denn wer Tacos liebt, kann sich die fast nicht ohne Hackfleisch vorstellen. Stattdessen landet in der veggie Variante gegrillter Blumenkohl mit Brokoli-Avocado-Creme und Cashewkerne drin - mal so ganz anders lecker! Zum Nachtisch unbedingt das Cocos-Sorbet mit Mangotopping und die Churros mit Zimt und Zucker bestellen! Und auch hier: mixen! Die warmen, ausgebackenen Teigwürste lassen sich wunderbar ins kühle Cremesorbet tunken. Ein Fest des Rumprobierens und Neuentdeckens.





Flüssig und hochprozentig kommen hier lateinamerikanisch inspirierte Drinks und Cocktails in Glas. Wie beispielsweise der Speedy Gonzales. Der erhält seine leichte Süße nicht einfach durch braunen Zucker, sondern durch frisch gepresstes Zuckerrohr. Die dazu nötige Presse steht neben Barchef David Metz und seinem Team an der Theke. Wie auch im Kismet schafft David es, eine Länderkultur und seinen Geschmack in eine flüssige Sprache zu übersetzen, die man am besten mit ganz viel Genuss die Kehle runterlaufen lässt. „Die Zuckerrohrpresse hat in Brasilien fast jeder Straßenstand“, erklärt Sandra. „Sie gibt eine ganz milde und weiche Süße, die man mit normalem Zucker eben nicht hat. Also wollten wir für’s Blitz unbedingt eine anschaffen.“ An der Stelle eine kleine Warnung der Restaurantchefin: Drinks mit Zuckerrohr unterschätzt man gerne...





Einflüsse aus Sandras Vergangenheit im Tattoo-Studio (sie arbeitete früher als Piercerin) finden sich an der Wand wieder - und mischen sich auch wieder mit den lateinamerikanischen Einflüssen. In einer bunten Runde am großen Tisch sitzen die Calaveras, Skelette des mexikanischen Totenkults und lassen sich - ähnlich wie die Gäste - feucht-fröhlich von der Geselligkeit und dem guten Essen in den Feierabend - oder besser noch - ins Wochenende - tragen. Noch ein Bisschen warten und das knisternde Lagerfeuer vor dem Eingang des Blitz Restaurants wechselt sich mit bunten Blumen auf langen Tischen ab - ein Biergarten erwartet euch ab dem Frühjahr. Bis zu 100 Leute können es sich dort dann bei süffigen Margarita Pitcher und einem deliziösen BBG über offenem Feuer gut gehen lassen. Um südamerikanisches Feuer anhand von guten Drinks und noch besserem Essen im Blitz zu genießen, braucht ihr aber nicht auf den Sommer warten.

Kleiner Fahrplan für's Blitz Restaurant:



Was als erstes essen?

✓ Am besten diverse



Was danach?

✓ Wer's außergewöhnlich mag:
Quesedillas mit

Vorspeisen bestellen
und teilen!
Kostenpunkt 5-14
Euro pro Gericht.

Maronicreme und
geröstetem Kürbis, 18
Euro.



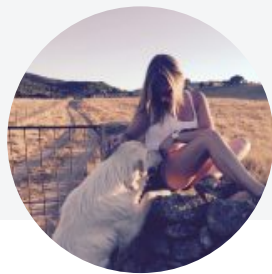
Anstoßen mit?

✓ Ihr wollt die
Zuckerrohrpresse in
Action sehen und vor
allem den Saft
schmecken?! Dann
bestellt einen der
Daiquiris! Preis: 10,50
Euro



Und zum Schluss?

✓ Als kleiner, süßer
Abschluss für die
ganze Runde
empfiehlt sich das
Schoko-Fondue mit
Früchten und
Nusskrokant, 8 Euro.



Julia Katharina Tomski

Ursprünglich aus dem bodenständigen Nordrhein-Westfalen folgte Julia dem Ruf der Medienstadt München und fand als Feingeist mit Hang zu schönen Dingen, gutem Geschmack und herzerwärmenden Menschen hier ihr Glück und einen Quell an Inspiration. Trotzdem: Im Alltag trägt Julia statt weißem Blüschchen und Perlenohrringen lieber zerrissene Jeans und das Herz auf der Zunge. Denn: U can take the girl out of the Pott but U can never take the Pott out of the girl.



GEHEIMTIPP
MÜNCHEN

© Geheimtipp
München 2018

Kategorien

Essen &

Trinken

Kunst & Kultur

Läden &

Produkte

Sport &

Erholung

Stadt & Leute

Tanzen &

Feiern

Social Media

Facebook

Instagram

Geheimtipp München

Impressum

Datenschutz