

ELLE CITY ELLE



München

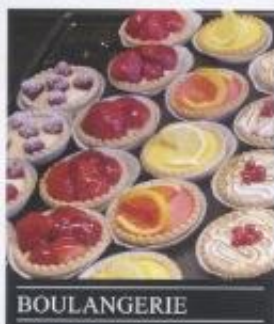
04/2011

Shopping • Hotels • Essen • Kunst • Ausgehen



CHARLIE

Perfekt für ein Date oder ein Essen mit Freunden. Wer "lau" bestellt, also Feuertopf, kocht Hummerkrabben, Huhn oder Tofu am Tisch einfach selbst. Sandra Forster ("Roedkiplatz") und der Fotograf Loc Nguyen haben den ehemaligen "Hackerkrug" zum vietnamesischen Szenarestaurant umfunktioniert – mit eigener Kegelbahn. *Charlie, Schynsolt 8, 81543 München, Tel. 089/48058244, Di.–Sa. 11.00–1.00 Uhr, www.charlie*



BOULANGERIE

Diesen Sonntag verbringen wir in Frankreich. Es liegt praktischerweise gleich um die Ecke. In Schwabing, in der Bauerstraße. Und wie es sich für Frankreich gehört, duftet es hier noch frisch zubereiteten Patisserieprodukten: Tartelettes mit Zitrone oder Blutorange, süßes Pain au chocolat, Baguette parisienne und Croissants gefüllt mit Vanille,

Himbeere oder Mango. Schnell die gewünschte Leckerei auswählen, einen der Tische ergattern – am besten draußen an der ruhigen Nebenstraße – und einen Café au Lait bestellen. Der schmeckt besonders gut mit der neuen Sonnenbrille auf der Nase

und einem guten Buch in der Hand. Keine Lust auf Sartre und Camus? Dann empfehlen wir einen charmanten Franzosen zur Unterhaltung. *Münchner Boulangerie, Bauernst. 1, 80796 München, Tel. 089/37416722, Mo.–Fr. 7.00–19.00 Uhr, Sa.–So. 8.00–17.00 Uhr*



CAFE LUITPOLD

Wer das Traditionscafé im Luitpoldblock betritt, fühlt sich sofort wie Alice im Wunderland. Hinter den Glastüren der organisch geschwungenen Vitrinen verbergen sich Schokoladen, Weine und Konfitüren. Was wohl passiert, wenn man die Sorte "Send me roses" probiert? Es wäre schade, jetzt zu schrumpfen. Dann wäre der Weg zu der ovalen Bar sehr weit, die den modernen Mittelpunkt des Kaffeehauses bildet. Und damit auch zu dem Meer an Pralinen, Torten und Gebäck. Was tun? Erst mal zu Abend essen, Entweder auf der Terrasse oder zwischen den nostalgischen Säulen unter der Kasseltendecke des Cafés. Früher saßen hier die Anhänger des Simplicissimus, heute gibt es saisonal abgestimmte Gerichte, vom Limonen-Risotto mit gebratener Dorade und Oliventapenade bis zum bodenständigen Wiener Schnitzel. Opernliebhaber können abends zwei Gänge vor der Aufführung und das Dessert im Anschluss genießen. Sonntags gibt es Matineekonzerte und Tanztees. Bei den Gesprächsrunden am Abend wird es wieder intellektuell, mit Gästen aus Kunst, Kultur, Wissenschaft und Politik. *Café Luitpold, Briener Str. 11, 80333 München, Tel. 089/2428750, Mo. 8.00–19.00 Uhr, Di.–Sa. 8.00–23.00 Uhr, So. 9.00–19.00 Uhr, www.cafe-luitpold.de*