



Noosou

Neuer Naschplatz am Raschplatz



Seit Anfang März werden im ehemaligen Prachtstück fernöstliche Speisen statt feiner Steaks serviert. Unterm Dach der Spielbank hat sich die bunte Nudelküche zu einem anspruchsvollen Restaurant gemausert, mit kurzen Tischen und langen Tafeln, einer Bar und Lounge-Bereich – ganz anders als der hektische Noosou-Imbiss im Hauptbahnhof. Die Speisekarte bietet für jeden etwas, der die asiatische Küche liebt: scharfe Currys aus Thailand, Ente süß-sauer aus China, üppige Reisnudelsuppen aus Vietnam und jede

Menge Sushi aus Japan. Und das Erfreuliche dabei: Die meisten Gerichte sind nicht nur zum Mittagstisch (Mo-Fr 11.30-15 Uhr) für weniger als zehn Euro zu haben. Wir haben das nach vietnamesischer Art mit Chili und Zitronengras marinierte Rindfleisch probiert und waren begeistert vom zart gebratenen Fleisch, der leicht süßlichen Note in der nicht allzu scharfen Soße mit viel frischem Gemüse und dem guten Duftreis. Auch das Sushi ist empfehlenswert.

Raschplatz 5, U Hbf, Mitte, Tel. 866 49 20, tgl. ab 11.30 Uhr, HG 6,50-26 Euro, noosou.de

■ Für Fans von
Ocean City, Ding Feng