

China-Restaurant „Mongolei“ in Wandsbek

Heute an einem Sonntag habe ich mir einmal ein Essen in einem Restaurant gegönnt. Ich hatte es schon länger geplant, in diesem Restaurant essen zu gehen. Also habe ich dort heute Abend 1 Stunde beim gemütlichen Speisen auf der Terrasse des Restaurants einen angenehmen Abend verbracht.



So wird auf das Restaurant von der Wandsbeker Zollstraße aus hingewiesen

Zunächst einmal zum Restaurant. Es liegt in der Wandsbeker Zollstraße genau an der Ecke, an der in östlicher Richtung die Ahrensburger Straße beginnt. Etwa 100 m vom Kultorhaus entfernt und somit vom Eichtalpark. Leider liegt es ein wenig versteckt im Hinterhof einiger Gewerbebetriebe und ist nicht ohne weiteres zu sehen. Entweder weiß man, dass sich das

Restaurant dort befindet. Oder man muss sich an dem Hinweisschild zum Restaurant orientieren. Dann kommt man zu dem schmucken Eingang zum Restaurant.



Einfacher, schmucker Eingang des Restaurants
Das Restaurant hat aber aufgrund seiner Lage den Vorteil, dass es fast parallel zur Wandse liegt. Und da es eine schmale, aber lange Terasse oder Biergarten hat, sitzt man somit direkt im Grünen unter vielfältigem Baumbewuchs. Und das Erstaunliche ist, man hat hier völlige Ruhe und sogar Stille und kann entspannt essen. Es ist idyllisch, eine richtige Oase. Obwohl doch nur etwa 50 m Meter entfernt der vierspürige, starke Verkehr auf der Wandsbeker Zollstraße/Ahrensburger Straße verläuft.



Schmale Terrasse des Restaurants, links neben den Büschen verläuft die Wandse

Viele Besucher werden das Restaurant vermutlich frequentieren, weil es ein Mongolisches Buffet für einen Festpreis pro Person anbietet. Ich jedoch wollte ganz normal von der Speisekarte aus bestellen. Ich habe es mir nach dem Platznehmen und der Entgegennahme der Speisekarte einfach gemacht. Ich sprach die Bedienung an. Da ihr Restaurant „Mongolei“ heiße, könne sie mir bestimmt eine original mongolische Vorspeise und auch Hauptspeise empfehlen. Und somit habe ich gleich den Auswahl- und Bestellvorgang abgekürzt.

Die Bedienung empfahl mir als Vorspeise:



Mongolische Gemüsesuppe
Und als Hauptspeise:



Mongolische Kostbarkeiten mit verschiedenen Fleischsorten, Shrimps, Gemüse und Knoblauch
Und nun zu den Speisen. Die Suppe war geschmacklich gut, wenn sie auch einfach war. Aber das Gemüse in der Suppe war

knackfrisch.

Und auch die Hauptspeise war wirklich gut. Das Fleisch war kross und knusprig, aber dennoch saftig und weich. Das Gemüse war sehr frisch und knackig. Und die Sauce exzellent. Dazu eine Schüssel Reis.

Ich kann nicht beurteilen, ob die Suppe oder Sauce aus einer Fertigpaste zubereitet wurde. Oder ob sie frisch zubereitet wurden.

Aber geschmacklich war das Essen wirklich gut. Ich kann das Restaurant wirklich guten Herzens empfehlen. Wer also gern chinesisch isst – Rind, Schwein, Huhn usw. jeweils in 10 unterschiedlichen Zubereitungen –, dem sei das Restaurant wirklich zu empfehlen. Vergleiche ich es mit dem chinesischen Imbiss „Hong Kong Wok“ in meinem Stadtteil, so bietet der Imbiss wirklich nur Imbissqualität. Und ist somit nicht zu empfehlen. Ich gebe lieber das Doppelte für ein Essen aus, esse in diesem Restaurant und habe dann eine wirklich gute Qualität der Speisen.

Und die Menge des Hauptgerichts war wirklich so enorm für eine Person, dass ich heute sicherlich nichts weiteres zu essen zu mir nehmen muss.

Dazu gab es als Abkühlung bei diesem warmen Wetter ein kühles, erfrischendes, alkoholfreies Bier.



Dazu ein kühles, schmackhaftes, alkoholfreies Bier
Ich werde auf alle Fälle wieder dorthin gehen, um zu speisen.

Quán 99: Authentic Vietnamese Cuisine



Das Restaurant in den Abendstunden

Zu meinem heutigen 63. Geburtstag habe ich einmal außer Haus gegessen. Man gönnt sich ja sonst nichts.

Die Restaurantbesuche haben in den letzten Jahren wirklich drastisch abgenommen. Zum einen koche ich gern und Sie verlassen sich auf mich mit den neuesten Genusskreationen. Zum anderen war der Geldbeutel in den letzten Jahren meistens leer und es hat nicht zu einem üppigen Essen in einem Restaurant gereicht. Das Geld ging eben für die übrigen, eher lebensnotwendigen Lebenshaltungskosten weg, wie für Strom,

Wasser, Telekommunikation und natürlich Lebensmittel.

Nun habe ich mir für heute zu meinem 63. Geburtstag aber vorgenommen, in einem guten, vietnamesischen Restaurant essen zu gehen. Zur Feier und Abrundung des Tages. Denn es haben sich im letzten Jahr einige Änderungen ergeben, so dass ich heute mit ganz anderen Vorzeichen essen gegangen bin.

Zum einen habe ich vor 2 1/2 Monaten mein Auto verkauft. Und bin nun seit 45 Jahren das erste Mal ohne Auto unterwegs. Ich bin mit dem Fahrrad zum Restaurant gefahren. Der Verkauf meines Autos, das ich wahrlich nicht mehr brauchte und das ich vielleicht 10 Mal im Jahr genutzt habe, hat mir nun folgendes beschert: Ich habe genügend Geld für bisher zu teure Dinge zur Verfügung, kann mir einiges leisten und habe daher heute auch im Restaurant gegessen. Bei über 1.200 € im Jahr, die mich mein Auto an Steuer, Versicherung, TÜV, Reparatur und Benzin gekostet hat, ist das ja auch kein Wunder. Dieses Geld finanziert nun genughtuend andere Projekte. Und nebenbei ist der Verkauf des Autos auch mein Beitrag zu Umweltschutz und Nachhaltigkeit, denn ich gehe zu Fuß, fahre Fahrrad, nutze den ÖPV oder miete mir notfalls ein Auto per Carsharing. Das ist also die erste Änderung, die ich ins neue Lebensjahr mitgenommen habe.

Zum anderen bin ich jetzt in einem Alter, in dem man die 3. Zähne trägt. Bisher war ich noch sehr unansehnlich und nicht vorzeigbar, weil mir eine Menge maroder Zähne, die ausgefallen waren, im Gebiss fehlten. Jetzt bin ich guter Dinge und vorzeigbar, da ich zumindest einmal provisorische 3. Zähne trage. Die endgültigen 3. Zähne liegen schon beim Zahnarzt bereit. Schon aus diesem Grund war der Restaurantbesuch durchaus machbar.



QUÁN 99

AUTHENTIC VIETNAMESE CUISINE

EILBEKER WEG 199
22089 HAMBURG

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo.:	Ruhetag
Di. - Fr.:	12:00 - 16:00 17:30 - 22:00
Sa.:	12:00 - 24:00
So. & Feiertage :	13:00 - 22:00

Die Speisekarte

Die Lesebrille, die ich jetzt auch zum Alter passend trage, habe ich zwar schon ein paar Jahre. Aber ich war damit noch nicht essen. Und habe sie getragen bzw. musste sie tragen, um

die Speisekarte zu studieren und mir ein Gericht auszusuchen.

Das sind so die einschneidendsten Ereignisse bei meiner Person, die sich für das neue Lebensjahr geändert haben und die mir im Restaurant beim Essen einfielen.

Eines natürlich auch noch. Mein Smartphone. Ich saß heute wirklich wie der waschechte Foodblogger am Tisch im Restaurant, studierte die Speisekarte, fotografierte sie, aß meine Suppe, fotografierte sie vorher, und aß dann mein Hauptgericht, eine Nudelbowl, und fotografierte sie vorher ebenfalls. Noch dazu kamen jeweils ein Foto vom alkoholfreien Bier, von der Deckkarte der Speisekarte und zum besseren Verständnis und Auffinden für Sie das Restaurant von außen.

Haben Sie übrigens schon einmal Paare beim Besuch eines Restaurants beobachtet? Sie verhalten sich wie auch der allgefällige Spaziergänger oder Fussgänger, der Ihnen auf dem Gehweg entgegen kommt. Kopf tief geneigt und ins Smartphone vertieft, auf dem er nur herumdaddelt, sonst aber nichts wahrnimmt. Man kann immer nur froh sein, wenn diese Personen einen noch wahrnehmen und nicht einfach umrennen. Und so waren heute auch die beobachteten Paare im Restaurant. Eine neue „Kommunikationskultur“ beim Essen und in Restaurants entsteht. Anstelle sich zu unterhalten und den Abend und das Essen zu genießen, versinkt jeder für sich allein in sein Smartphone und daddelt darauf herum. WhatsApp, YouTube und Konsorten sind eben immer wichtiger als das Gegenüber.

Es gibt aber noch einige andere Gegebenheiten, die sich in meinem Umfeld ergeben haben, aber diese sind nicht so von der freundlichsten Sorte. Mein Bruder kämpft seit Jahren mehr erfolgreich gegen eine Krebserkrankung. Und meine Mutter ist mit 94 Jahren und fortschreitender Demenz seit einem Jahr im Pflegeheim. Die Reihen der Verwandtschaft dünne sich eben sichtlich aus, irgendwann bin auch ich an der Reihe. Und dann sind nur noch wenige Söhne und Töchter von meinem Bruder und mir übrig.

Suppen

10. **SÚP MIẾN GÀ** Hähnchen Suppe - Chicken Soup
glasnudelsuppe mit hähnchen, lauchzwiebeln, champignon, sojasprossen und karotten
glass noodles soup with chicken, onions, mushroom, soy sprouts and carrot 4,5
11. **SÚP SỮA DỪA** kokos Suppe - Coconut Soup
kokosnusssuppe mit champignon, tomaten, karotten, zucchini und kräutern, dazu:
coconut soup with mushroom, tomatos, carrots, zucchini, herbs and:
- A. Hähnchen / *chicken* 4,5
 - C. Garnelen / *shrimps* 5,5
 - D. Tofu  4,5
12. **SÚP TÔM CHUA** Garnelen Suppe - Shrimps Soup
süß-sauer-suppe mit garnelen
sweet-sour-soup with shrimps 6
13. **SÚP WAN-TAN** Wan-Tan Suppe - Wan Tan Soup
wan-tan suppe mit champignons, pakchoi, zucchini, frühlingzwiebeln
wan tan soup with mushrooms, pak choi, zucchini, onionns 5,5

Suppe Nr. 11

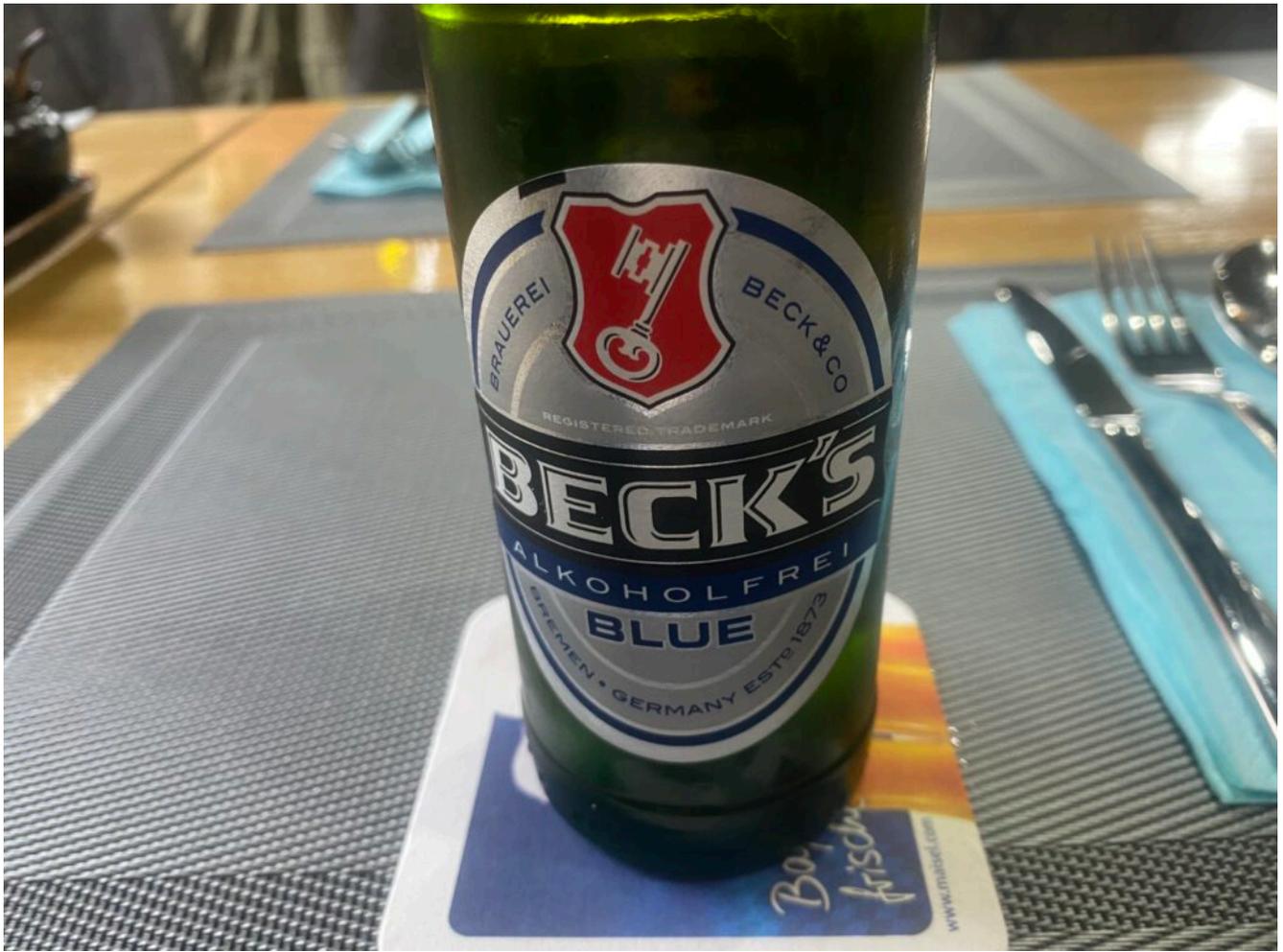
Jetzt jedoch zum kulinarischen Teil des Restaurantbesuchs, ich habe ein asiatisches Restaurant gewählt, das auf dem Dulsberg in Hamburg liegt. Der Dulsberg gehört zum Bezirk Wandsbek. Man sagt zwar auf dem Dulsberg, weil eben ein Berg. Aber im flachen Land in Hamburg sind das vielleicht 10–20 Höhenmeter, die diesen Berg ausmachen. Also nichts weltbewegendes.



Hauptgericht Nr. 26

Das Restaurant bietet authentische vietnamesische Küche. Ich kenne die vietnamesische Küche nicht sehr gut und ließ mich gern überraschen. Zuvor habe ich den Kellner, ein Vietnameser, noch gefragt, was denn der Name des Restaurants bedeute. Quán 99. Er sagte mir, das Wort „Quán“ sei vietnamesisch und bedeute einfach „Restaurant“. Somit lautet der Name der Gaststätte „Restaurant 99 – Authentische vietnamesische Küche“.

Als erstes gab es einmal ein alkoholfreies Bier, Marke Becks.



Das leckere, alkoholfreie Bier

Als zweites entschied ich mich als Vorspeise dann für die Kokosmilch-Suppe (Nr. 11) und wählte als eine der Zutaten Garnelen aus. Davon befanden sich auch zwei sehr große davon in der Suppe. Die Suppe schmeckte lecker nach Kokosmilch. Hatte einen leichten Chilitouch. Und vermutlich war auch eine leichte Zitronen-/Limettennote darin. Also insgesamt wirklich sehr gut.



Die Suppe

Als Hauptgericht wählte ich dann die Nudelbowl mit gegrilltem Schweinefleisch (Nr. 26). Die Nudelbowl bestand aus feinen, schmackhaften Reisnudeln. Dazu Sojabohnensprossen, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Salat. Und als Hauptzutat gab es dann das erwähnte gegrillte Schweinefleisch in einer feinen, dünnen Brühe. Letztere hatte wie die Suppe auch einen kräftig scharfen Nachgeschmack nach Chili. Und auch eine leichte Zitronen-/Limettennote vermeinte ich zu schmecken. Der Hauptbestandteil der Brühe war vermutlich eine feine Gemüse- oder auch Hühnerbrühe. Das Schweinefleisch mit der Brühe gab man nach und nach über die Zutaten in der Bowl und aß dies dann alles zusammen.



Die Nudelbowl



Das Schweinefleisch in Brühe

Meines Wissens essen Vietnamesen nicht mit Stäbchen wie Chinesen oder Japaner. Das Land war zu lange kolonialisiert, meines Wissens von den Franzosen, worauf auch der französische Untertitel des Restaurants hinweist. Und in dieser Kultur und Küche isst man eben mit Messer, Gabel und Löffel. Also habe ich mich auch bei den beiden letzteren bedient.

Das Essen war lecker, schmackhaft und frisch. Ob es wirklich authentisch war, kann ich mangels Kenntnisse der vietnamesischen Küche nicht beurteilen. Wer also vietnamesische Küche mag und diese Gerichte gern isst, dem empfehle ich das Restaurant „Quán 99“ sehr. Mir selbst hat das Essen zwar geschmeckt, aber es hat mich nicht überzeugt. Ein authentisches chinesisches oder japanisches Gericht mundet mir da mehr.

Aus diesem Grund mein Fazit: Für Liebhaber der asiatischen und speziell vietnamesischen Küche sehr empfehlenswert. Ich selbst

werde aber nicht mehr zum Essen dorthin gehen.

Die Biergarten-Saison ist eröffnet!



Heute ein zusätzlicher Blogbeitrag zu meinem täglichen Rezept.

Ich habe einen Kurzausflug nach Spanien, genauer Barcelona, gemacht. Und dort ein kühles, alkoholfreies Bier gezischt.

Sie lesen schon richtig, ich war im Café & Bar Celona, das Restaurant heißt tatsächlich so, also „Barcelona“. Mit Biergarten.

Zu finden mitten auf dem Wandsbeker Markplatz inmitten von Wandsbek, Hamburg.

Und das Café/Bar hat einen großen Biergarten, in dem man schön in der Sonne sitzen und sein kühles Getränk zischen kann.

Und dieses Mal ohne Corona-Warn-App, Luca-App, dem Vorzeigen und Einscannen meines Impfzertifikats oder Maske. Ein wenig mehr Freiheit hat man damit erreicht.

Das Rezept für dieses kühle, leckere Getränk kann ich Ihnen leider nicht verraten, ich hätte auch nicht die Geräte dazu, dieses Getränk selbst herzustellen. Aber anyway, gehen Sie in den nächsten Biergarten und bestellen Sie sich einfach ein kühles, alkoholfreies Weißbier. Und Sie erhalten das im Foto gezeigte leckere Getränk.

Der Frühling zieht ein!

**Zur Feier des Tages –
nachgereicht**



Ich habe ja am letzten Freitag meinen 60. Geburtstag gefeiert. Ich habe mich auf diesen Geburtstag gefreut. Aber ich musste dann an diesem Tag erst einmal realisieren, dass ich jetzt 60 Jahre alt bin.

Ich wollte zur Feier des Tages an die Landungsbrücken an die Elbe fahren und dort gepflegt Fisch in einem Fisch-Restaurant essen gehen. Allerdings war das Wetter am Freitag nicht so besonders gut, es war zwar warm, aber sehr bewölkt. Und natürlich wollte ich, wenn ich schon einmal an den Landungsbrücken bin, auch einige schöne Fotos von der Elbe, dem Hafen und auch von der Elbphilharmonie machen. Also habe ich diesen Besuch an den Landungsbrücken erst einmal aufgeschoben.

Ich bin dann an meinem Geburtstag aber zumindest auf meinem Spaziergang zur Feier des Tages in einem Biergarten eingekehrt und habe ein kaltes, alkoholfreies Hefeweizen gezischt.

Und heute, am Sonntag, habe ich den Restaurantbesuch von meinem Geburtstag einfach nachgeholt. Allerdings in einem Restaurant mit Biergarten in meinem Stadtteil. Bei diesem schönen, warmen Wetter gehe ich lieber raus und sitze nicht so gern zuhause in der Wohnung.

Das Restaurant mit Biergarten heißt „Wirtshaus Wandsbek“ und ist ein bayerisches Wirtshaus. Wenn ich mich recht erinnere, habe ich meinen letzten Geburtstag im letzten Jahr auch dort gefeiert, damals gab es allerdings eine Schweinshaxe zu essen.

Nun, heute habe ich ein gepflegtes, kaltes, alkoholfreies Hefeweizen gezischt.



Und dazu als Fisch-Gericht Matjesheringe mit Bratkartoffeln nach Hausfrauenart. Das bedeutet, eingelegte Matjesfilets mit Zwiebeln, Äpfeln und einer leichten Mayonnaise. Dazu Bratkartoffeln. Und ein kleiner gemischter Salat.



Ich saß zwar im Biergarten, aber leider nicht unter einem Sonnenschirm. Und obwohl es blauen Himmel und Sonnenschein gab, begann es während meines Essen ganz leicht an zu regnen und ich bekam einige Regentropfen ab.

Das Essen war lecker, und das Bier ebenfalls. Allerdings war beides doch recht teuer. 16,50 € für das Gericht ist schon recht viel. Denn die Matjesheringe waren sicherlich nicht selbst eingelegt worden, sondern Fertigware. Und dazu der kleine Salat mit sehr wenig Dressing. Einzig die Bratkartoffeln waren selbst zubereitet und frisch, aber das ist ja auch keine große Kochkunst. Also alles in allem zu teuer.

Und auch das Hefeweizen für satte 6,- € ist doch recht teuer, in einer kleinen Sport-Gaststätte mit Biergarten auf meinem Spazierweg durch ein Waldstück kostet das Hefeweizen gerade einmal 4,- €. Also auch das ist zu teuer.

Aber zumindest habe ich das Essen in einem Restaurant zur Feier meines Geburtstags nachgeholt.

Und Ihr bekommt hier nachträglich noch einige Fotos des Essens nachgereicht.

Schweinshaxe mit Kloß und Weißkrautsalat



Hier saß ich im Biergarten

Anlässlich meines heutigen 59-jährigen Geburtstags habe ich nachmittags einen 5 km langen, 2 1/2-stündigen Spaziergang durch das Waldstück in meinem Stadtteil gemacht.

Eine Stunde davon habe ich in einer Wirtschaft im Biergarten verbracht und habe mich bewirten lassen.

Es gab eine halbe Schweinshaxe mit einem Kartoffelkloß, leckerer Sauce und Weißkrautsalat. Es war eine halbe Portion Schweinshaxe, die sich Lady-Version nennt, aber sie hat mir ausgereicht.

Die Schweinshaxe war sehr gut, sie hatte eine schöne, krosse Kruste. Und das Fleisch war schön weich gegart, so dass man es leicht vom Knochen abzupfen konnte.

Der Kloß erschien mir nicht selbst gemacht, sondern ein Fertigprodukt. Nicht dass es ein fertiger Knödel war, aber die Kartoffelmasse erschien mir dann doch industriell gefertigt.

Die Sauce war aber hausgemacht und lecker.

Der Weißkrautsalat schmeckte frisch und gut, er hätte aber gern über Nacht im Dressing durchziehen können.

Dazu gab es natürlich ein alkoholfreies Weizenbier.

Ich merke schon, dass ich zu oft meine Kochsendung „Mein Lokal – Dein Lokal“ auf Kabel1 anschau. Denn ich fange beim Wirtshausbesuch genauso an, die gewählte Speise zu kritisieren.

Und das Ganze hat mich an meinem Geburtstag schlappe 20,- € gekostet.

Die Gaststätte ist übrigens eine bayerische [Wirtschaft](#), die sich mitten in Hamburg-Wandsbek am Wandsbeker S-Bahnhof befindet.



Innenraum der Wirtschaft

Und so sah dann das Gericht im Ganzen aus:



Feiern

Alkoholfreies Weizenbier



Gut gekühlt und sehr lecker!

Heute gab es einmal ein Fertigprodukt, ein Convenience-Produkt. Also schon fertig zubereitet. Ich musste nichts mehr

selbst zubereiten. Es war schon fertig gebraut.

Auf meinem Spaziergang am Sonntag habe ich heute einmal Halt gemacht in einem Restaurant und mich dort in den Biergarten gesetzt. Und dort habe ich im Sonnenschein ein leckeres, kühles, alkoholfreies Weizenbier getrunken. Ein Franziskaner Weißbier.

War das geil. Darauf hatte ich mich schon seit langem einmal gefreut. Und auch seit langer Zeit vorgenommen.

Das Bier war lecker, der Sonnenschein schön und der Biergarten angenehm.

Aber ein alkoholfreies Bier für 4,70 € ist schon recht happig, auch wenn es 0,5 l waren.

Es ist wirklich schon sehr lange her, dass ich einmal ein schönes alkoholfreies Bier gezischt habe. Aber ich werde dies sicherlich wiederholen.

Vielleicht, wenn mein Auto aus der Reparatur und TÜV-Abnahme zurück ist, an den Landungsbrücken an der Elbe. Herrlich!