

Es darf etwas mehr sein

Der Autor und sein Ex-Kollege hatten die letzte Woche in Sachen kalorienreiche Nahrung gesündigt. Zugleich plagte die beiden aber auch der Hunger. Um das Problem zu lösen, entschied man sich, ein Restaurant mit vietnamesischer Küche aufzusuchen. Leichte, gesunde Kost und trotzdem nahrhaft – so dachte man. Das Coming Soon nahe der Langstrasse schien dafür die geeignete Adresse. Beim Betreten des Lokals überdeckte das strahlende Lächeln der gutgelaunten – und überaus aufmerksamen – Servicekraft das eher nüchterne Interieur. Eine kleine Enttäuschung war der Umstand, dass leider kein vietnamesisches Bier erhältlich war. Mit dem heimischen Turbinenbräu als Ersatz waren aber beide Probanden absolut zufrieden. Nach einem kurzen Blick in die überschaubare Menükarte war die Wahl schnell getroffen. Den Anfang machten vietnamesische Sommerrollen, die ausgezeichnet schmeckten, jedoch ein oder zwei Shrimps mehr als Inhalt vertragen hätten, sowie ein erfrischender grüner Papayasalat. Überhaupt punktet das Lokal mit frischen Zutaten, was auch die folgenden Hauptspeisen bewiesen. Für das Mi Xao Don hatte der Ex-Kollege nur lobende Worte übrig, während der Autor sich sein Luc Lac etwas vielfältiger gewürzt gewünscht

hätte. Einig waren sich beide Probanden jedoch in dem Punkt, dass die Portionen für Männer mit Hunger nicht ausreichen. Sprich: Es darf gerne etwas mehr sein. **Sacha Beuth**

Menü und Adresse

**Vorspeise:**

2 x Sommerrolle, 1 x Papayasalat

Hauptgang:

Luc Lac (Kuhfiletwürfel mit Gemüse und Jasminreis); Mi Xao Don (Eiernudeln mit Pulpo, Shrimps und Gemüse)

Dessert:

1 x exotischer Früchteteller

Getränke:

2 Turbinenbräu, 1 Mineral (0,33 l), 1 vietnamesischer Kaffee

Rechnung:

103 Franken (2 Personen)

Restaurant Coming Soon

Rolandstrasse 9, 8004 Zürich

Tel. 044 545 61 14

www.comingsoon.ch