

Ice Tea und Meeresfrüchte

Das Lokal unter dem Namen **Salò** (Schraudolphstraße 44/ Ecke Georgenstraße, www.salomuenchen.de) gibt es schon länger, im letzten Jahr hat der neue Wirt Dogan mit seinem italienischen Team übernommen. Seitdem hat sich vieles grundlegend geändert: das Interieur wurde geschmackvoll modifiziert und die Küche auf „klassisch italienisch“ umgestellt. Mit den Speisen nehmen es die Betreiber ganz genau, hier werden viele regionale Erzeugnisse verarbeitet. Die Qualität zeigt sich schon an hausgemachter Pasta wie frische Gnocchi und

Ravioli und dem selbst hergestellten und 48 Stunden gelagerten Pizzateig, der dann im roten Mosaik-Steinbackofen im Eingangsbereich gebacken wird. Die Küche legt viel Wert auf saisonales Speisenangebot wie Spargel im Frühjahr, Salate im Sommer, Wild



Klassische italienische Küche:
SALÒ

und Waldpilze ab Herbst. Eine Wochenkarte versammelt zum Beispiel selbstgemachte frische Pasta in cremiger Trüffelsauce aus dem Parmesanlaib mit schwarzen Trüffeln oder Pizza Parma Rucola, Tagliolini mit Spargel und Scampi, frischen Lachs in Zitro-

nessauce mit Gemüse oder frisches Rinderfilet vom Grill mit Spargel, Trüffel und Kartoffelpüree +++ Das Restaurant **Sophia's** im **The Charles Hotel** hat seine Terrasse am Alten Botanischen Garten gedeckt und wird seine Gäste mit besonderen kulinarischen Highlights verwöhnen. Küchendirektor Michael Hüsken und das Team geben dem klassischen englischen High Tea eine sommerliche Wende: von Mai bis August

wird von 14.30 bis 16.30 Uhr Münchens erster „Afternoon Ice Tea“ serviert. Zu Eistee-Kreationen wie Jermyn's Ice Tea, einem Earl Grey mit Minze, Mango, Zitrone und Holunder, oder dem Moroccan Ice Tea aus marokkanische Minze abgerundet mit