



Dang, Mamir und Nue bringen frischen Wind in das etablierte thailändische Restaurant „Koko A Touch of Asia“ in Mannheim.

BILDER (3): TRÖSTER/A

Asiatische Delikatessen im Quadrat

Koko A Touch of Asia: Thailändisches Restaurant überzeugt mit neuen Gerichten und frischen Geschmack

Das thailändische Restaurant „Koko A Touch of Asia“ bringt ursprüngliches, asiatisches Flair nach Mannheim. Seit Anfang April ist die Gastronomie unter der Leitung von Chefkoch Chamroen Ngoenthim. Sie bringen frischen Wind in das Ambiente und die Gerichte des etablierten Res-

taurants. Das Team legt hohen Wert auf die Qualität der Speisen und Getränke. Die Lebensmittel sind direkt aus Asien importiert. Die frisch zubereiteten Speisen sind nach original asiatischer Rezeptur hergestellt und frei von künstlichen Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern.

Die Speisekarte bietet eine reiche Auswahl für jeden Geschmack. Reis- und Nudelgerichte kommen ebenso auf den Tisch wie Speisen mit Schwein, Rind, Huhn, Ente, Garnelen und Tintenfisch. Auch Fischgerichte wie knuspriges Rotbarschfilet mit Chilisoße werden von dem freundli-

chen Personal serviert. Vegetarier kommen im „Koko“ nicht zu kurz – sie können unter einem reichhaltigen Angebot leckerer Speisen wählen, zum Beispiel, gebratenen Tofu mit verschiedenem Gemüse in Kokosmilch mit Thai-Curry. Wer dann noch Platz im Magen hat, kann sich eines der leckeren Desserts – beispielsweise gebackene Banane serviert mit Honig und Sesam – schmecken lassen. Die angebotenen Biere werden in erstklassigen regionalen und tschechischen Brauereien gebraut.

Das gemütliche Restaurant bietet rund 30 Sitzplätze im Restaurant. Ein heller und freundlicher Wintergarten erweitert das Restaurant um noch einmal 20 Plätze. Außerdem bietet eine Lounge weitere zehn Plätze für spezielle Anlässe. „Für private Feiern oder geschäftliche Termine steht außerdem eine separate großräumige Eventlocation



Ein Teller mit Frühlingsrollen, gebackene Wantan, Hühnerfleischspieße, gebackener Tintenfisch sowie Garnelen.

im Erdgeschoss zur Verfügung, welche wir für die Gäste gern auch exklusiv reservieren“, erzählt Angelina Maurer. „Wir können ein leckeres Buffet für bis zu 50 Personen ausrichten.“ Wer keine Zeit hat, die köstlichen Speisen direkt im Restaurant zu genießen – kein Problem. Alle Speisen gibt es auch zum Mitnehmen. Dazu müssen die Kunden nur vorher anrufen, vorbeikommen – und genießen.

Das „Koko“ hat dienstags bis freitags 17 bis 23 Uhr, Samstag, Sonntag und feiertags von 11.30 bis 15 Uhr und von 17.30 bis 23 Uhr geöffnet. Montag ist Ruhetag.

imp/pr

KOKO A TOUCH OF ASIA
Tattersallstraße 24
68165 Mannheim
Telefon: 0621/39 18 06 71
Handy: 0172/624 82 69
koko.mannheim@gmail.com
www.koko-mannheim.de



Ein Beispielgericht: Muu Biau Wan, gebratenes Schweinefleisch in süßsaurer Soße.