# Berlin: 7 x geiles asiatisches Essen

## Entdecke die besten Restaurants & Foodie-Hotspots der Hauptstadt

**Wohl nirgendwo in Deutschland gibt es eine so hohe Dichte an genialen asiatischen Restaurants wie in Berlin. An scheinbar jeder zweiten Ecke duftet es nach frisch gemachten Dumplings und Dim Sums. Ihr fühlt euch verloren im Großstadtdschungel? Ich verrate euch meine asiatischen Lieblingsrestaurants und Foodie-Hotspots. Von der authentischen Garküche über Hipster-Schuppen bis hin zu Fine Dining mit asiatischen Einflüssen. Von kantonesisch und chinesisch, über taiwanesisch bis hin zu vietnamesisch und thailändisch.**

### Lon Men’s Noodlehouse

Lon Men’s Noodlehouse ist unser Lieblingsrestaurant für taiwanesisches Essen in Berlin! Authentisch, extrem herzlich, ohne Schnickschnack. Obwohl der Laden für auch seine Suppen bekannt ist, haben es uns besonders die gebraten Maultaschen & Dim Sums angetan. Frisch gemacht stehen sie trotzdem in nur 15 Minuten auf dem Tisch. Schlicht angerichtet, ein paar Dips. Hier liegt der Fokus auf dem Geschmack. Und der haut dich um! Meine Empfehlung: Mittags kommen, taiwanensische gebratene Maultaschen, gedämpfte Reisteig Dim Sum mit Garnelen & Huhn sowie Xiaolongbao bestellen und dazu Oishi Genmai Eistee schlürfen.
**Lon Men’s Noodlehouse | Kantstraße 33**

- 

- 

- 

**Thai Markt**

Chaotisch aber authentisch. An sonnigen Wochenenden gehört ein Besuch auf dem größten Thai Streetfood-Markt Deutschlands zum

Pflichtprogramm. An rund 30 Ständen wird hier gedünstet, gebraten und gedämpft. Kochen thailändische Muttis und ganze Familien an Klapptischen. Manches ist vorbereitet, vieles wird frisch gezaubert. Von Pad Thai bis hin zu Mango mit Stickyreis findest du jede Menge Köstlichkeiten gegen Fernweh: Meine Empfehlung: Picknickdecke einpacken, Tablett (5€ Pfand) mit knusprig frittierten Garnelen (1€/Stück) und frisch gestampftem Papayasalat (7€) vollpacken und auf der Wiese nebst Tai Chi Gruppen genießen.
**Thaipark im Preußenpark**

- 

- 

**Restaurant Tim Raue**

Du willst dir mal richtig was gönnen? Im Restaurant Tim-Raue erwartet dich ein kulinarisches Faustschlag! Also schlachte das Sparschwein, sicher dir einen der begehrten Tische des mit

19,5 Gault&Millau Punkten und zwei Michelin-Sterne ausgezeichneten Restaurants (Platz 40 der World's Best Restaurants) und lass dich beim Kolibri-Menü mit den asiatisch inspirierten Klassikern aus Tim Raues Küche verwöhnen. Meine Empfehlung: Unbedingt die Peking-Ente dazu bestellen! Und dann: einfach treiben lassen. Vermutlich wirst du nie wieder so gut speisen! Jetzt die komplette Restaurantkritik inkl. mehr Fotos über das Restaurant Tim Raue lesen!

**Restaurant Tim Raue | Rudi-Dutschke-Str. 26 | 10969 Berlin | www.tim-raue.com**

- 

- 

- 

- 

**Yumcha Heroes**

Bei den Yumcha Heroes geht es frech, stylisch und bunt zu. Hier findest du vielleicht nicht die besten chinesischen Dim Sums der Stadt aber die, die am meisten Spaß machen!

Strahlende Kellner bringen dir hochgetürmte Dumpling-Türme. Schwarz. Pink. Orange. Jede Sorte Dim Sum eine andere Farbe. Hier ist man experiementierfreudig, feiert das anders sein. Laute Beats, Lampen in Dampfgarer-Optik und Waschräume, die an einen LSD-Trip in der Welt der Riesen erinnern. Ein Besuch wie eine Entdeckungsreise. Meine Empfehlung: Abends mit Freunden hingehen und Gunpowder IceTea, Lamb Dumplings sowie Kokosschaum mit Kalamanzigranité bestellen.
**Yumcha Heroes | Weinbergsweg 8**

- 

- 

- 

- 

- 

- 

- 

- 

**Mama Vân**

Im Mama Vân gibt es vietnamesisches Streetfood aller Art direkt am Alex. Die meisten aber kommen wie wir für die

köstliche Banh-Mis. Knackiges Baguette so saftig belegt, das jeder, der nicht kleckert, einen Orden verdient. Entscheide dich für Huhn, Fleischbällchen, gegrilltes Schwein, Omelette, Tofu oder vietnamesische Wurst. Was alle gemeinsam haben: Gurken, Lauch, Chili, eingelegtes Daikon-Möhren-Gemüse und Koriander. Meine Empfehlung: Zum Frühstück herkommen, Banh Mi Xa Xiu (Baguette mit mariniertem gegrilltem Schweinefleisch und selbstgemachter Mayonnaise für 5,50 Euro) bestellen, gut Chilisauce drauf, am Fenster Platz nehmen und zusehen, wie die Stadt erwacht.
**Mama Vân | Karl-Liebknecht-Str. 15**

- 

- 

- 

**Feed Back**

Im Feed Back findet ihr katonesische Klassiker mit modernem Touch, trifft China auf Kreuzberg. Unter den strengen Augen von Restaurantleiterin Ji Zheng, die Küchenchef Rong Dong Chen

aus dem berühmten China Club des Adlon Hotels holte, speisen hier Hipster neben älteren Pärchen. Meine Empfehlung: Ignoriert die Hauptgänge und feiert die katonesischen Tapas. Wan Tans, Pfannkuchen mit Ente und Schweinebauch mit Pflaumensauce sind absolute Highlights. Die blauen Wasabi-Garnelen sind ein Eyecatcher. Leider ist der Teig zu dick, die Mayo zu schwer. Weniger Fokus auf die Optik, mehr Konzentration aufs Wesentliche und der Laden wäre auf unserer Liste noch weiter oben.
**Feed Back | Paul-Lincke-Ufer 45**

- 

- 

- 

- 

- 

- 

- 

**893 Ryōtei**

Im 893 Ryōtei gibt es edle Fusion-Küche, die japanische Klassiker mit südamerikanischen Einflüssen vereint. High-Class Sushi, raffinierte Fischgerichte und ungewöhnliche

Kombinationen. Auch wenn die Preise gepfeffert sind und sowohl der Service als auch einige Gerichte nicht den hohen Erwartungen eines MICHELIN Plate-Restaurants gerecht werden, gibt es hier die eine oder andere kulinarische Offenbarung zu entdecken. So ist das 893 Ryōtei zwar keine Adresse für ein romantisches Abendessen, aber definitiv ein Erlebnis, das im Gedächtnis bleibt. Meine Empfehlung: Unbedingt das Sashimi Moriwase Large, den Miso Cod und das Mikan Dessert probieren. Jetzt die komplette Restaurantkritik inkl. mehr Fotos über das Ryōtei 893 lesen!

**Ryotei 893 | Kantstraße 135 | 10623 Berlin | www.893ryotei.de**

- 

- 

- 

- 

**Lies jetzt noch mehr Foodie-Reviews!**