

CITY JOURNAL



INSELGLÜCK PRATERINSEL KANTINE

München Die rauschende Isar, das Flair alter Gebäude, ein Schatten spendender Kastanienbaum und dazu die leichte Küche der Praterinsel Kantine. Wer im Sommer draußen sitzt, hat ohnehin seine Oase gefunden, aber auch

drinnen hat die Location das gewisse Etwas. In die ehemalige Riemerschmid Likörfabrik sind afrikanische Masken eingezogen und eine bunte Leuchtwand, die mit den Rundbogenfenster und dem 100 Jahre alten Steinboden bestens harmonieren. Die Praterinsel Kantine ist ein Insidertipp und seit die Südafrikanerin Marlene du Plessis-Zötl die Regie übernommen hat, schmeckt es dort auch: Rosa Entenbrust auf Ruccola (9,50 Euro) oder Shiitakenudeln mit Huhn (6,80 Euro) finden sich ebenso auf der täglich wechselnden Karte wie Känguruh- oder Straußensteak. Das Hauptgericht lässt sich auf Wunsch in ein Menü verwandeln, dann kosten Dessert und Nachspeise je 1,50 Euro. Südafrikanische Weine von Boschendahl oder Roodelberg runden den Genuss ab. Da die Kantine nur mittags geöffnet ist, kann das Lokal am Abend für private Feten gemietet werden. Der Catering-Service gilt auch für Festivitäten außer Haus.

**Praterinsel Kantine,
Praterinsel, Mo-Fr 11-18 Uhr,
Mittagstisch von 12-15 Uhr,
Tel. 089/21020797**