

Märkis Einkehr-Tipp

Die gastliche Lausitz deckt ihre Tische mit großer Vielfalt, Charme und manch heiterer Idee. Knapp ein Dutzend Häuser versammeln sich hier, machen neugierig. Reihum schauen wir uns die gastlichen Adressen für Sie näher an. HEUTE FÜR SIE: **Chinarestaurant „Jasmin“ Lausitzpark**



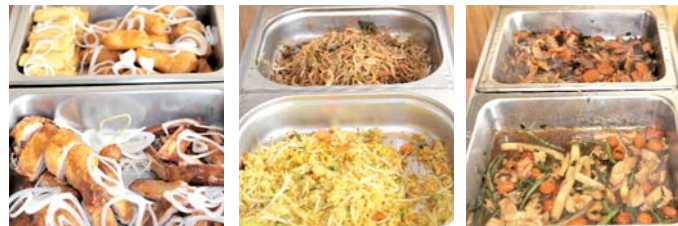
Immer wieder „Knusprige Ente“

Nguyen Thu Ha und ihr Mann lieben auch die wunderbaren Suppen, die Touristen von Straßen Hanois kennen / Beliebte: „Satt“ für 9,90 vom Buffett

Cottbus (hnr). Wer im attraktiven Lausitzpark im Cottbuser Süden unterwegs ist, kann sich für kulinarisch glückliche Momente der Hast des Einkaufsgetriebes entziehen. Der schöne Lackglanz eines typischen Chinarestaurants, kräftige Farben, fabelhafte Löwen und Drachen, exotische Pflanzen und die unvergleichlich würzigen Speisen erwarten die Gäste im „Jasmin“. Es liegt ganz ruhig in der ersten Etage an der Markt-Südseite, vom großen Parkplatz aus gut erkennbar. Ohne Treppe steigt der Gast

das Restaurant, denn ein direkter Fahrstuhl führt hinauf. Wer seine Augen an dem Kommen und Wegfahren dieses belebte-

sten aller Cottbuser Einkaufs-orte weiden will, wählt einen schönen Fensterplatz, wer in größerer Gruppe (bist zu acht



Topfgucken ausdrücklich erwünscht: Huhn und Rippchen gegrillt (l.), gebratene Nudeln und Reis (M), Huhn in Gemüse und Ente in Gemüse mit Hoisin-Soße. Dazu Sushi und Salate zur Auswahl



Nach der Suppe bringt Nguyen Thu Ha die knusprige Ente, die ist immer wieder beliebt im „Jasmin“ hier in der ersten Lausitzpark-Etage mit weitem Ausblick auf den lebhaften Vorplatz. Seit Eröffnung des Parkes arbeitet die Mutter zweier Töchter aus Hanoi in diesem China-Restaurant, 2002 hatten sie und ihr Mann genug Ersparnis, um das Lokal zu kaufen. „Es ist viel Arbeit, aber auch Freude“, sagt sie

HOTEL AM SEEGRABEN
HOTEL RESTAURANT COTTBUS

Familienfeiern aller Art
gemütliche Gartenterrasse

Tel.: 0355 - 355 37 20 Fax: 0355 - 355 37 27
Am Seegraben 8 • 03051 Cottbus

Alter Spreewaldbahnhof Briesen

Machen Sie einen Ausflug auf unsere Terrasse und genießen neben der Natur unseren Pflaumenkuchen und Pilzgerichte

täglich ab 11 Uhr geöffnet

Die Gaststätte direkt am „Gurkenradweg“ zwischen Cottbus und Burg - Telefon: 035606 - 40 455

7. Terrassentheater

Unsere Termine im August:
19./26./27. und 28.8.11

Beginn jeweils um 19.30 Uhr

Kartenreservierung erwünscht

CITY HOTEL
R.-Breitscheid-Str. 10
03046 Cottbus
Telefon: 0355/380049-0

Ein Sommernachtstraum
mit Ina Rudolph (Berlin)

Mittwoch, 17. August
ab 19.00 Uhr - direkt am Strand

Karten im Restaurant „Zum Kuckuck“ Tel. 03562-664424
Jethor Weg 3 • 03149 Forst / Groß Jannow

Essen so viel Sie mögen

CHINA-RESTAURANT „JASMIN“
新光酒樓

Mo-Sa von 11:00 bis 20:00 Uhr
Warmes Buffett p.P. 9,90€
Kinder unter 12 zahlen nur die Hälfte (auch zum Mitnehmen für 5,00€)

Öffnungszeiten: Mo-Sa 11-22 Uhr; Sonntag Ruhetag außer Feiertag
Madlower Chaussee 4; 03051 Groß Gaglow/Cottbus

Christinenhof & Spa
Sport- und Tagungshotel
Das Hotel-Restaurant mit dem besonderen Ambiente

Am 19. August wieder unsere Poolparty ab 20 Uhr,
Besuchen Sie uns zu den Fischwochen bis zum 28. August

TAUER, direkt an der L 50, Fon 035601 89720

Restaurant Charlotte
chem. „Molle“

deutsche Küche

Schnitzel mit frischen Pfifferlingen nur 6,90€

Happy-Hour von 15-17 Uhr
alle Cocktails nur 3,-€ (außer XXL)

Charlottezeiten:
Dienstag - Samstag ab 11 Uhr
www.charlotte-cottbus.de
Stadtpromenade 10, Cottbus
Tel.: 0355 / 49 43 88 60

je Tisch) kommt, sollte einen der runden Tische bevorzugen, auf deren drehbarer Mittelplatte die Gerichte serviert werden. In chinesischer Tischkultur isst man aus vielen Schüsseln und Schalen, legt sich kleine Portionen auf den eigenen Teller und nimmt ständig nach. So dreht sich die Platte, und auch das Tischgespräch bleibt immer in Gang. Lecker ist alles, was da aufgetafelt wird, aber Nguyen Thu Ha räumt ein: „Am meisten bestellen die Gäste Knusprige Ente. Viele schauen gar nicht erst in die Karte, sie kommen und sagen: Knusprige Ente.“ Die Frau strahlt die herzliche Fröhlichkeit der unermüdet schaffenden Vietnamesen aus. In DDR-Zeiten arbeitete sie hier in der Textilwirtschaft, ihr Mann war Baumaschineningenieur. Jetzt haben sie sich seit 2002 den Traum der Selbstständigkeit erfüllt. Sie sind gern Cottbuser, die beiden Töchter lernen gut.

Papa Tran Manh Hung herrscht über das Reich der Küche und hat das Entbeinen der Enten zu erstaunlicher Perfektion gebracht. Genau eine Minute braucht er pro Bratvogel. Die jungen Enten sind da schon gebacken und abgekühlt. Völlig ohne Knochen werden sie zum knusprig Grillen nochmals gewürzt und dann in Scheiben geschnitten serviert. Nicht irgendein Allerwelts-Gewürz verwendet Hung, sondern seines, das die Gäste schätzen.

Natürlich kommen nicht alle wegen der Ente. In diesem Sommer hat sich das Buffett durchgesetzt. Für 9,90 Euro kann jeder essen, was und wie viel er möchte. Frisch und heiß stehen die verschiedenen Fleisch- und Gemüsezubereitungen auf dem Tisch, es gibt Salate oder Oliven dazu, auch Sushi und natürlich gebratenen Reis und gebratene Nudeln. „Wir bleiben bei diesem Buffett auch nach dem Sommer“, sagt Nguyen Thu Ha, „weil es gut angenommen wird.“ Das haben asiatische und deutsche Gastronomie gemeinsam: Wünsche der Gäste bestimmen das Angebot. Wer Hanoi, die 1000-

machen alles für unsere Gäste“, versichert die Gastronomin. Auch Hochzeiten, runde Geburtstage oder andere Gesellschaften werden ausgerichtet. Die Räumlichkeiten - zwei Restaurants - sind gut geeignet dafür. Wer zwischen 15 und 18 Uhr, wenn das „Knusprige-Ente-Geschäft“ etwas pausiert, mit Freunden Kaffeekränzchen haben möchte, kann in dieser Zeit gern auch mit seinem mitgebrachten Kuchen kommen und sich hier nur den Kaffee servieren lassen. Aber natürlich macht es am meisten Spaß, sich auf die Besonderheiten der gut verträglichen



Da steht er am Fenster dieser tadellos sauberen Küche und entbeint hochkonzentriert das Geflügel. Tran Manh Hung braucht genau eine Minute pro gebackener Ente: feine Schnitte mit spitzem Messer an Keulen, Flügeln und über den Rumpf, rechte Seite aufklappen, linke Seite, Knochen der Keulen von innen auslösen - fertig. Jeder Griff passt

Fotos: Hnr.



Vom großen Parkplatz fällt der Blick direkt auf die exotisch dekorierte Glastür links vom Hauptzugang zum Markt. Der Besucher steht drinnen gleich vom Lift, der nur einen Knopf hat - zur Etage mit „Jasmin“ und der Knusprigen Ente

jährige Heimatstadt der „Jasmin“-Betreiber erlebt hat oder besuchen möchte, weiß von der köstlichen Suppe, die dort überall vom frühen Morgen an gereicht wird. „Ach, ich liebe sie“, schwärmt auch Nguyen Thu Ha, „und die Frühlingsrollen...“ Wer Lust hat, kulinarisch zu reisen - kein Problem. Anruf genügt, dann wird auch alles so zubereitet wie in Hanoi. „Wir

asiatischen Küche einzulassen. Es wird viel mit Pflanzenfetten und mit verdauungsfördernden Gewürzen gearbeitet. Wer möchte, bekommt warmen Reiswein und kann mit Stäbchen essen. Muss aber nicht. Der Gast ist auch im „Jasmin“ König. Allerdings: Die Öffnungszeiten sind der Lage angepasst. Am Sonntag ist geschlossen. Sonst von 11 bis 22 Uhr.

BÖHMISCHE KÜCHE

Montag Ruhetag

Böhmische Küche a la carte
ab 11 Uhr für Sie geöffnet

BEIM LEUTNANT VON LEUTHEN

Koschendorfer Str. Am Sportplatz
03116 Drebkau-OT Leuthen
Telefon/Fax: 035602-512-11

Aktionstage im AUGUST!

Montag bis Freitag von 11 bis 17 Uhr sind alle Schnorrsteller gratis!

Karl-Marx-Str./Ecke Berliner Str.
03046 Cottbus
Reservierungshotline: 0355/78439888

Seit 1868
Gastlichkeit aus Tradition
Äpplisch gelegen am Schwannenteich

Auf zum Tanztée am 4. September 2011

Am Schweizergarten • 03130 Spremberg
Tel.: 03563 / 23 12 täglich geöffnet ab 11 Uhr
www.schweizergarten-spremberg.de

Willmersdorfer Hof
Hotel & Restaurant

Unsere neue Speisekarte ist da!
mit waldfrischen Pfifferlingen in verschiedenen Variationen

• ab sofort Sky-Sport
Um Reservierungen wird gebeten.

Mauster Straße 11
03053 Cottbus-Willmersdorf
neben Möbel Höffner
Telefon: 03 55 - 87 810-0
Fax: 03 55 - 87 810-15
www.willmersdorferhof.de
info@willmersdorferhof.de