

01.10.15 - 11:00 | aktualisiert: 30.09.15 - 09:46

SO BEWERTETEN UNSERE TESTER DAS LOKAL

Kurkuma im Kulturbahnhof Rimsting

Rimsting - Thailändische Spezialitäten, Biergarten und Show-Cooking - das alles ist im Kurkuma geboten. So bewerteten unsere Tester ihren Besuch im Lokal:

Restaurant Name: Kurkuma im Kulturbahnhof

Wo: Bahnhofstr. 81 (ehemaliger Kulturbahnhof), 83253 Rimsting, Telefon 08051/4049

Öffnungszeiten und Ruhetag: täglich 11:30– 14 Uhr und 17:30 – 22 Uhr; Montag Ruhetag

Spezialitäten/Besonderes: Wöchentlich neue Fisch-Spezialitäten, alle Gerichte auch vegetarisch mit Tofu möglich, die beste Mango-Schorle weit und breit, Biergarten und 2 Tische mit direktem Blick auf die Zubereitung (Show-Cooking)

Zahlungsmöglichkeiten: nur bar

Homepage des Lokals: www.kulturbahnhof-rimsting.de

Besucht am: 21.08.2015

Zeit: abends

Anzahl der Personen: 2

Umsatz: 43,90 Euro

Was wurde gegessen: Geang Kiaw Wan Gung (Nr. 15) und Geang Kari Gai (Nr. 7) (letzteres mit Tofu statt Hühnchen)



Bewertung des Restaurants:

Essen: Die Gerichte werden mit frischen Zutaten zubereitet und heiß/warm (z.T. in Schüsseln mit Deckel) serviert. Sie duften herrlich lecker nach den frischen Zutaten und thailändischen Gewürze. Auch optisch werden die Gerichte sehr appetitlich angerichtet und immer mit frischen Kräutern oder Zitronengras dekoriert. Für uns nicht nur Deko, es wird alles mitgegessen. Der Eigengeschmack der verschiedensten Gemüsesorten wird bewahrt und entfaltet zusammen mit der, ja nach Wunsch scharfen oder milden, Soße das typisch thailändische Aroma. Die Portion wirken auf den ersten Blick relativ überschaubar, aber keine Sorge, die Sättigung ist auch bei hungrigem Magen gewährleistet.

Service: Für den Service ist nur ein Mitarbeiter zuständig, der die Gäste flott und trotzdem mit angenehmer Ruhe und überaus freundlich bedient. Wenn es mal sehr voll ist, kann es dadurch etwas länger dauern, jedoch nie zu lang für unser Empfinden.

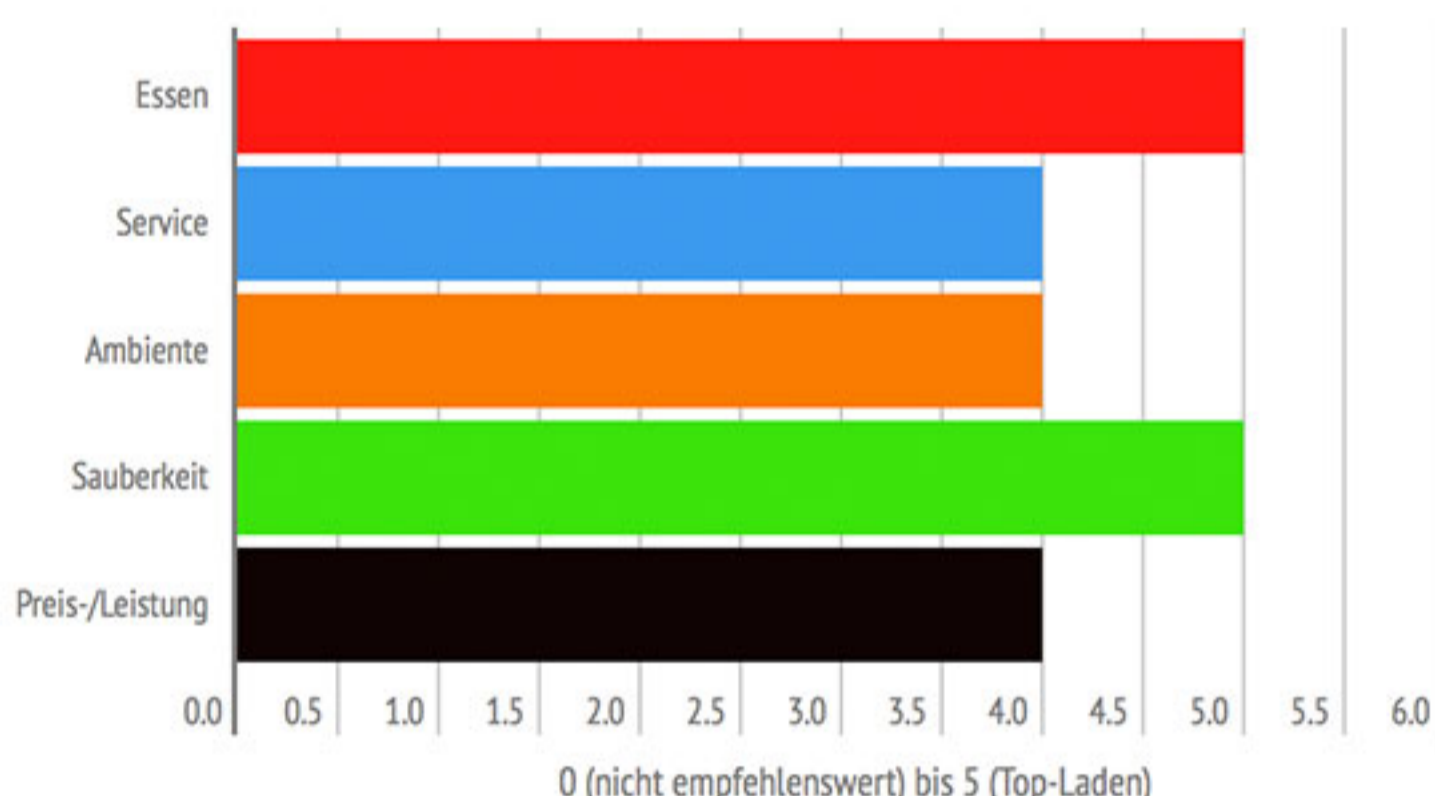
Ambiente: Das Restaurant befindet sich im ehemaligen Kulturbahnhof und ist außen wie innen ein Augenschmaus, ein Altbau mit vielen hübschen Details, gemütlich und modern-rustikal.

Sauberkeit: Bei meinen vielen Besuchen war immer alles blitzblank und sehr gepflegt. Die Toiletten einfach aber sauber. Keinerlei Beanstandungen!

Preis-Leistungs-Verhältnis: Die wirklich tolle Qualität des Essens und der frischen Zutaten schlägt sich schon ein wenig im Preis nieder. Für dieses Wohlfühl-Essen und den Genuss eines nicht alltäglichen Geschmackserlebnisses ist das Preis-Leistungs-Verhältnis absolut ok.

Kurkuma

5=spitze, 4= sehr empfehlenswert; 3= empfehlenswert; 2= ganz o.k.; 1= nicht empfehlenswert; 0= geht gar nicht



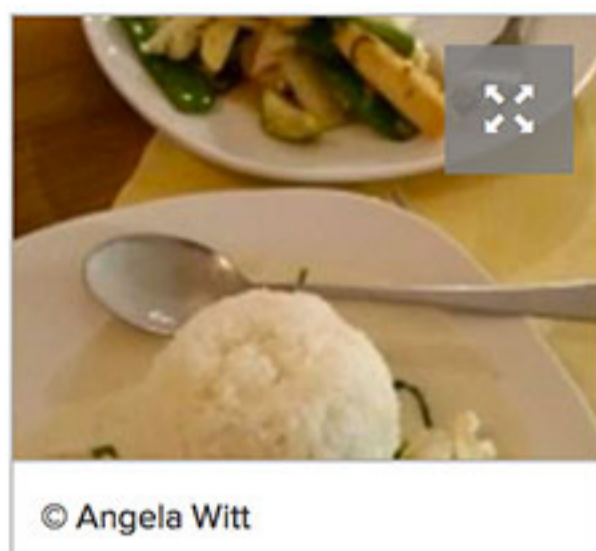
Share

Create infographics

info.gr.am

Fazit der Restauranttester:

Wir kommen immer wieder gerne ins „Kurkuma“, da die südthailändischen Küche immer etwas ganz Besonderes ist. Der liebevolle Duft nach Gewürzen und Kräutern und der Geschmack der frisch zubereiteten Speisen überzeugt uns jedes Mal wieder. Die Zubereitung erfolgt ohne Geschmacksverstärker, Konservierungs- und Farbstoffe und ist daher sehr bekömmlich. Auch Vegetarier kommen hier voll auf ihre Kosten, da jedes Gericht wahlweise auch mit Tofu angeboten wird und der Tofu schmeckt hier besonders gut!



© Angela Witt

Zu jedem Gericht wird Reis serviert, den man sich auch gegen Aufpreis von 2 Euro nachbestellen kann. Ein besonderes Schmankerl ist die hauseigene Mango-Schorle, die einfach wunderbar fruchtig schmeckt und die man sich nicht entgehen lassen sollte. Das relativ kleine Lokal eignet sich für jeden, der offen für neue Geschmackserlebnisse ist, Paare, Senioren, Familien. Soweit ich weiß, dürfen Hunde nicht ins Lokal rein (da der Kochbereich nicht räumlich abgetrennt ist), draußen im Biergarten sind Hunde natürlich erlaubt.

Das Lokal hat trotz seiner relativ versteckten Lage im beschaulichen Rimsting sehr guten Zulauf, daher für abends unbedingt reservieren. Das Gebäude (ein restaurierter Bahnhof) hat durchaus historischen Hintergrund, ist doch bereits König Ludwig II. seinerzeit hier ausgestiegen um zu seinem Schloss Herrenchiemsee übersetzen. Auch wenn diese Zeiten längst vorbei sind, so liegen die Bahngleise noch direkt hinter dem Gebäude, was man im Biergarten an den vorbeirauschenden Zügen noch deutlich wahrnimmt. Wer Wert auf ein ruhiges Ambiente legt, sollte sich sein Plätzchen lieber im Lokal reservieren. Parkplätze vor der Tür sind ausreichend vorhanden.

Zu Gast im Kurkuma:

Ein Abendessen im Kurkuma in Rimsting



Diesen Restaurant-Tipp gab Ihnen Angela Witt!

Rubrikenbild: © Angela Witt

Zurück zur Übersicht: Restaurant-Tipp