

# Höhenflüge im „MoschMosch“

*Kerstin Schwan eröffnete Nudelsuppenbar in der Kö-Galerie/Grünstraße*

Gastronomin Kerstin Schwan (Mitte) mit zwei ihrer Mitarbeiter im „MoschMosch“ Foto: Markus van Offern



Wie wäre es mit der Morgensonne am Abend? Mit Glücksgefühlen oder gar einem Höhenflug in der Mittagspause? Im „MoschMosch“ ist alles möglich...

Diese vielversprechenden Namen bezeichnen die Spezialitäten des neu eröffneten Restaurants in der Kö-Galerie: Nudelsuppen. Das „MoschMosch“ ist ein Paradies für alle Fans dieser asiatischen Gaumenfreuden. Wer es noch nicht ist – hier erwischt's einen garantiert.

Über einen zusätzlichen Eingang an der Grünstraße betritt man das Lokal von Düsseldorfs Gastro-Kö-

nigin Kerstin Schwan (32/ihr gehört u. a. das „Olives“ und das „Va Piano“). Lange schlichte Holztafeln, orangefarbene Lampen, geöltes Eichenparkett und dunkelgrauer Steinboden. Über eine Fensterglasfront können die Gäste in die Küche sehen, wo die „Ramen“ (Nudelsuppen) aus frischesten Zutaten zubereitet werden. So landen z. B. im „Meeresrauschen“ Jakobsmuscheln, Garnelen, Sepia, Broccoli, Karotten, Spinat – köstlich! 9,80 Euro kostet die riesige Portion. 6,70 Euro zahlt man für das vegetarische „Frühlingserwachen“.



Wer kann, isst mit Stäbchen. Und wer will, gerne mit MoschMosch-Schlabberlätzchen. Die Vorspeisen sind übrigens auch sehr empfehlenswert. Geöffnet: Mo. bis So. 10 bis 23 Uhr. Mit großer Außenterrasse. 02 11/ 56 94 166.

**Nathalie Riahi**