



NEWSLETTER Orlando Food/Restaurants

Was vielen Florida Urlaubern eventuell gar nicht bewusst ist, wir aber seit Jahren sehr geniessen, ist das Multi-Kulti Essen in sehr hoher Qualität, da es wirklich von Menschen aus diesen Ländern gekocht wird und nicht gross veramerikanisiert. Wir erkennen oftmals diese Restaurants, wie viele einheimische Nationalitäten da drin sitzen. Ebenfalls testen wir jedes Restaurant mindestens zweimal, bevor es auf unseren Liste der «must eat» kommt. Ich bin kein ausgebildeter Koch, doch ein Geniesser in hohen Masse. Genuss, stelle ich immer wieder fest, hat nichts mit dem Preis zu tun, welchen in bezahle.....

Statt euch den Speck durch den Mund zu ziehen, fangen wir einfach mal an:

Punjab Kitchen

Ein indisches Restaurant. Familiengeführt, klein aber sehr fein. Es stehen ca. 8 Tische zur Verfügung. Ein richtiger Inder mit sehr vielen



indischen Gästen drin. Für mich immer ein Zeichen, wenn Inder zum Inder essen gehen, dass es lokale Küche ist. Das Nan ist sehr lecker (wir nehmen meistens Garlic Nan) Sämtliche Speisen und Vorspeisen waren bisher ausnahmslos perfekt zubereitet. Definitiv kein teures Restaurant mit einer abwechslungsreichen Karte.

Website: <https://www.yelp.com/biz/punjab-kitchen-kissimmee>





Charleys

Ein amerikanisches Steakhouse mit Tradition. Es gibt auch Seafood. Gehobenerer Klasse (Steak fängt bei 49\$ an) aber etwas vom besten an Fleisch, was ich je gegessen habe. Einmal pro Ferien Pflicht bei uns. Butterzart. Es wird nur Aged Steak verwendet, handverlesen. Sie haben eigene Lemon Tree Bestände, da Sie neben Oakwood auch Lemonwood zum Grillen brauchen (schmeckt man beim Fleisch auch minimal raus). Der Grill steht offen da, man kann zuschauen (je nachdem wo man sitzt) wie auf dem Riesenrost gegrillt wird. Gerade ein Restaurant für die besonderen Anlässe wie sich gut gehen lassen, Geburtstage, Hochzeitstag usw. Im Preis ist jeweils ein gemischter Salat mit dabei. Für mich das bisher einzige Restaurant in den USA, wo ich Tartare essen. Geschnitten aus einem frischen Stück Fleisch wird es direkt am Tisch zubereitet. Hammer! Auch nicht zu verachten sind die Sides. Wenn jemand mal Lust hat, probiert den überbackenen halben Blumenkohl serviert auf dem Holz. Yummi! Charleys gibt es in Kissimmee, neu auf dem International Drive in Orlando und auch eines in der Tampa Bay Area. In all denen war schon jemand essen auf meine Empfehlung und ich habe nur positive Feedbacks erhalten. Ausnahmslos von allen!





Grills mit Lakeview

Grills habe ich selber erst 2018 entdeckt. Seitdem gehe ich regelmässig dahin. Im Norden von Orlando angesiedelt ist es ein cooles Restaurant, sehr schön zurecht gemacht mit Seesicht. Windet es, werden die Fensterfronten im Aussenbereich zugezogen. Für Familien mit Kids sehr genial. Es hat einen grossen, eingezäunten Spielplatz direkt anschliessend zum Restaurant. Sie haben von Fisch, über Wings, Cuban Sandwich (die kommen aktuell sehr auf in der Region Orlando) einiges auf der Karte zu bieten. Für mich im mittleren bis günstigeren Bereich anzusiedeln. Gute Foodqualität, Mein Cuban Sandwich war bisher jeweils sehr gut. Als Preisklasse beispielsweise Cuban Sandwich mit Chips und Coke 15\$. Es hat auch eine TikiBar im Aussenbereich, also auch was für die gemütlichen «Absacker» Momente.

<https://www.grillsseafood.com/grills-lakeside-orlando-waterfront>



Kobé

Wir haben uns hochgearbeitet. Anders kann ich das nicht sagen. Vor 20 Jahren angefangen in einem Hotel im Hintereingang haben wir per Zufall den Teppaniaki Grill für uns entdeckt. Das sogenannte japanische Steakhouse. Ab da haben wir viele (resp. eigentlich alle) ausprobiert. Wir kamen immer wieder zurück zum Kobé, nachdem wir mal da drin waren. Er ist nicht teuer, aber es gibt billigere. Das Wort billiger bewusst gewählt. Wir haben im Kobé noch nie schlecht gegessen, das Fleisch/Fisch etc. waren immer super zart. Dies können wir nicht an alle japanischen Steakhäuser weitergeben. Von der Einrichtung her, sind alle Kobé etwas anders. Uns gefällt von der Stimmung her absolut am besten der in Kissimmee bei der Old Town oben (Selber Gebäude komplex wie das Charleys, nur am anderen Ende). Ich finde die Kochshow super, die Auswahl auf der Karte, selbst das Sushi als Vorspeise ist super. Ebenfalls eines unsere «mindestens einmal pro Ferien» Restaurants.

Website: <https://kobesteakhouse.com>





KoyWan Buffet

Wir haben das KoyWan durch einheimische kennengelernt. Wir waren bisher zweimal da (in Altamonte Springs). Es befindet sich auch im Norden von Orlando. Es ist das typische «all you can eat» Restaurant auf chinesisch/thailändisch/japanisch/mongolisch getrimmt. Die Auslage war beide Male gut und frisch. Das Personal freundlich. Essen war gut. Du hast von der Vorspeise bis um Dessert alles dabei. Wir haben jeweils plus/minus 20\$ inkl. Getränk und Tip bezahlt. Dafür kann ich das Restaurant loben. Ich war auch schon im Golden Coral, kein Vergleich. Dahin gehe ich persönlich nicht mehr und sie hatten Ihre zwei Chancen. Aber das KoyWan kann ich empfehlen mit sehr gutem Gewissen!

Website: <https://koywan.com/menu.php>





Bubbalous BBQ

Immer wieder habe ich von diesem Restaurant gelesen. Es wurde gelobt aber irgendwie schaffte ich es nie dahin (wie in viele, die ich noch testen möchte). Plötzlich fahren wir da dran vorbei und es war sogar noch Essenszeit. Es ist genau so ein Stil Restaurant, wie ich sie eben Liebe. Noch komplett auf Alt gemacht. Die Preistafel besteht heute noch aus Steckbuchstaben. Wenn ein Restaurant so überleben kann, dann muss viel mehr dahinter stecken. In einem Restaurant kommt eben das Relevante aus der Küche und nicht an der Theke. Wir waren von unserem PulledPork Burger begeistert. Meine Tochter und Frau waren mit Ihrer Wahl ebenfalls sehr zufrieden. Daher das einzige Restaurant, welches im empfehle nach nur einem Besuch. Ich habe vorher schon sehr oft sehr gutes davon gelesen und es wurde schon oft empfohlen.

Website: <https://bubbalous.com>



Texas de Brazil

Das Texas de Brazil auf dem international Drive sucht seines Gleichen. Punkt, aus! Wir haben sehr viele Brazilianische Steakhäuser ausprobiert, auch das Mineiro, nichts kommt ans Texas de Brazil heran. Egal ob die Bedienung, das Ambiente, die Auswahl, das Vorspeisenbuffet und last but not least die Food Qualität, besonders das Fleisch. Texas de Brazil spielt in einer anderen Liga. Die Gauchos sind zuvorkommend, das Fleisch ab den Spiessen einfach sensationell. Aber kurz, für alle die diese Art von Essen nicht kennen. Man kommt rein und bezahlt quasi den Preis fürs all you can eat Vorspeisenbuffet oder die Vollversion mit Fleisch. Dann sitzt man am Tisch mit einem Handflächen grossen Drehteller. Auf rot heisst, bin aktuell satt, will nichts mehr, auf grün gedreht heisst... bring meeeeeehr. Ca. 15 verschiedene Fleischsorten von Sirloin, Top Sirloin, Flank Steak, Würste, Huhn, Huhn in Speck und vieles mehr, was sie dort auffahren. Dann kommt ein Gaucho an den Tisch, Du hast eine Art Pinzette, er schneidet das Fleisch an, Du hältst es fest und er schneidet es ab... so kommt Lage um Lage in Deinen Teller. Sensationell, frisch, gigantisch gut!

Website: <https://texasdebrazil.com>





Also meine lieben Leser. Nun habt ihr von ein paar Tips, welche Ihr vielleicht noch nicht kanntet, direkt aus Tester Mund. Für mich gaaaanz wichtig, diese Liste gilt nicht als abgeschlossen. Ich habe noch deutlich mehr Restaurants, wo ich sehr gerne in Raum Orlando essen gehe.

Also, was soll ich noch sagen ausser:

Schweizerdeutsch: en Guete

Französisch: Bon appétit

Italienisch: Buon appetito

Deutsch: Guten Appetit

English: Enjoy your meal

Herzlichst

Euer Urlaub in Florida Team

**Beat Senti



©2019 URLAUB IN FLORIDA | URLAUB IN FLORIDA

[Webversion](#)

[Voreinstellungen](#)

[Weiterleiten](#)

[Abmelden](#)

Powered by
[GoDaddy Email Marketing](#)®