Travelguide Los Angeles Part 1: Eat in L.A.

Unsere Reise nach Los Angeles ist nun schon so lange her, aber dank einiger zeitraubender Aufträge (Hello Freelance Life!), meinem Blogumzug und einem Laptop kurz vor Systemabsturz hat es doch deutlich länger gedauert, als ich erhofft hatte, um meinen Travelguide Los Angeles anzufangen. Heute zeige ich euch, wo wir gegessen haben – denn entgegen unserer ursprünglichen Planung haben wir deutlich öfter auswärts gegessen, anstatt uns etwas in der kleinen Küche unseres Airbnb zu machen. Das Essen in Los Angeles ist eine wilde und spannende Mixtur aus Gesund, Asiatisch und Mexikanisch, sehr lecker, sehr abwechslungsreich. Vor allem frühstücken kann man hier so wunderbar – das würde ich mir vor allem für Hamburg noch mehr wünschen. Die meisten Spots konnten wir total problemlos mit Kleinkind besuchen, haben natürlich aber auch schon bei der Vorauswahl darauf geachtet, dass wir nicht unbedingt in Sterne-Restaurants mit Acht-Gang-Menü gehen.

Abends sind wir oft bei uns in der Nähe in Silver Lake geblieben, das war zum einen dem Jetlag in den Anfangstagen geschuldet, es zeigte sich aber auch, dass es aufgrund der tollen Restaurants dort kaum nötig war, abends noch durch die Millionenmetropole zu fahren und stundenlanges Stehen im Stau in Kauf zu nehmen, um etwas zu essen zu finden. Das bestätigte auch unsere Vermieterin, deren Haus auf dem gleichen Grundstück stand: *“People come here just to eat. It’s crazy – you need reservations almost everywhere now!”* Heißt: Silver Lake ist die neue Hipster-Dine Area.

Abendessen:
Am allerersten Abend sind wir, total wasted und hungrig vom langen Anreisetag, einfach nur den Sunset Boulevard ein Stück südwärts von uns aus gefahren und zu Night+Market Song (siehe Bild oben) gegangen. Einem Restaurant, dass super trashig

aussieht, aber von einem Top-Koch geführt wird. Motto: Authentische Thai-Straßenküche. Und es war so köstlich! So gut – und vor allem eine entspannte Atmosphäre, dass wir noch zwei weitere Male abends dort essen waren waren, einmal an Silvester. *3322 Sunset Blvd.*

Einen Abend haben wir uns Tacos bei Tacos Delta geholt. Eine kleine unscheinbare Bude mit kleiner süßer Patio, auch am Sunset Boulevard. Aber die Fish Tacos und die Shrimp Tacos sind absolut zu empfehlen. *3806 Sunset Blvd.*

Zwei Mal waren wir Abends bei Pine & Crane, einem taiwanesischen Restaurants, auch in Silver Lake. Reingehen, in die Schlange stellen, die Karte studieren, am Tresen bestellen und einen Platz suchen. Köstlichste Dim Sums – unser absoluter Favorit waren hier die Spicy Shrimp Wontons. Auch toll ist außerdem das Minced Pork on Rice. *1521 Griffith Park Blvd.*

Frühstück:
Entspannt und gut ist das Square One in Silver Lake/Los Feliz (*2630 Hyperion Ave*). Hier das gleiche Prinzip wie bei Pine & Crane: Zum Tresen laufen, beim Warten die Karte an der Tafel studieren, bestellen und hinsetzen. Unsere Tipps sind hier eindeutig das Breakfast Sandwich und das Classic Benedict.

French-Mexican Food: Trois Familia. Uneingeschränkte Empfehlung!

Mein Frühstück bei Trois Familia: Ein Sauerteigbrot mit supersoften Rührrei, Schinken und Creme Fraiche. Klingt simpel, war aber richtig, richtig köstlich. Genauso wie der Churro French Toast mit Vanille-Eis. Yummy!

Ein echtes Highlight war das Frühstück im Trois Familia, einem französisch-mexikanischen Restaurants. Am Sunset Boulevard liegt es an einer der klassischen Malls zwischen völlig uninteressanten Geschäften. Aber allein das Schild ist schon ein Hingucker und die Karte der Hammer. Wir haben ingesamt drei Gerichte bestellt, die Breakfast Plate, Churro French Toast und ein Hammer Brot mit fluffigem Rührrei, Schinken und Creme Fraiche von der Tageskarte und waren hinterher satt und glücklich. Tipp: Früh ankommen und Plätze sichern. *3510 Sunset Blvd.*

Die legendäre Breakfast Pizza bei Gjusta in Venice auf der mit Leinentüchern überspannten Terrasse.

Zweimal die Fahrt bis nach Venice runter war uns das Frühstück

bei Gjusta wert. Eine Bäckerei mit angeschlossenem Frühstück- und Lunchrestaurant. Ich hatte dort, sorry Paris, dass buttrigste und knusprigste Pain au Chocolat ever. Außerdem ein sensationelles Croque Madame und, der wirkliche Oberhammer: Breakfast Pizza. *320 Sunset Ave, Venice.*

Was aber so ziemlich alle Frühstücke getoppt hat, war Eggslut. Worth the Hype! Als wir das erste Mal im **Grand Central Market in Downtown** *(317 S Broadway, Los Angeles)* waren, war die Schlange so lang, dass wir keine Lust hatten, uns anzustellen. Stattdessen haben wir an einem sehr süßen anderen Stand, Valerie Confections für Ella das Kids Breakfast (Rührrei – ihr Favorit – mit Toast, Marmelade und Hashed Browns) bestellt und für uns ein Breakfast Sandwich. Kaffee haben wir bei Blue Bottle gegenüber geholt, sehr empfehlenswert ist aber auch G&B Coffee am anderen Ausgang vom Grand Central Market. Aber zurück zu **Eggslut**. Es hat noch etwa zwei Anläufe gebraucht, dann waren wir so früh am Morgen da, dass keine Schlange war

und wir sofort drangekommen sind. Ich sag mal so: Muss man mögen. Wenn man aber kein Problem mit Kohlehydraten und herzhaftem Frühstück hat, wird man es lieben. Hello Burger Bun mit Rührrei, Käse und würziger Mayo.

Pizza bei Gjelina in Venice, dem Schwesternrestaurant von Gjusta

Lunch:

An Silvester haben wir uns in Sachen Essen um nichts gekümmert und waren sogar mittags essen. Und zwar bei Son of a Gun *(8370 W 3rd St, Los Angeles)*. Einem Fischrestaurant in West Hollywood. Eingerichtet mit maritimen Accessoires und Fischer-Devotionalien fühlt man sich beim Reinkommen kurz wie an der Ostküste in einem gediegenen Fischlokal. Allerdings ist Son of a Gun deutlich hipper, das merkt man schon daran, dass der volltätowierte Barkeeper mittags die ersten Margaritas mixt. Und man merkt dem hippen Lokal an, dass es zu dem Konglomerat gehört, dem auch Trois Familia und Jon & Vinny's angehören. Wir hatten das Tuna Melt, Fish & Chips und ein sensationelles Shrimp Toast Sandwich.

G&B Coffee im Grand Central Market. Einfach irgendwo an dem runden Tresen anstellen, Kaffee bestellen und Leute gucken oder anschließend durch die Markthallen schlendern!

Coffee:
Kaffee gab es, unabhängig von dem Mini-Kaffeekocher in unserem

Airbnb-Häuschen, en masse. Klar. Am Anfang, um den Jetlag zu bekämpfen und dann einfach nur, weil er so irre gut geschmeckt hat. Auch dafür brauchten wir kaum aus unserer Nachbarschaft raus. Mit die besten Coffeeshops waren direkt fünf Minuten zu Fuß von uns. Lauft mal in L.A. abseits etwas größerer Straßen auf dem Bürgersteig lang – macht man da nicht. Wir schon, immer mal wieder – auch zur Gönnung manchmal für unser Frühstück – um Flat White und Coffee Cake zu holen. Hier unsere Tipps:

- ***Dinosaur Coffee:*** entwickelte sich innerhalb kürzester Zeit zu unserem Favoriten. Nicht nur, weil er nur ein paar Minuten zu Fuß zu erreichen war oder man im Vorbeifahren immer einen Parkplatz bekommen hat, sondern auch, weil der Cappuccino und der Flat White einfach so unglaublich gut da waren. Ne Wucht ist allerdings der Coffee Cake dort! *4334 Sunset Blvd.*
- ***Intelligentsia:*** Hat mehrere Filialen, die uns am nächsten gelegene, nur ein paar hundert Meter von Dinosaur entfernt, haben wir öfter mal angesteuert. Man kann draußen auf der Terrasse sitzen, Hipster beobachten und sich Flat White oder den Turmeric Tonic, einen scharfen Tee, schmecken lassen. *3922 West Sunset Blvd.*
- ***G&B Coffee:*** Am Hintereingang vom Grand Central Market in Downtown ist der schicke Coffeecorner von G&B. *317 S Broadway* .Gehört zu…
- ***Go get em' Tiger:*** Mitten im Larchmont Village, einer fast schon europäisch angehauchten Einkaufstraßen mit kleinen süßen Geschäften liegt dieser Coffeeshop, in dem es auch Brunch und Sandwiches gibt. *230 N Larchmont Blvd.*

Wenn man Lust auf einen schnellen, unkomplizierten aber guten Burger hat, sollte man am besten einen N Out Burger ansteuern. Allein für die coolen Trinkbecher mit den Palmen!

DISTRICT
MARKET
Los Angeles
ESPECIALIDAD EN TACOS
ROAST TO GO
antojitos mexicanos
Ana Maria
Mexican Food
Comida Mexicana
FLOWERS
EXIT

Im Grand Central Market in Downtown waren wir einige Male. Ob mexikanisch, asiatisch, typisch amerikanisch – jeder wird fündig und satt!