

Der GO-Guide mit dem GastroStar® 2011

MÜNCHEN GEHT AUS

Sushiya Sansaro

Mit Anlauf

■ Es gibt Lokale, die etwas Anlauf brauchen, um in der Öffentlichkeit den Stellenwert zu erlangen, den sie verdient haben. Zu diesen Lokalen gehört das Sushiya Sansaro. Gut drei Jahre lang hat sich das Lokal in der Amalienpassage versteckt. Gut besucht war es schon immer, doch jetzt durchlebt es jene sensible Phase, in der der Hype auf das Geheimtipp-Dasein folgt. Der Run ist größer geworden, und wenn die Betreiber des Lokals nicht viel falsch, also vor allem so weiter machen wie bisher, wird sich daran auch auf lange Sicht nichts ändern. Das Sushiya Sansaro ist das wohl entspannteste japanische Lokal der Spitzenklasse in München. Und bezahlbar geblieben. Die Qualität des Sushi liegt mit der der Branchenführer auf Augenhöhe. Und auch Gerichte wie der Nudeltopf mit Algen, Schweinefleisch und Gemüse (9,50 Euro) oder Shake-Teriyaki, Lachs mit Teriyakisauce (16 Euro), wissen absolut zu überzeugen. Dennoch kommt das Lokal nicht steif, sondern eher jung daher. Das Sushiya Sansaro ist in

orangefarbenes Licht getaucht, strahlt Wärme und Frische zugleich aus. Die Einrichtung ist klar. An der langen, kommunikativen Tafel in der Mitte des Raumes steht gemeinsames Essen im Vordergrund, drum herum finden sich aber auch genügend Tische mit mehr Privatsphäre. Das Publikum, eine Mischung aus Studenten, Mitdreißigern und Familien, legt heitere Gelassenheit an den Tag. Im Sommer sitzt man auch auf der großen Terrasse abseits vom Verkehrslärm. Perfekt. Ohne Reservierung geht am Abend mittlerweile fast gar nichts mehr. Doch wer einmal das Toro Chili Maki mit fettem Thunfisch und Chili (7 Euro) genossen hat, weiß, warum das so ist. Ein Lob gilt auch der übersichtlichen, aber liebevoll zusammengestellten Weinkarte, mit Sake natürlich, aber auch wirklich tollen europäischen Tropfen.

Fazit: Sushi der Spitzenklasse. Die Atmosphäre im Lokal in der Amalienpassage ist geprägt von heiterer Gelassenheit. Original japanische Küche und tolle Weine. Reservieren empfohlen.



44 von 60 Punkten (→)

E: 15|20, T: 7|10, S: 6,5|10, A: 7,5|10, W: 8|10



Das Standard-Werk für Münchens Gastronomie.
Nie mehr ins falsche Lokal!