

MÜNCHEN GEHT AUS

Sushiya Sansaro

Wetten, dass ...?

Die Wette ist todsicher. Wetten, dass Sie nach dem ersten Besuch des Sushiya Sansaro garantiert ein zweites oder gar drittes Mal dort einkehren möchten? Mittlerweile ist das Lokal in der Amalienpassage derart gut aufgestellt, dass sich an einem einzigen Abend nur ein Bruchteil dessen ertrinken und erschmecken lässt, was Bar und Küche bieten. Sushi konnte das Lokal ja schon immer. Seit Jahren zählt es für uns zu den besten Sushi-Lokalen der Stadt. Rollen gibt es ab 3,50 Euro. Die Qualität stimmt beständig. Besonders sind die Eigenkreationen wie das Mittelmeer-Sushi (12,50 Euro) mit fein gehacktem mariniertem Thunfisch, Lachs, Avocado und Schnittlauch oder das Goemon-Sushi (unser Liebling) mit Jakobsmuscheln und Garnelen sowie Zwiebelstreifen, Paprika und Ponzu (10,50 Euro). Für den richtigen Kick sorgt dabei eine schöne Zitronenmarinade. Natürlich gibt es auf der Karte auch Einzel-Menüs (17-34 Euro) sowie Platten für mehrere Personen (ab 50 Euro). Sogar an vegetarische Menüs hat man im Sansaro gedacht (ab 12,50 Euro). Dazu eine Flasche Sake und einem appetitlichen Abend steht nichts mehr im Weg. Ein Dutzend Posten stehen offen oder als Flasche zur Auswahl. In der Karte hat man sich die Mühe gemacht, die einzelnen Tropfen genauer zu beschreiben und hilft so dem interessierten Laien, charmant ins Thema zu finden. Mit dem milden Dassai 50 (0,3l 34 Euro) kann man nichts falsch machen, wohingegen der Amabuki „Marigold“ (0,18l 23 Euro) mit dem Wechselspiel scharfer und warmer Aromen die Zunge schon etwas mehr herausfordert. Wem es gelingt, ein paar genussfreudige

Freunde zusammenzutrommeln, ordert gleich den Kuheiji 50 Junmai Daiginjo und teilt die 89 Euro (0,72l Flasche) für den Kult-Sake untereinander. Sie merken, wir sind bereits dabei, unsere Wette zu gewinnen. Denn nach dem Sake warten ja auch noch die japanischen Whiskys auf ihre Verkostung. Wie etwa der komplexe Nikka Miyagikyou mit schöner Pfeffer- und Schokonote (4cl 11 Euro). Und wir haben ja auch noch gar nicht die feine japanische Küche erwähnt, die neben dem Sushi im Sansaro serviert wird. Klassiker wie das Shake Teriyaki – gebratener Lachs – werden stimmig umgesetzt. Es gibt Udon, die traditionellen Nudelsuppen, und bei den Vorspeisen würden wir gerne auch mal etwas anderes bestellen, als immer nur das Beef Tataki (9 Euro). Bei diesem handelt es sich um Streifen vom Donald Russel-Rind mit einer Cashewnuss-Petersiliensauce. Wunderbar. Wir könnten an dieser Stelle noch ausführlicher über die Biobiere der Schlossbrauerei Stein schreiben, über die guten und bezahlbaren Weine vor allem aus Österreich oder die hübsche Sommerterrasse, aber eigentlich sollten Sie bereits überzeugt sein. Gehen Sie doch mal ins Sansaro. Wetten, dass...?

FAZIT: *Sushi der Spitzenklasse. Die Atmosphäre im Lokal in der Amalienpassage ist geprägt von heiterer Gelassenheit. Dazu original japanische Küche (viele Bio-Zutaten) und tolle Weine. Reservieren empfohlen.*



44 von 60 Punkten (→)

E: 14/20, T: 7,5/10, S: 7/10, A: 7,5/10, W: 8/10

☑ Sushiya Sansaro, Maxvorstadt,
Amalienstr. 89,
Tel. 28 80 84 42,
Mo-Sa 12-14.30h, tgl. 18-23.30h



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