

aktualienmarkt 6 (im Hotel Louis),
Tel. 41 11 90 81 11, tägl. ab 18 Uhr,
Euro, alle Karten, U/S Marienplatz,
el.com

hoya Roecklplatz

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

ne, ob Regen – hier fühlen
wohl. Drinnen blubbern
esserprojektionen an den
, das Interieur ist in Beige,
Edelstahl gehalten, dazu
dezenzte Musik. Fast noch
Ein Tisch auf der Ter-
ter entspannte Menschen
erum – und all das vor lau-
Kulisse am Roecklplatz, wo
Kastanien leise rauschen.
mer: flinkes, aufgeräumtes
und fantastische Speisen.
lern Hotate (Jakobsmu-
schiecht in Butter angebraten,
Eigengeschmack der Mu-
riel Raum lässt. Apropos
ack: In dieser Hinsicht ist
e Steak vom Wyago-Rind
toppen. Eine Augenweide:
ße Salatschüssel mit Ebi
en) und, Markenzeichen
ses, immer verziert mit
hannissbeer-Zweig. Die
a-Gerichte sind optimal in
Teig-Konsistenz, die Tep-
-Speisen ein variantenrei-
russ, das Sushi perfekt ge-
nbedingt probieren: die
le „München-Roll“ mit
l.

Ehrentgutstr. 27, Isarvorstadt,
13 22, Di-So 18-24 Uhr, HG 12-24
C, EC, D, V, Bus 131 Roecklplatz

03 J-Bar

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

Sieger in Sachen echtes
eling. Der Laden ist winzig
sche drin, vier Tische drau-
paar Thekenplätze. Dazu
ippes und -Poster überall,
e wirkt eher wie ein Wohn-
ammelsurium als wie Res-
Deko. Mehr Japan in Mün-
ht nicht. Wer hier isst,
nach Stimmungslage, dass
der Wahnsinn von Tokio
r aber Kirschblüten vor der
des Fujiyama lautlos zu
ieseln. Die kleine Karte
n wenig ratlos – kurz und

knapp auf Deutsch, dafür aber voll-
gekrakelt mit Schriftzeichen. Aber
nur Mut: Der etwas knurrig wirken-
de, des Deutschen nur rudimentär
mächtige, aber sehr nette Chef ser-
viert hier japanische Hausmanns-
kost, die ihresgleichen sucht. Die
sauer eingelegten rohen Jakobsmu-
scheln mit Chili machen dem Gau-
men mächtig Dampf, das Huhn
sieht auf den ersten Blick aus wie
Chicken Nuggets, steckt aber zart
und saftig im leckersten und knusprig-
sten Teigmantel, den wir je pro-
biert haben. Und wer sich nicht
traut, die warmen Kreationen anzu-
testen, kann immer noch zum fan-
tastisch frischen Sashimi greifen, das
bei unserem Besuch als Tagesgericht
glänzte. Die J-Bar – definitiv ganz
weit oben auf der Liste unserer zu-
künftigen Stammlokale!

► **B5** Maistr. 28, Isarvorstadt,
Tel. 51 46 99 83, Mo/Di/Do/Fr 12.30-14.30
u. 18.30-23, Sa/So 18.30-23 Uhr, HG 5-17
Euro, keine Kreditkarten, U Goetheplatz,
j-bar.jimdo.com

04 Sushibar

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

Modernes Design und hochwertige
japanische Küche sind die Mar-
kenzeichen der beiden Münchner
Sushibar-Filialen. Die kleinere der
beiden liegt versteckt in einem ita-
lienisch anmutenden Hinterhof am
Rande der teuren Maximilianstraße.
Im Sommer sitzt man hier schön
ruhig und lauschig, im Winter kann
es in der winzigen Bar schnell eng
werden, beschlagene Scheiben in-
klusive. In der größeren Schwabinger
Dependance ist es da doch un-
gleich gemüthlicher: Man speist in
einer Designer-Lounge, und – hurra



Japanische Hausmannskost in authentischem Ambiente kommt in der J-Bar (li.) auf den Tisch, an der perfekten
Sushi-Rolle arbeitet man unermüdlich im Sushiya Sansaro (Mi.) und in der Sushibar (re.)

– hier gibt es neben Sushi auch was
Warmes zwischen die Kiemen.
Unser Stammgericht: Kaisen Yaki-
soba (gebratene Soba-Nudeln mit
Gemüse und Meeresfrüchten). Wer
doch lieber beim Sushi bleiben will,
dem empfehlen wir, mal nicht aufs
Geld zu schielen und die Krönung
der Sushi-Kunst zu probieren: die
Tenno-Rolle mit Thunfisch, Lachs,
Jakobsmuscheln und Weißfisch (11
Euro), die im 08/15-Running-Sushi
ganz sicher nicht auf dem Laufband
um die Ecke biegt. Wunderschön
anzusehen: Rainbow (Surimi und
Avocado mit süßer Soße, ummantelt
mit Lachs, Thunfisch und Avoca-
do). Toll für Experimentierfreudige:
Hier kann man auch halbe Rollen
bestellen und sich so quer durch die
Karte futtern. Tipp: Der Sushibar-
Lieferservice gehört zu den besten
der Stadt.

► **D1** Restaurant: Marschallstr. 2,
Schwabing, Tel. 38 89 96 06, Do 12-14.30, Mo-
Sa 17-1, So/Feiertag 18-1 Uhr, U Münchner
Freiheit

► **D3** Kalte Küche: Maximilianstr. 34 (Innen-
hof), Zentrum, Tel. 25 54 06 45, Mo-Sa 12-
15.30 u. 18-1 Uhr, jeweils HG 8-34 Euro, EC,
MC, AE, Bestellservice: Tel. 30 00 51 50,
sushibar-muc.de

05 Sushiya Sansaro

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

Sushi an einem Sommertag drau-
ßen unter freiem Himmel genie-
ßen – das kann man nirgendwo in
München so gut wie im Sansaro,
zwischen einer alten Backstein-
mauer und dem Grün von Bam-
busstauden, auf der sonnigen,
lärm- und windgeschützten Ter-
rasse in der Amalienpassage. San-
saro heißt auf Japanisch „Drei-



Wege-Kreuzung“, und so kreuzen
sich hier im Herzen des Univiertels
die Wege von hungrigen Studenten,
Professoren und Shoppers, die ein
Päuschen machen wollen. Drinnen
herrscht das typisch schlichte Japan-
Ambiente: klare Linien, viel Weiß
und warme Holzöne, in der Mitte
des Raumes eine lange Tafel. Auf der
Karte stehen neben den üblichen
Sushi-Varianten auch die eher selte-
nen Chumaki, in Spiralform geroll-
te Maki mit leckeren Füllungen wie
zum Beispiel Jakobsmuschel mit
Kanpyo (getrockneter Kürbis) und
japanischer Mayonnaise. Originell
kombiniert und mit einem tollen
Preis-Leistungs-Verhältnis (9-11,50
Euro) kommen die Sansaro-Xtra-
Rolls daher: Der „Mittelmeer“-
Teller etwa schmeckt uns als medi-
terran-japanische Kombi mit in
Olivenöl mariniertem, gehacktem
Thunfisch, Lachs, Avocado und
Schnittlauch auf Salat, abgerundet
mit einer Wasabi-Soja-Soße. Toll!

► **D2** Amalienstr. 89 (in der Amalien-
passage), Maxvorstadt, Tel. 28 80 84 42, Di-
Sa 12-15 u. 18-24, So/Feiertag 18-24, Küche
bis 23 Uhr, HG 14-24 Euro, MC, EC, V, U Uni-
versität, sushiya.de

KURZ UND GUT

Bento Box

★★★ Hier gibt's auf zwei Stock-
werken in sehr jungem und lässi-
gem Ambiente nicht nur Sushi, son-
dern endlich auch mal etwas
Warmes. Als ganze Mahlzeit gehen
die Ramen- und Udon-Suppen
durch, auf Miso- oder Sojabasis
mit Einlage satt: dicke oder dünne
Weizennudeln, würziges Schwe-
ne-, Enten- oder Rindfleisch sowie
allerlei Gemüse; eine vegetarische

