

SUSHIYA SANSARO**Spannende Kontraste**

Guter Laden, schlechte Location – das war das Erste, was uns über das Sushiya Sansaro berichtet wurde. Tatsächlich liegt es etwas im toten Winkel der Amalienpassage zwischen Universität und Türkenstraße, aber die erste Dependance des Sushiya am Altheimer Eck ist einen Besuch wert. Mit der hintergründigen Chill-Musik und dem geschickten Lichtdesign wirkt das Sansaro fast wie eine Bar. Der schwierige Grundriss mit den zackenförmigen Fensterfronten wurde mit warmen Farben und klarer Aufteilung in eine einladende Sushilounge verwandelt. Jetzt kann man im Fenster auf Matten sitzen und Sake, heiße Bioschokolade (3,20 €) oder Biobier trinken (Helles 3,10 €, Weißbier 3,30 €). Das kommunikative Zentrum ist ein langer Tisch in der Mitte des Raums, an dem man sich mit dem Nachbarn austauschen kann, wenn man nicht die Privatheit der kleineren Tische vorzieht. Eilige wählen an der Bento-Bar unter diversen Sushi-to-go-Boxen (ab 4,80 €). Dabei ist das Sansaro stolz darauf, ausgebildete japanische Sushimeister in der Küche zu haben! Vielleicht finden sich deshalb neben Studenten und Maxvorstadt-Anwohnern auch viele Japaner unter den Gästen. Außer den Standards der Sushivariationen werden auch einige warme Vorspeisen und Ramen-Suppen angeboten. Mehr Auswahl bietet zudem eine Tageskarte, von der wir das Otameshi-Menü probierten (26 €). Das besteht aus einer sechsgängigen Auswahl an kalten und warmen Gerichten. Einzige die Misosuppe (mit Fisch 5,50 €, mit Pilzen 3,50 €) fanden wir etwas kurios; sie hinterließ einen ungewohnten,

leicht bitteren Nachgeschmack. Der Sushi-Frühlingsalat (8,50 €) war dafür ein spannendes Spiel von kontrastierenden Aromen: dem Sushi, säuerlichem Balsamicodressing und süßem Mango. Ausgezeichnet fanden wir auch das warme Tori Nasu (5,50 €), gebackenes Hähnchen in Sojabrühre mit Aubergine mit gehobeltem Rettich und Ingwer. Vor allem das zart glasierte Hähnchen – einfach köstlich!

Nicola Groos

Maxvorstadt, Amalienstr. 89

☎ 28 80 84 42

www.sansaro.de

Mo-Sa 12-23 Uhr (Küche 12-14.30 & 18-22 Uhr), So Ruhetag

U3/6 Universität, Tram 27 Nordendstraße, Bus 154 Türkenstraße

○ Draußen sitzen

♿ Rollstuhlgerecht

Essen und Trinken: ****

Service: ****

Ambiente: ****

TOSHI. RESTAURANT UND BAR**Violetter Gesprächspartner**

In einer Seitenstraße hinter dem Hotel Vier Jahreszeiten versteckt sich das Toshi, das von außen schmal wirkt, sich aber innen als überraschend großes Lokal erweist. Es ist in zwei Bereiche aufgeteilt: rechts die Bar, wo auch geraucht werden darf, links das Restaurant.

Das ist mit großen, bequemen Stühlen und sanftem Licht ausgestattet – die Bar wirkt eher modern durchgestylt. Hier hat man die Wahl zwischen tiefen Sesseln am Fenster vor kleinen Couchtischen oder hohen Bartischen und natürlich Plätzen an der Bar selbst.