

Gastro News Rhein Main

Neue Sushi-Kreationen

in der Design-Box

Der **Sushi Shop** in Frankfurt an der Bockenheimer Landstraße bringt sich immer mal wieder ins Gespräch, sei es durch die Zusammenarbeit mit französischen und japanischen Sterneköchen oder wie jetzt durch eine von der Pariser Designerin Sarah Lavoine gestalteten Sushi-Box. Die adrette Ausstattung wäre aber nur reine Verpackung, wenn nicht auch der Inhalt stimmen würde. Die Sushis in der neuen Box sind sehr gut, allen voran der geblähte Nigiri Lachs mit würziger Teriyaki-Marinade. Auch die Lachs-Frischkäse-Variation ohne die oft lästige und zähe Algenhaut ist ein Gewinn. Sehr schön außerdem, wie manche Sushis mit einem Hauch von Obst eine dezent süße Auffrischung erfahren. Die so wichtige Grundlage ist stets der Reis, der bei Sushi Shop aus Italien kommt und frisch und saftig Qualität zeigt. Die in Frankreich basierten Sushi Shops werden demnächst in Düsseldorf, Hamburg und München weitere Filialen eröffnen.



Sushi-Managerin
Isabelle Sanchez

42 Sushis mit sechs verschiedenen Kreationen kosten in der Box à la Parisienne 45 €. Offiziell für zwei Personen gedacht, reicht diese Portionierung aber auch für vier Personen aus. Innerhalb der Innenstadt liefert Sushi Shop sogar frei Haus. Es lohnt sich aber auch mal vorbeizuschauen, denn auch die anderen adretten Boxen und individuellen Sushi sind sehr verlockend. Neu sind beispielsweise der Graved Lachs mit Oliventapenade, Dill und Minze oder die Garnele mit Miso/Yuzo-Sauce mit Kumquats und Koriander. Sushi Shop, Frankfurt, Bockenheimer Landstraße 24, Tel. (069) 77 06 14 14.

www.mysushishop.de

Gastro-Ticker

So langsam kommen auch in Frankfurt immer mehr Wein-Bars zum Zug. Ganz neu ist das **East Grape** schräg gegenüber der EZB, das mit Ralf Müller-Arnold ein ehemaliger Banker betreibt, der für „jeden Geschmack und jedes Budget“ Weine bereithält.



Probiertipp: Der sehr saftige trockene Müller-Thurgau vom Weingut Emil Bauer aus der Pfalz. Sympathisch, dass auch beim Apfelwein nicht der übliche Mainstream fließt, sondern Apfelwein von Krämer aus dem Odenwald. Und die „Schottische Landweinschorle“ aus Whisky und Soda Water ist auch eine nette Idee. Das Lokal ist stark von einer ansprechenden Holzoptik geprägt, der große Holztisch in der Mitte ist besonders einladend www.eastgrape.de

Dort, wo früher Frankfurts berühmteste Puff-Skulptur breitbeinig den Eingang zierte, ist jetzt ein Italiener mit dem Namen **Longobardis** zu Hause. Aus dem Edelbordell Sudfass an der Oskar-von-Miller-Straße wurde nach dem Abriss das Oskar-Haus, das recht brav wirkt. Wo einst die Freier tanzten, flitzen nur noch die Mauereidechsen, denen die Stadt mit einem eigens gebauten Terrassen-Biotop Unterschlupf gewährte.

Chris Draisbach, der drei Jahre lang unter André Großfeld Küchenchef in der Frankfurter Villa Merton war, eröffnet nun mit dem **Bastian's** sein eigenes Restaurant in Friedberg-Dorheim und will dort am 17. Oktober mit einer modern interpretierten deutsch-französischen Küche Gäste gewinnen. www.bastians-restaurant.de

