

Kreativer Sushi Shop mit neuen Finessen

Lieferservice gratis

Der Sushi Shop an der Bockenheimer Landstraße lässt sich immer wieder etwas einfallen und gewinnt gegenüber dem ewig gleichen Angebot der meisten Lokale dieses Genres an Boden. Die ungewöhnlichen Kreationen sind nichts für Puristen und sprechen mehr all jene an, die nach neuen Varianten suchen. Das französische Unternehmen Sushi Shop feiert dieses Jahr sein 20jähriges Jubiläum, die erste deutsche Filiale in Frankfurt besteht seit vier Jahren. Jetzt wurde wieder eine neue Kollektion vorgelegt, die wie gewohnt hübsch präsentiert wird und originell ausfällt.



Das kleine Sushi-Lokal unweit der Alten Oper macht sich durch seine ungewöhnlichen Häppchen immer beliebter. Zum längeren Verweilen lädt es nicht ein, aber die Terrasse ist groß und der Lieferservice sorgt für ein flottes Außerhausgeschäft. Das Marketing ist ungewöhnlich und ungewöhnlich erfolgreich. Dafür werden sogar Spitzenkräfte der Gourmandise, wie die Drei-Sterne-Köchin Anne-Sophie Pic eingesetzt. Sie steuert zur Speisekarte Raffinessen à la Nigiri Dorade mit Salbei- und Melissenpesto und Räuchertee bei. Es gibt jedes Jahr neue spannende Sushi-Boxen mit ungewöhnlichen Kreationen, aktuell ist die „Autour du Caviar“ im Angebot. 10 Gramm Kaviar sind eine nette Beigabe, die Sushis sind optisch und geschmacklich spannend, vor allem Mango & Crab mit Krebsfleisch, Mango, Schnittlauch, Gurke, Koriander, leichter Ponzu-Mayonnaise und Limettensaft

sowie Russian California aus Lachs-Tatar, Roter Bete, Basilikum, Pinienkernen und Frischkäse. Die 32 Teile nebst Kaviar und Thunfisch-Tatar gibt es zum Jubiläumspreis für 55 Euro, kostenlose Lieferung im Umkreis von fünf Kilometern inklusive.

Sushi Shop, Frankfurt, Bockenheimer Landstr. 24, Tel. (069) 77061414. www.mysushishop.de