



Und sie dreht sich doch ...

## Sushiedo

**Eine runde Sache:** Trotz der nicht allzu edlen Lage am Hauptbahnhof dürfte sich das Lokal mit Sushi-Circle schnell etablieren. Zuvor in Wiesbaden ansässig, hat der Inhaber kürzlich seine Sachen gepackt und den Umzug nach Frankfurt gewagt. Mutig, denn das Sushi-Edo war in der Landeshauptstadt eine Institution, die regelmäßig gastronomische Auszeichnungen absahnte, etwa einen dritten Platz in RHEIN-MAIN GEHT AUS! 2009. Doch das Preis-Leistungsverhältnis stimmt am neuen Standort ebenfalls. Mittags gibt's „All you can eat“ für sagenhafte 12,90 €, abends für 17,90 €. Und was da auf dem Laufband rotiert, macht Appetit. Sowohl knackige Maki-Röllchen mit unterschiedlichem Innenleben als auch Nigiri und Sashimi werden stets top-frisch nachgeliefert. Schön anzuschauen sind die Inside-outs, besonders würzig die Spicy Tuna Specials. Und nicht zuletzt die saftigen Edomaki California Rolls mit geräuchertem Thunfisch machen schnell süchtig, wie man am

unaufhaltsam wachsenden Tellerstapel vor uns erkennen kann. Noch einer und noch einer, rot und blau und grün und gelb – bis wir zufrieden auf das Band vor uns oder auf das bunte Fliesenmosaik an den Wänden starren. Der Oro-ya Sushi-Wein (0,2 l zu 3,60 €), eine spritzige Cuvee aus Macabeo,

# 1

Sushiedo, Sushi, Bahnhofsviertel, Taunusstraße 50, Tel. 56999869, Mo–Fr 11.30–23, Sa 13–23, So/Feiertage 16–22 Uhr, MA/VI/ec-cash, € 35, [www.sushiedo.de](http://www.sushiedo.de), ☎

Airen und Moscatel, tut sein Übriges. Aber eines fehlt zum Abschluss: Auf unsere Frage nach Sesambällchen hin sprintet der zuvorkommende Inhaber los und kehrt kurz darauf mit warmen Bällchen mitsamt süßer Füllung aus roter Bohnenpaste zurück. Nachdem wir mehrere davon verputzt haben, rollen wir kugelfischrund von dannen und trösten uns damit, dass man kaum gesünder über die Stränge schlagen kann. *Anja Ruppel*