



Veggie-Test im »Hiro Sushi«: Beeindruckend kombiniert!

Als Mensch mit vegetarischer oder veganer Ernährung ist es nicht immer einfach in Restaurants etwas zu Essen zu finden. Viele haben die Zeichen der Zeit einfach noch nicht erkannt oder sperren sich, während andere schon diverse Leckerbissen anbieten, wie zum Beispiel Hiro Sushi.

Eigentlich ist das »Hiro Sushi« in Mainz kein Geheimtipp mehr, gemessen daran, dass man sogar unter der Woche dringend reservieren sollte, um einen Platz zu erhalten. Da Fisch nun aber nicht wirklich zur vegetarischen Ernährung zählt bleibt die Frage, warum das Hiro ausgerechnet hier auftaucht? Darauf die einfache Antwort: es gibt eine vegane Platte für Zwei! (35€)

Neben diversen Gerichten mit Tofu bestechen vor allem die veganen Sushikreationen im Hiro durch ihre Fülle an Geschmack und gutem Handwerk. Frei durch die Karte stellt der Chef mehrere davon für die vegane Platte zusammen - so wie es ihm beliebt. In der Hauptsache haben diese Kreationen

jeweils Avocado, Mango, Spargel, oder ein leicht süßliches, frittiertes Tofu als Kernbestandteile. Was daraus jedoch alles kombiniert und gemacht wird ist beeindruckend. Neben einer in Tempura gebackenen Rolle mit reifer Mango- und Avocadofüllung erreicht uns eine Inside Out Rolle mit Spargel als Füllung und Tofu on top, eine weitere Inside Out Rolle mit großer Avocadofüllung und dünnen Mangoscheiben on top und mit Reis gefüllte Tofutaschen.

Jedes Teil schmeckt auf eigene Art anders und verzaubert uns aufs Neue, auch durch passende Mayonnaisen auf jedem Stück. Kurz gesagt: Das Hiro bietet eine ausgezeichnete Qualität an einfallsreichen veganen Suhsikreationen. Mittelfristig würden wir uns aber noch etwas mehr Abwechslung der Hauptzutaten wünschen.

| MHO

Mehr Informationen: www.hirosushi.de/filiale-mainz/

[Veggie-Test: Hans im Glück](#)