

Restauranttest: Das Osaka in Mannheim

Nachdem ich mir nach der Hanami in Ludwigshafen diese Woche erstmal eine dicke

Erkältung eingefangen habe und im Bett bleiben musste kann ich jetzt nicht mehr untätig

rumsitzen. Also Tablette rein und ran an den Laptop denn ich habe noch einen schönen

Restauranttest für euch mitgebracht. ^-^

Als ich letzte Woche in Ludwigshafen war hat mich die liebe Fairy Sweets in Mannheim zu einem

japanischen Restaurant mitgenommen. Der Name ist: Osaka und es liegt direkt zentral in Mannheim.

Natürlich habe ich mich im Vorfeld schonmal im Internet schlaugemacht und mir die Speisekarte angesehen.

Ich muss zugeben, die Internetpräsenz und die verdeutschten Namen haben mich etwas schockiert und abgeschreckt und dazu kommen dann noch die nicht gerade günstigen Preise.

Nach meiner Erfahrung sind Restaurants, welche keine japanischen Namen auf die Karte setzen, oft auch nicht authentisch japanisch. Allerdings weiß ich, dass die liebe Fairy Sweets fast jedes Jahr in Japan ist und daher die japanische Küche kennt. Daher konnte ich mir nicht vorstellen, dass sie sagen würde es schmeckt, wenn es nicht so wäre, also habe ich dem Osaka mal eine Chance gegeben.

Im Grunde ist das Osaka ein Teppanyaki Restaurant. Dort angekommen machte es von außen einen nicht sehr japanischen Eindruck, eher wie ein übernommenes deutsches Restaurant.

ABER: Drinnen ist das alles vergessen! Denn Innen befinden sich große Teppanyakitische mit Plätzen außen am Rand und Köchen, die das Essen direkt vor den Augen der hungrigen Gäste zubereiten.

Obwohl wir reserviert hatten, mussten wir noch einen kleinen Moment warten (ok, ich geb's zu.. wir waren im Stau und ich kam etwas zu spät an. :D). Genau wie in Japan gibt es aber einen kleinen Wartebereich für die Gäste. Währenddessen kann man sich dann auch schonmal ganz in Ruhe die Karte ansehen und sowohl Getränke, als auch die Speisen bestellen. Wir alle haben uns für das Menü Teppanniku entschieden, welches 53,00 Euro pro Person gekostet hat. Kein Schnäppchen. Ich war gespannt. Achja, Ramune konnte man dort übrigens auch bestellen. ☐

Das Menü besteht aus:

- kleiner frittierter Vorspeise (bei uns Lachstempura) mit Dip
- 2 Spieße Yakitori
- Gebratenes Gemüse
- Lammkotelett
- Hühnerfleisch
- Misosuppe
- gebratener Reis oder Nudeln
- Rinderfilet
- Gemüse
- Pancake mit Mochieis

Sobald unser Tisch dann bereit war, wurden wir gefragt ob wir

“Kimonos” tragen wollen. Ich muss zugeben, dass ich kein Fan von diesen seidenglänzenden Kimonos bin, aber für den Spritzschutz ist er ganz gut. Also habe ich einen angezogen. Ist aber nicht so mein Ding. ☐ Yukatas finde ich wirklich schöner. ^^



Das erste was auffällt: Es wird nicht alles gleichzeitig aufgetischt, sondern der Reihe nach.

Zuerst gabe es die Vorspeise und direkt danach die Yakitori. Diese waren für meinen Geschmack an den Frühlingszwiebeln etwas zu schwarz geworden, aber die Soße und Fleischart waren super.

Währenddessen wurden schon die Lammkoteletts und das Gemüse vor unseren Augen zubereitet. Das gabe es dann auch direkt danach. Damit alles schön warm bleibt werden die Speisen auf Tellern auf der heißen Teppanyakiplatte gelegt. Jeder Gast hat dann auch noch einen Teller vor sich, damit die Speisen aufgenommen

werden können. Die Teller werden übrigens immer ausgetauscht, also man erkennt auch hier den gehobenen Standart des Restaurants.



Das Lamm und Gemüse war sehr schmackhaft. Man konnte das Fleisch einfach mit den Stäbchen vom Knochen trennen, so zart war es.

Die Misosuppe wurde danach gereicht. Nicht gerade die beste Misosuppe für meinen Geschmack sehr fade. Aber auch nicht richtig schlecht.

Dann kamen die Nudeln/ der gebratene Reis. Beides wurde auch auf der Platte zubereitet. Ich habe auch beides probiert. Die Nudeln fand ich nicht sehr gut. Recht fade, da hätte noch einiges an Geschmack azukommen können. Der Reis war aber lecker. Also beim nächsten Mal würde ich mich für den Reis mit Ei entscheiden. ^-^



Das Hünchen war sehr gut, aber das Rinderfilet war der Hammer. Sehr zart, gut gewürzt, wie ich so schön sage: Porno im Mund :D. Das folgende Gemüse habe ich schon fast nicht mehr geschafft, aber das Fleisch war der Hammer.

Man muss sagen, dort zu sitzen, sich zu unterhalten, dem Koch zuzusehen und nach und nach Speisen zu bekommen ist ein sehr schönes Erlebnis. Ganz entspannt und man kann sich ganz in Ruhe unterhalten. Der Koch macht manchmal auch ein bisschen Show. Dann gab es noch Nachtisch.

Für den Nachtisch wurden Pancakes mit Ohren ausgebacken, die etwas aussehen wie Mickey Mouse. Sehr niedlich. Sobald diese fertig sind wird ein gefrorenes Mochieis draufgelegt und dieses mit Alkohol flambiert. Dadurch ist die Mochihülle aufgetaut und das Eis noch gefroren. Clever und eindrucksvoll. ^^



Nach diesem Menü war ich Pappsatt, aber nicht übervoll. Also sehr gut.

Fazit:

Auf den ersten Blick wirkt das Osaka nicht sehr authentisch, was sich beim Betreten des Restaurants aber legt. Auch wenn Nudeln und Suppe nicht ganz nach meinem Geschmack waren, war doch die Qualität des Produkte wirklich sehr gut und hochwertig. Das Fleisch war super lecker! Show, Erlebnis und Ambietente auf jeden Fall einen Besuch wert. Wenn man also mal in Mannheim ist und sich ein leckeres japanisches Teppanyaki gönnen möchte, kann ich das Osaka wirklich empfehlen! Dort war ich sicher nicht das letzte Mal.