

## SUSA

### Bauchwärmer und Seelentröster

Täglich um die 60 Liter Suppe - Glücksbringer, Energiespender, Bauchwärmer und Seelentröster in einem - kocht Susa-Wirtin Sonja Riker auf dem Elisabethmarkt. Bei jedem Besuch in ihrer kunstfertig möblierten Puppenstube gibt es wie

der neue, originelle und köstliche Sorten. Zum Beispiel die Brokkolisuppe: grün und sämig, mit einem Sellerienest und Apfelstückchen, die frech und erfrischend darin schwimmen (4,80 €). Grandios schmeckt auch, wie die Chefin Kartoffeln, Kokos, Ananas und frischen Koriander in eine karibische Suppe (5,90 €) verwandelt. Zu vier wöchentlich wechselnden Suppen gesellt sich noch eine Tagesvariante, freitags traditionell Fischsuppe. Zum Beispiel Boston Chowder, sämig, gehaltvoll, mit Fisch und Garnelen und mit feingewürfeltem Speck obenauf (6,50 €) - der gehört zwar traditionell dazu, die zarten Aromen von mildem Meerestier und Kerbel gehen daneben aber ein wenig unter. Wer mehr dazu knabbern möchte als das ausgezeichnete Baguette, holt sich "Susa's Kräuterbrote", kleine Würfel aus mehreren Lagen Brot, mit Butter, Gemüseraspel und Kräutern (1,50 €). Den Durst besiegen frisch gepresste Säfte in originellen Kombinationen wie Staudensellerie-Apfel-Ingwer (0,2 l 2,60 €). Angenehm erfrischend, aber recht gelatinesfest, das Buttermilchdessert mit Zitronenschale, Blaubeeren und einem kleinen Schokokeks (3 €). Vor zwei Jahren hat fast daneben, auf Nummer 20, eine neue,

noch puppenstubigere Susa-Filiale eröffnete: „Susa - süße Sachen“ bietet Kaffee, Pralinen, Kuchen und Törtchen. Wer von den Susa-Suppen gar nicht genug bekommen kann, zaubert mithilfe ihres Kochbuchs - „Suppenglück“ (19,90 €) - in der eigenen Küche weitere Varianten.

Karin Lochner

Schwabing, Elisabethmarkt Stand 24  
Tel. 01 70/3 41 96 74  
www.susaonline.de  
Mo-Fr 8.30-18.30 Uhr, Sa 8.30-14.30 Uhr  
Tram 27, Bus 100 Elisabethplatz

U 2, Bus 154 Josefsplatz

○ Draußen sitzen

Essen und Trinken	****
Service	***
Ambiente	***