

FRANKFURTS GROSSER RESTAURANTFÜHRER

**Journal**  
FRANKFURT FÜHRER

25 JAHRE



40 000 Gewinnspiele  
Jedes Heft ein Los

**DIE 270 BESTEN RESTAURANTS**  
**FRANKFURT**  
**GEHT**  
**AUS!**  
**2014**

5,80





# INHALT

## MAGAZIN

### 6 Der Genuss-Etatplaner

Mit diesem nach Preisgruppen sortierten Inhaltsverzeichnis können Sie die Restaurants passend zu Ihrem Budget heraussuchen.

### 8 Seit 25 Jahren auf der Suche nach den besten Restaurants

Die ganze Geschichte von FRANKFURT GEHT AUS! – von der Erstausgabe bis zur iPhone-App

### 12 Frankfurter Promis gehen aus

Max Hollein, Bärbel Schäfer und viele andere Persönlichkeiten verraten ihr Lieblingsrestaurant

### 15 Gewinnspiel

Mit Ihrem persönlichen Gewinncode erfahren Sie sofort, ob Sie einen der Preise im Gesamtwert von 40 000 € gewonnen haben

### 22 Einmal Flop, immer Flop?

Die Flops des Vorjahrs auf dem Prüfstand

### 24 Genussakademie

Die JOURNAL-Kochschule und ihr neues Programm

### 26 Die App für Genießer

Mit der FRANKFURT-GEHT-AUS!-App sind Sie immer auf dem neuesten Stand – so funktioniert's

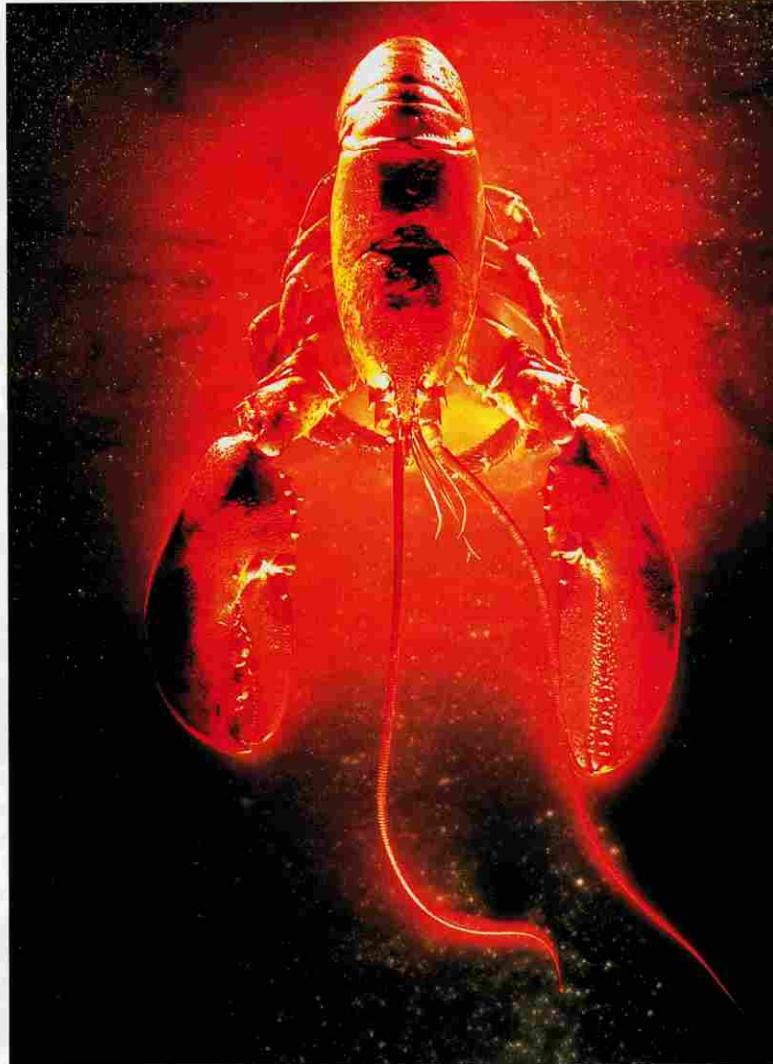
### 28 Frankfurter Stadtevents

Die besten kulinarischen Führungen durch die Mainmetropole

## TOP-ADRESSEN

### 98 Das A-Z des guten Geschmacks: die besten Restaurants der Mainmetropole!

### 265 Index 266 Impressum



## DIE BESTEN RESTAURANTS

### 30 Die Golden Tops aus 25 Jahren

### 32 Frankfurt exklusiv

### 34 Eat & Meet, Frankfurts feine Küche

### 36 Frankfurts Lieblinge

### 38 Die spannendsten Neueröffnungen

### 40 Business Lunch bis 30 €, Business Lunch ab 30 €

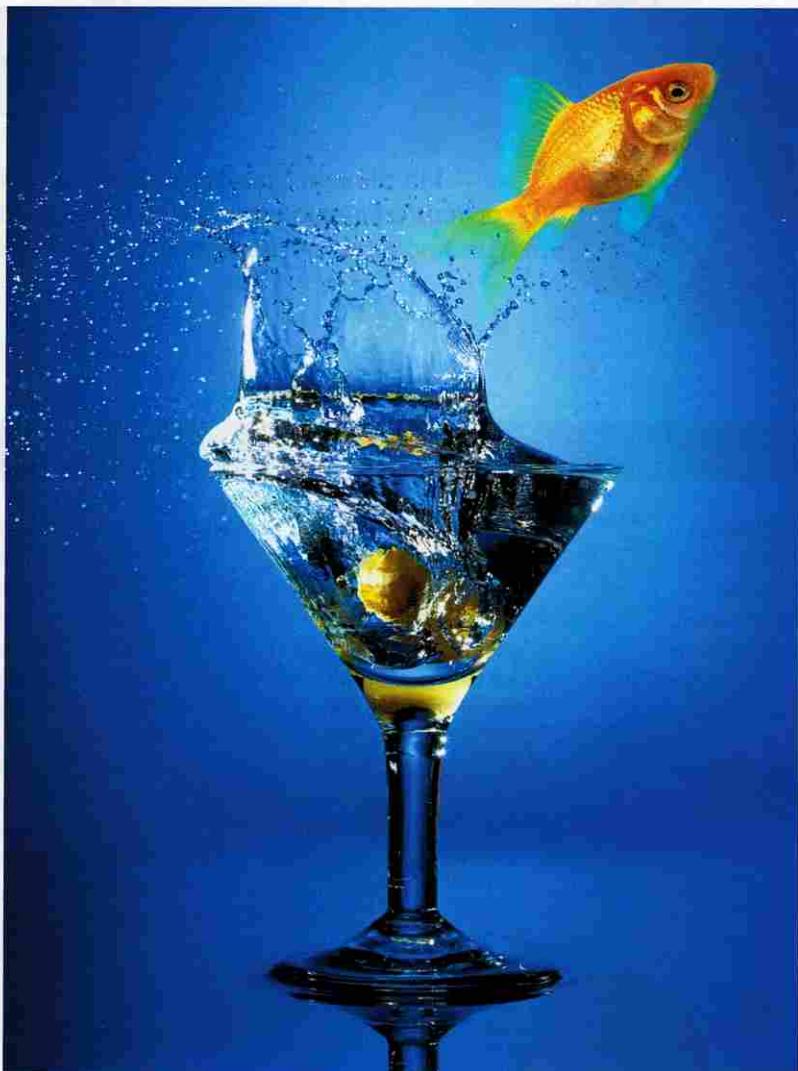
### 42 Dinner for Two, Essen mit Kindern

### 44 Garten- & Apfelweinlokale, Open Air

### 46 Gutbürgerlich, Neue Frankfurter Küche

### 48 Gut & Günstig

### 50 Frühstück, Brunch, Essen nach Mitternacht



52 Genuss weltweit

54 Frankreich Haute Cuisine,  
Bistros & Brasserie

56 Italien Fine Dining

58 Italien alla Mamma

60 Tapas, Spanien & Portugal

62 Griechenland, Türkei

64 Mediterran, Österreich

66 Japan, Sushi

68 Thailand, Asia-Imbisse

70 Vietnam, Korea

72 China, Indien

74 Arabien & Persien, Afrika

76 USA – Steaks & Fine Dining,  
USA – Burger & Fun Dining

78 Pizzerien, Orient-Imbisse

80 Snack & Weck, Lieferservices

82 Szenebars

84 Weinbars, klassische Bars

86 Cafés, Eiscafés

88 Die Flops

90 Die Stadtteile



# DER GENUSS

Mit diesem Inhaltsverzeichnis ruinieren Sie nie mehr ihren persönlichen Etat! Die ermittelten Preise orientieren sich an typischen Situationen. An der Imbissbude bestellt man eher nur einen „Gärtel“ und passende Weine. Ausreißer nach oben oder unten gibt es immer, aber die planen Sie einfach.

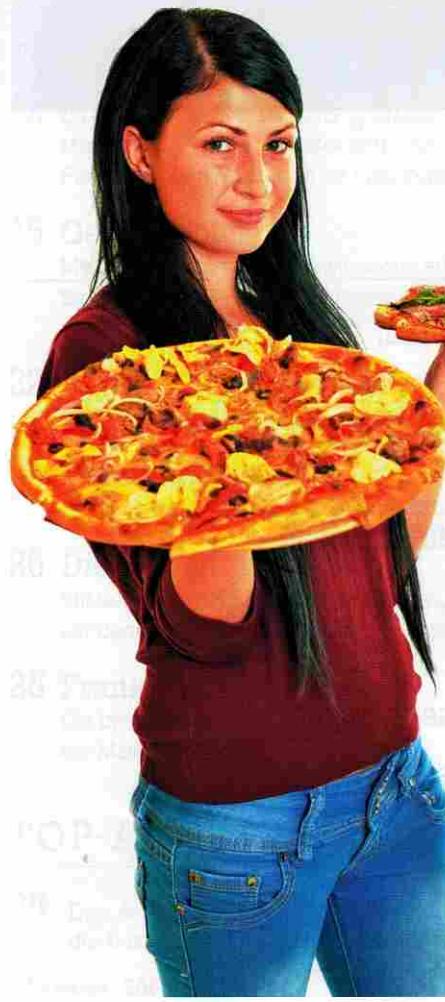
## Imbiss

## bis 10 € p. P.

Altin Sofrasi	Seite 79	Cocos Express
A'mir	Seite 104	Da Cimino
Aroydee	Seite 106	Edessa
Asia Gourmet	Seite 108	Eis Christina
Bagel Brothers	Seite 81	Eis Fontanella
Best Worscht in Town	Seite 80	Eiscafé Milano
Bitter & Zart	Seite 86	Eissalon Riviera
Bonsai Kitchen	Seite 122	IMA Kitchen
Café Crumble	Seite 138	Meral's Imbiss
Café Liège	Seite 86	Pizza Piccobello Express
		Pizzeria Olbia
		Pizzeria Nic Nac
		Thong Thai
		Yam Yam Döner

## Niedrig

A Tavola	Seite 81	African House	Seite 98
Alhambra	Seite 79	Alim's Fischimbiss	Seite 80
Anatolia	Seite 87	Apfelwein Solzer	Seite 106
Baguette Jeanette	Seite 87	Bar Fiftyfour	Seite 108
Bahia	Seite 80	Bar ohne Namen	Seite 110
Barhundert	Seite 78	Bier-Hannes Zur Mainkur	Seite 114
Bockenheimer Weinkontor	Seite 221	Blaue Adria	Seite 114
Bullys Burger	Seite 79	Bockenheimer Weinkontor	Seite 85
BurgerMeister		Bullys Burger	Seite 124
Café à la carte		BurgerMeister	Seite 126
Café Albatros		Café à la carte	Seite 86
Café Karin		Café Albatros	Seite 100
Caravan		Café Karin	Seite 182
CoCo		Caravan	Seite 132
D3 am Main		CoCo	Seite 137
Destino		D3 am Main	Seite 139
Dim Sum Haus		Destino	Seite 145
Diya		Dim Sum Haus	Seite 146
Edelweiss		Diya	Seite 147
El Che		Edelweiss	Seite 152
Exenberger –		El Che	Seite 153
Der Frankfurter Imbiss		Exenberger –	
Fletcher's		Der Frankfurter Imbiss	Seite 156
Gilgamesch		Fletcher's	Seite 160
Hama Sushi		Gilgamesch	Seite 165
Harry's New York Bar		Hama Sushi	Seite 172
Heroes Premium Burgers		Harry's New York Bar	Seite 84
Hooters		Heroes Premium Burgers	Seite 174
Im Herzen Afrikas		Hooters	Seite 175
Indian Curry House		Im Herzen Afrikas	Seite 178
Kastanie		Indian Curry House	Seite 81, 178
Kenkey House		Kastanie	Seite 183
La Vela		Kenkey House	Seite 183
Lam Frères		La Vela	Seite 78
Le Belge		Lam Frères	Seite 192
Lhamo Bistro		Le Belge	Seite 193
Lohrberg-Schänke		Lhamo Bistro	Seite 195
Mainkai Café		Lohrberg-Schänke	Seite 196
McJap Sushi		Mainkai Café	Seite 198
Mesón Castellano		McJap Sushi	Seite 81
Münch's Restaurant		Mesón Castellano	Seite 204
		Münch's Restaurant	Seite 212
Obsthof			
Am Steinberg			
Old Fashioned Bar			
Palmen			
Paradies			
Pasta e Panini			
Persia			
Plank			
Puszta Tscharda			
Quán Van			
Rote Bar			
Savanna			
Schlippe			
Schmidt-Peccolo am			
Goetheturm/Goetheruh			
Schöneberger			
Stääbche			
Sullivan			
Sushiedo			
Thai Art			
The Parlour			
Trattoria Amici			
Vadder			
Vietrice			
Vipho			
Walon &			
Rosetti			
Watra			
Weinstube			
im Römer			
Wiesenlust			
Zum Einhorn			
Zum Gemalten Haus			
Zur Reifenburg			



# ETATPLANER

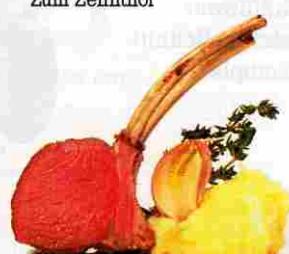


Frage sind für ein Abendessen pro Person inklusive üblicher Getränke kalkuliert und  
In Italiener dürfen es gern auch drei sein und im Gourmettempel ist meist das ganze Menü fällig –  
ist ein und erweitern oder reduzieren den Etat um persönliche Leidenschaften. Wir wünschen guten Appetit!

## Mittel

### bis 30 € p. P.

Almas	Seite 104	Maaschanz	Seite 198	A Casa di Tomilaia	Seite 98	Medici	Seite 204
Andalucia	Seite 106	Mala Min	Seite 201	Alexis Sorbas	Seite 102	Okame	Seite 216
Ariston	Seite 104	Mama Kim	Seite 199	Biancalani Cucina	Seite 110	Oscar's	Seite 217
Bella Donna	Seite 110	Maredo	Seite 203	Bistro Salvatore	Seite 227	Osteria L'isola	
Bidlalu	Seite 112	Markthaus am Wilhelmsplatz	Seite 200	Blueberry Hill	Seite 118	Sarda	Seite 217
Block House	Seite 116	Mera Masala	Seite 205	Coq au Vin	Seite 138	Rama V	Seite 222
Bodega el Amigo	Seite 118	Meyer's Restaurant	Seite 206	Delhi Tandoori	Seite 143	Restaurant	
Buenos Aires	Seite 122	Mi casa tu casa	Seite 206	Die Leiter	Seite 145	Unterschweinstiege	Seite 248
Buffalo Steakhouse	Seite 120	Mongo's	Seite 206	Fujiwara	Seite 162	Sardagna	Seite 229
Café Größenwahn	Seite 167	Monte Cristo	Seite 207	Herr Franz	Seite 174	Schuch's Restaurant	Seite 228
Caféhaus Siesmayer	Seite 86	Motions im Westin Grand	Seite 210	Kanouhou Restaurant	Seite 182	Sümelia II	Seite 234
Casa Pintor	Seite 134	Mövenpick Hotel Restaurant	Seite 211	La Boveda	Seite 190	Toan	Seite 250
Champions – The American Sports Bar & Restaurant	Seite 136	Mr. Lee	Seite 211	La Cigale	Seite 192	T-Style	Seite 244
Circus	Seite 136	Nr. 16	Seite 213	L'Emir	Seite 194	Vai Vai	Seite 249
Daniel's	Seite 143	Oosten	Seite 214	Lobster	Seite 195	Zur Golden Kron	Seite 262
Demera	Seite 144	Orfeo's Erben Bistro	Seite 215				
Der Grieche	Seite 144	Pak Choi	Seite 218				
Der Löwe	Seite 141	Papanova	Seite 219				
Don Juan	Seite 148	Paris' Bar Café	Seite 85				
e Bastal!	Seite 151	Pasta Davini	Seite 219	Caracol	Seite 128	Grand Cru	Seite 172
Erbgut	Seite 154	Pizzeria Paolo	Seite 223	Chalet 18	Seite 134	Heimat	Seite 173
Exenberger – Die Werkstattkantine	Seite 156	Ristorante Il Doge	Seite 177	Da Claudio	Seite 140	La Scuderia	Seite 192
Exil	Seite 157	Rosso de Sera	Seite 227	Dal Pescatore	Seite 142	Leon	Seite 194
Fellners	Seite 158	Salzkammer	Seite 227	Döpfner's im Maingau	Seite 149	MainNizza	Seite 201
Fette Henne	Seite 159	Shanghai	Seite 231	Druckwasserwerk	Seite 151	Mon Amie Maxi	Seite 208
Frankfurter Küche	Seite 163	Sonamu	Seite 233	Estragon	Seite 155	Riz	Seite 225
Frohsinn	Seite 162	Sushiko	Seite 237	Fleischeslust	Seite 159	The Ivory Club	Seite 241
Galicia	Seite 165	Sushimoto	Seite 236	Frankfurter Botschaft	Seite 161	Trattoria	
Gargantua	Seite 165	SushiSho	Seite 237	Gerbermühle	Seite 167	Promis	Seite 243
Gennaro's	Seite 167	Suvadee	Seite 238	Goldman Restaurant	Seite 169	Zarges	Seite 256
Gioia	Seite 168	Tap Tim Thai	Seite 238				
Hankook	Seite 173	Tapas Locas	Seite 240				
Hotel Lindenberg	Seite 176	Tehran	Seite 240				
Hugo Brasserie & Bar	Seite 176	Villa Lauda	Seite 251	Edel		bis 100 € p. P.	
Indian Village	Seite 179	Wein Dünker	Seite 85	Emma Metzler	Seite 150	M-Steakhouse	Seite 211
Inos & Artos	Seite 180	Weiße Lilie	Seite 260	G. Buzzano	Seite 128	Next Level	Seite 213
Iwase	Seite 181	Wolfgang's	Seite 255	Holbein's	Seite 170	schauMahl	Seite 230
Jimmy's Bar	Seite 84	Zagros	Seite 255	Iroha	Seite 180	Surf'n Turf	Seite 235
Kekik	Seite 185	Zum Zehnthof	Seite 261	Kabuki	Seite 181	Villa Leonhardi	Seite 251
King Corner	Seite 184			Lohninger	Seite 196	Weinsinn	Seite 253
Kish	Seite 186						
Knossos	Seite 187						
Koh Samui	Seite 187						
Konak	Seite 190						
Langosch am Main	Seite 193						
Logenhaus im Finkenhof	Seite 191						



## Gehobene Mittelklasse

### bis 50 € p. P.

## Gehoben

### bis 75 € p. P.

## Edel

### bis 100 € p. P.

## Exklusiv

### ab 100 € p. P.

Carmelo Greco	Seite 130	Restaurant Français	Seite 160
Erno's Bistro	Seite 154	Seven Swans	Seite 232
Lafleur	Seite 188	Tiger-Gourmet-restaurant	Seite 246
Main Tower Restaurant	Seite 197	Villa Merton	Seite 258
Max on One	Seite 202		

# FRANKFURT GEHT AUS!

# auf der Suche nach



Fast 50 Toplisten, 270 Seiten und genauso viele Restaurants – das ist FRANKFURT GEHT AUS! heute. Aber auch wir haben klein angefangen.

TEXT: HENRIETTE NEBLING,  
ZAHLEN & FAKTEN: KRISTIN STÖCKER

Im Sommer 1989 erschien das allererste FRANKFURT GEHT AUS! am Kiosk, damals noch unter der Flagge des Mutterhefts *Auftritt*, mit gerade mal 19 Listen, 114 Seiten und 127 Restaurants. Georg Bush senior hatte kurz zuvor die Wahl zum Präsidenten der Vereinigten Staaten gewonnen, Salman Rushdie war wegen der „Satanischen Verse“ zum politisch Verfolgten geworden, der Öltanker Exxon Valdez verunglückte vor Alaska, die Bundesgartenschau brachte den Niddapark zum Erblühen, Charly Körbel kickte bei der Eintracht und das Frankfurter Amt für multikulturelle Angelegenheiten erlebte seine Geburtsstunde.

Zu dieser Zeit buhlten gleich vier Frankfurter Stadtmagazine um die Lesergunst: Der *Pflasterstrand* versuchte, sich unter Leitung der Fuldaer Verlagsanstalt vom bundesweit bekannten Spontiblatt zum Metropolenmagazin zu wandeln, die Autoren der *az* (*Die Andere Zeitung*) hieben im Musikantenweg kräftig in die Tasten, und der Hamburger Jahreszeitverlag hatte soeben die Stadt mit einem Ableger seines Hochglanzblattes *Prinz* beglückt. Der *Auftritt* versorgte seine Leser im Vier-Wochen-Rhythmus mit Artikeln zum Stadtgeschehen und Kulturprogramm für Frankfurt und Rhein-Main.

Doch Konkurrenz belebt das Geschäft, und so wurden die Verlage erfinderisch, auch die Presse Verlagsgesellschaft, die den *Auftritt* herausgab. Mit einem neuen Sonderheft wollte man noch mehr Aufmerksamkeit in der Stadt und neue Leser gewinnen. Die Idee eines regionalen Restaurantführers schien auf den ersten Blick nicht neu zu sein. Mit „RAWÜLPS! – oder wo man in Frankfurt wie ißt“ hatte der *Pflasterstrand* bereits 1994 einen Gastro-Führer herausgebracht, mit sozio-kulturellen Betrachtungen im vorderen und 500 kurzen, nach Stadtteil und Küchenrichtung sortierten Restaurantbeschreibungen im hinteren Heftteil, die zwar liebevoll zusammengetragen, aber nicht besonders nutzwertig aufbereitet waren. Die *az* brachte derweil den „satirischen Kneipenführer“ „Wo die Nacht den Doppelkorn umarmt“ heraus. Großer Publikumserfolg war beiden nicht beschieden.

Der erste von der *Auftritt*-Redaktion 1989 erstellte Restaurantführer war anders. FRANKFURT GEHT AUS! war unvollständig – ganz bewusst. Denn das Heft sollte kein besseres Telefonbuch sein, sondern eine Auswahl der besten Restaurants der Stadt, auf Herz und Nieren geprüft und nach Qualität sortiert, das alles von Testern, die anonym bleiben, unter falschem Namen reservieren und bei jedem Bissen dreimal nachschmecken. Außerdem richtete der Verlag einen weiteren Anspruch an FRANKFURT GEHT AUS!: Es sollte bedürfnisorientiert sein und jeden hungrigen Frankfurter in jeder Lebenslage in das passende Restaurant führen. Dabei galt es nicht nur, sich in die möglichsten und unmöglichsten Wünsche der Leser hineinzuversetzen, sondern auch, den Spagat zwischen Currywurst und Sterneküche zu bewältigen,

## Zahlen, Daten, Fakten

### 25 Jahre

So lange gibt es FRANKFURT GEHT AUS! In dieser Zeit hat die Stadt vier Oberbürgermeister gesehen und die Eintracht ist unter zwölf verschiedenen Trainern acht Mal auf- bzw. wieder abgestiegen.



### 1,5 Millionen?

So viele Exemplare FRANKFURT GEHT AUS! wurden in 25 Jahren gedruckt. Jeder Frankfurter besitzt im Schnitt 2 Exemplare.



# len besten Restaurants

ohne dabei Äpfel mit Birnen zu vergleichen. Ein Querschnitt durch die Stadt sollte es werden. Aber wie?

Andere Gastro-Führer sortierten ihre Restaurants nach Stadtteilen, nach Küchenrichtung, nach Preisklassen, nach Frühstück, Mittag- und Abendessen oder einfach nach dem Alphabet. Lange wurde im Verlagshaus geärgert und diskutiert, doch bald war klar, dass jede Vorgehensweise in bestimmten Fällen ihre Berechtigung hatte. Um den Lesern den höchstmöglichen Nutzwert zu bieten, kamen in FRANKFURT GEHT AUS! schließlich alle sinnvollen Sortierungssysteme zum Einsatz: Nach der Tageszeit richten sich Listen wie „Frühstück“ oder „Essen nach Mitternacht“, die Stadtteilisten geben von Anfang an einen guten Überblick über die Restaurants in der näheren Umgebung. „Die Asiaten“, „Die Südländer“ und „Die Gutbürgerlichen“ orientieren sich an der Art der Küche und andere Top-Listen orientierten sich an Branchen und Szenen, so etwa „Die Werbeszene“ oder „Die Kulturszene“ – Listen, von denen man sich in späteren Ausgaben wieder verabschiedete, da sie nicht den Interessen der Leserschaft entsprachen. „Die Exklusivsten“ und „Die Geldbeutelschoner“ peilten derweil aufs Pekuniäre, und im „A bis Z-Teil“ konnte man gezielt ein bestimmtes Restaurant nachschlagen.

Gerade das Zusammenstellen der Exklusiv-Liste gestaltete sich als schwierig, war doch die junge Auftritt-Redaktion damals noch recht unbewandert, was feine Küche anging. Zum ersten und einzigen Mal in der Geschichte von FRANKFURT GEHT AUS! wurde ein Gastronom ins redaktionelle Geschehen eingebunden. In der festen Überzeugung, dass das Gargantua in Bockenheim das beste Restaurant der

Stadt sei und Küchenchef Klaus Trebes somit über jeden Verdacht erhaben, legten die Herausgeber ihm die Liste der exklusiven Restaurants vor, um seinen Rat einzuholen. Und Trebes erklärte freiheraus, dass er sich zwar geschmeichelt fühle, der Brückenkeller aber in Wahrheit den ersten Platz auf der Liste verdiente – sein Gargantua belegte dementsprechend Platz zwei.

Die Liste, die Jahr um Jahr für das größte Aufsehen sorgt, war im ersten FRANKFURT GEHT AUS! gar nicht vorgesehen: die Flops. Als alle Tests absolviert und die Testergebnisse zusammengetragen waren, stellte sich erst das Gefälle in der Qualität der einzelnen Kochleistungen dar. Die besten Restaurants sollten selbstverständlich ins Heft, die mittelmäßigen blieben bewusst außen vor. Aber wie sollte man mit den richtig schlechten Lokalen verfahren, in denen die Tester die Hölle durchlebt und sich die Mägen verdorben hatten? Musste man die Leser nicht warnen? Um zu beweisen, dass FRANKFURT GEHT AUS! nicht nur loben, sondern auch kritisieren kann, wurde wenige Tage vor Drucklegung noch die Flop-Liste mit neun schwarzen Schafen darauf zusammengestellt, Randnotiz: „Schmerzvoll erfahren von der Auftritt-Extra-Redaktion“.

So viel Mut sollte sich bezahlt machen: Innerhalb von sechs Wochen waren zwei Auflagen – insgesamt 40 000 Exemplare – restlos ausverkauft, und es war klar, dass FRANKFURT GEHT AUS! im nächsten Jahr wieder erscheinen musste. Die zweite Ausgabe war deutlich dicker und hatte weitaus mehr Restaurantkritiken vorzuweisen, nicht zuletzt auch deshalb, weil nun schon Listen für das Umland, Mainz, Wiesbaden, >

**313** So oft haben Promis uns ihre Lieblingsrestaurants verraten. Das ist mehr, als es Banken in Frankfurt gibt.



**5300** So viele Seiten wurden insgesamt für FRANKFURT GEHT AUS! geschrieben. Stapelt man alle beschrifteten Seiten im Hochformat aufeinander, so sind sie fast fünfmal so hoch wie der Fernsehturm oder über sechsmal so hoch wie der Messeturm. Mit allen jemals für FRANKFURT GEHT AUS! gedruckten Seiten könnte man 37 578 Fußballfelder füllen oder einmal die Fläche der Stadt Frankfurt, oder 1118-mal die Fläche der Landebahn Nord am Flughafen.



## Zahlen, Daten, Fakten



**6706** So viele Kritiken wurden insgesamt in FRANKFURT GEHT AUS! veröffentlicht. Geht man von zwei Stunden pro Restaurantbesuch aus, so haben die Tester dafür rund 13 412 Stunden in Gaststätten verbracht, das sind 558 Tage. So viel Zeit bräuchte man, um das Dach der Commerzbank-Arena 26 824 Mal auf- und wieder zuzumachen.

## 16 094 400

So viele Kalorien haben unsere Tester über den Daumen gepeilt zu sich genommen. Das ist etwa so viel, wie in 2 222 Frankfurter Kränzen stecken. Um die zu verbrennen, müsste man mit dem Fahrrad etwa 153-mal den Äquator abfahren oder 33 530-mal die Rundroute des Regionalparks Rhein-Main absolvieren (rülpst).



Darmstadt und Offenbach eingeführt wurden – aus denen heraus sich schließlich im Jahr 2004 der eigenständige Restaurantführer RHEIN-MAIN GEHT AUS! entwickeln sollte. Nach der Fusion der Redaktionen von Auftritt und Pfasterstrand war es 1991 dann so weit, FRANKFURT GEHT AUS! erschien erstmals als Sonderheft des JOURNAL FRANKFURT. Mitte der 90er-Jahre waren dann auch die nötige Erfahrung und die richtigen Autoren beisammen, um immer wieder Trends zu entdecken und selbst auf dem schwierigen Terrain der Top-Gastronomie den Machern der großen internationalen Restaurantführer wie Guide Michelin und Gault Millau immer mal wieder einen Schritt voraus zu sein. So entdeckte unser Tester Joschka Fischer damals als Erster die Qualitäten einer unscheinbaren Eckkneipe in Rödelheim namens Osteria Enoteca, die seitdem ein Abonnement auf den 1. Platz der Top-Italiener hatte. Vier Jahre später bekam ihr Koch Carmelo Greco seinen ersten Michelin-Stern. Ebenfalls im Jahr 1996 lag FRANKFURT GEHT AUS! zum ersten Mal ein Kochbuch mit Rezepten von den besten Köchen der Stadt bei – eine Tradition, an die wir dieses Jahr wieder anknüpfen. Die Leser freuten sich über das nützliche Kochbuch, was sich jedoch schon im nächsten Jahr ändern sollte. Dann versuchten die Köche nämlich, sich gegenseitig mit komplizierten Rezepten zu übertrumpfen, was dazu führte, dass kaum jemand die Gerichte zu Hause noch nachkochen konnte. Verärgerte Briefe gingen beim Verlag ein. Die Lösung lag auf der Hand: Die Köche sollten den beim Nachkochen überforderten Lesern die Rezepte im Rahmen eines über das JOURNAL FRANKFURT vermittelten Kochkurses erklären.

Diese Kurse waren auf Anhieb ausgebucht, und es zeigte sich, dass viele Leser generell den Wunsch hatten, sich mit den besten Köchen der Stadt auszutauschen und von ihnen zu lernen. Über die Jahre wurden immer mehr Kochkurse angeboten, doch die Nachfrage stieg weiter, und 2007 gipfelte die Entwicklung schließlich in der Gründung der JOURNAL-eigenen Kochschule, der Genussakademie, in der sich heute sogar Drei-Sterne-Köche aus dem In- und Ausland die Ehre geben. Heute hat die Genussakademie vier eigene Kochstudios in Frankfurt – über 20 000 Gäste haben die Auswahl zwischen mehr als 500 Kochkursen, Verkostungen, Weinproben, Genussreisen und vielem mehr. Die Genussakademie hat damit ihre eigene Erfolgsgeschichte geschrieben – doch ohne FRANKFURT GEHT AUS! hätte es die Kochschule nie gegeben. So ist es seit Jahren auch eine Aufgabe der Genussakademie, die Tester von FRANKFURT GEHT AUS! auszubilden und zu schulen.

Ein ganzseitiges Foto gehörte von Anfang an zur Optik der Top-Ten-Listen, und über die Jahre hat die Fotoredaktion in Zusammenarbeit mit namhaften und ausgesprochen kreativen Fotografen eine ganz eigene Bildsprache entwickelt und die Themen der Top-Listen immer wieder neu und überraschend umgesetzt. Birgit Hamm, die erste Chefredakteurin, schrieb dazu flapsige Bildunterschriften und kurze Kommentare zu den Restaurants und Listen, die bei allem Ernst der Be-

wertungen von Anfang an die Leser zum Schmunzeln brachten. Die unvergessene Petra Hardt entwickelte das zur Kunstform und zum typischen Merkmal, und ihre Nachfolger Regina Schneider, Ingrid Schick und Bastian Fiebig führten diese Tradition fort.

FRANKFURT GEHT AUS! bewies weiterhin einen guten Riecher für Trends und Talente: Dem Restaurant Amador von Juan Amador stellten wir in der Ausgabe 2005 noch vor dem Guide Michelin ein gutes Zeugnis aus. Auch das Restaurant Marcobrunn mit Küchenchef Joachim Wissler lobten wir, noch bevor es 1995 mit einem Stern ausgezeichnet wurde. In der Villa Merton honorierte FRANKFURT GEHT AUS! in der Ausgabe 2004 das Können von Hans Horberth, der noch im gleichen Jahr mit einem Stern belohnt werden sollte, und seinem Nachfolger Matthias Schmidt konnten wir sowohl den ersten als auch den zweiten Stern prophezeien.

Mit der 2012er-Ausgabe wurde ein weiterer Meilenstein gelegt – die iPhone-Version von FRANKFURT GEHT AUS! ging in Betrieb. Seitdem hat man FRANKFURT GEHT AUS! immer in der Tasche, kann auch unterwegs nach FRANKFURT GEHT AUS!-geprüften Restaurants in der Nähe suchen, hat Zugriff auf alle Top-Ten-Listen und kann schnell noch mal eine Kritik nachlesen. Außerdem wird iFGA alle 14 Tage mit Neueröffnungen und Schließungen aktualisiert und alle zwölf Wochen werden sogar die Top-Listen auf den neuesten Stand gebracht, sodass App-Besitzer immer über die spannendsten Neueröffnungen in der Stadt informiert sind und sofort sehen können, wenn ein Restaurant sich verbessert oder verschlechtert hat.

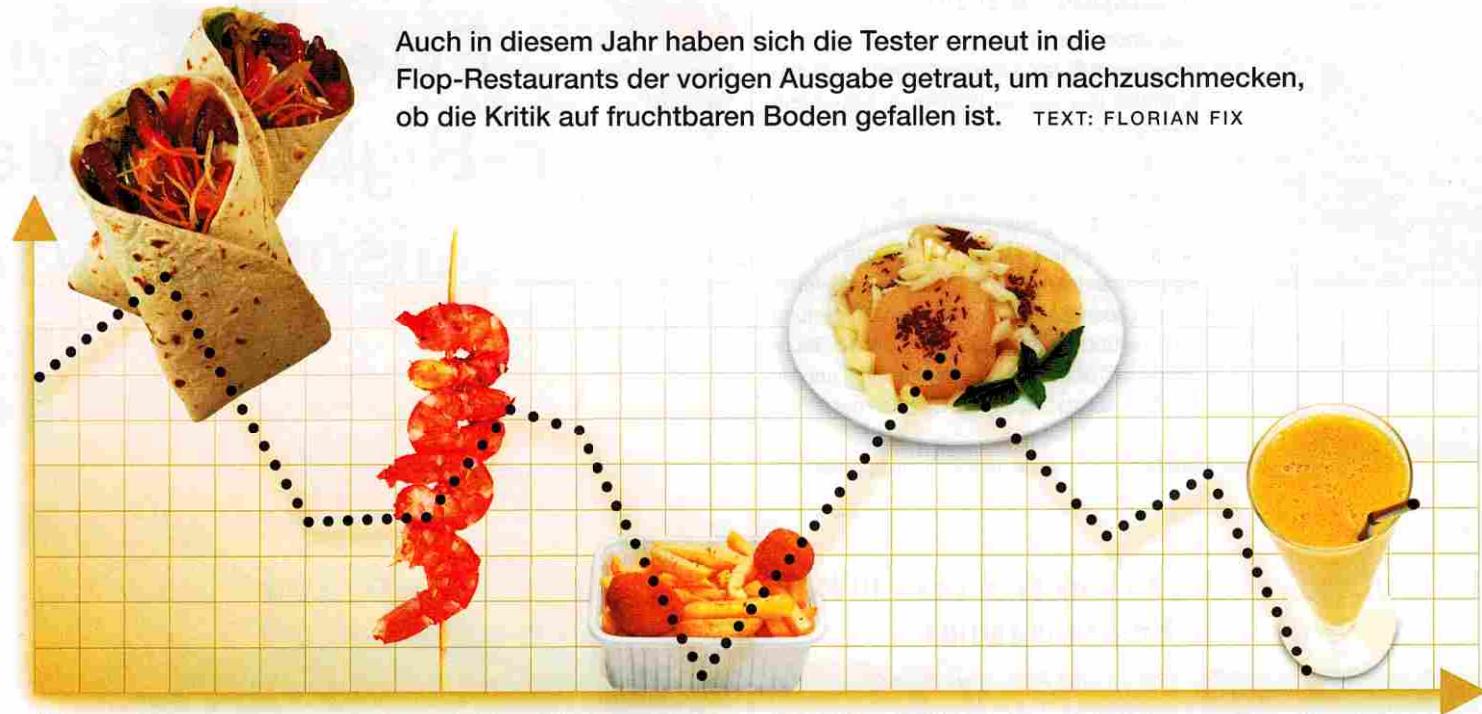
Vor über 25 Jahren war FRANKFURT GEHT AUS! nichts weiter als eine ehrgeizige Idee, heute ist es schwer geworden, Frankfurter(innen) zu finden, die das Heft nicht kennen. Die Redaktion freut sich auf die nächsten 25 Jahre und ist sich sicher, dass auch neue Trends wie Hunderte kostenlos abrufbarer Restaurantlisten und leicht manipulierbare Meinungsportale im Internet nichts daran ändern werden: Auch wir werden es nicht schaffen, immer richtig zu liegen und niemanden zu enttäuschen. Aber das in 25 Jahren erarbeitete Vertrauen unserer Leser und der große Erfolg von FRANKFURT GEHT AUS! ermöglichen uns, mit hohem Aufwand und Einsatz und höchsten journalistischen Standards zu arbeiten und Ihnen jedes Jahr den bestmöglichen und zuverlässigsten Restaurantführer der Stadt frisch auf den Tisch zu legen.

Nach so viel bei dieser Gelegenheit unvermeidlichem Eigenlob verbeugen wir uns an dieser Stelle auch in Ihrem Namen vor den 25 Gastronomen, die es auf die 25-Jahre-Golden-Tops-Liste geschafft haben und mit ihren beliebtesten Gerichten in unserem Jubiläums-Hochbuch präsentiert werden. Das sind die wahren Helden.

Lassen Sie es sich weiterhin schmecken – wir wünschen viel Spaß und viele schöne Stunden in Frankfurts tollen Restaurants, Bars, Cafés und Imbiss-Buden.

# Einmal Flop, immer Flop?

Auch in diesem Jahr haben sich die Tester erneut in die Flop-Restaurants der vorigen Ausgabe getraut, um nachzuschmecken, ob die Kritik auf fruchtbaren Boden gefallen ist. **TEXT: FLORIAN FIX**



Los geht's mit erfreulichen Nachrichten: Nach einem anhaltenden Service- und Küchendesaster in der **Gerbermühle** hat Küchenchef Jörg Ludwig offenbar mal ordentlich auf den Tisch gehauen und sein Team auf Trab gebracht, mit dem Ergebnis, dass das Ausflugslokal schon in diesem Jahr in die Toplisten von **FRANKFURT GEHT AUS!** zurückkehren konnte. Die komplette Kritik finden Sie auf Seite 166.

Bei den folgenden Restaurants hat sich die Küchenleistung ebenfalls verbessert – auch wenn es diesmal noch nicht für einen Wiedereinzug gereicht hat. Im **Jasper's** zum Beispiel kann man nun wieder unbesorgt bodenständige französische Küche genießen, etwa die Winzertastete (9,20 €) mit kräftigem Leberaroma.

Eine Qualitätsoffensive hat auch das **Ei Pacifico** im Sandweg gestartet: Wo sich im vergangenen Jahr mieser Service mit schlechtem Essen paarte, wird man nun zuvorkommend bedient. Die Speisen vom Ensalada tropical mit frischer gebratener Ananas und Rumpsteakstreifen (13,50 €) bis hin zu Fajita con Pollo (14 €) werden mit frischen Zutaten zubereitet und sind gut abgeschmeckt.

Auch im **Malepartus** in der Bornheimer Landwehr lässt es sich getrost

wieder zum Essen und Schoppepetze treffen. Die Schweine-Medaillons (17,80 €) kamen rechtzeitig aus der Pfanne, die Tafelspitzbrühe (6,80 €) ist angenehm würzig und der Handkä's mit Musik (4,20 €) genau so, wie er sein soll.

Ebenfalls wieder einen Besuch wert ist das **Weidemann** in Niederrad. Die Küche schwächelt nur bei der Gänsestopfleber (14 €), die etwas alt und zu fest gebraten scheint. Dafür begeistern Rib-Eye mit Sardellenbutter (27,50 €) sowie der Grillspieß aus Garnelen und Jakobsmuscheln (26 €).

Das Ruder herumgerissen hat man auch im **Alten Zollhaus** am Heiligenstock. Zugegeben: Auch beim diesjährigen Besuch war nicht alles perfekt – so servierte man beispielsweise eine Karotten-Ingwer-Cremesuppe ohne Creme und mit wenig Karotte. Dafür präsentierten sich die Hauptgerichte durch die Bank weg gelungen.

Doch es geht auch anders. Im **Charlot** werden immer noch hohe Preise für mittelmäßige Leistungen abgerufen, etwa 19,50 € für eine Fischsuppe, die wie Hummercremesuppe aussieht, aber penetrant nach Salz und Sherry schmeckt. Sie wird mit einigen Klümpchen Fisch und zerkoch-

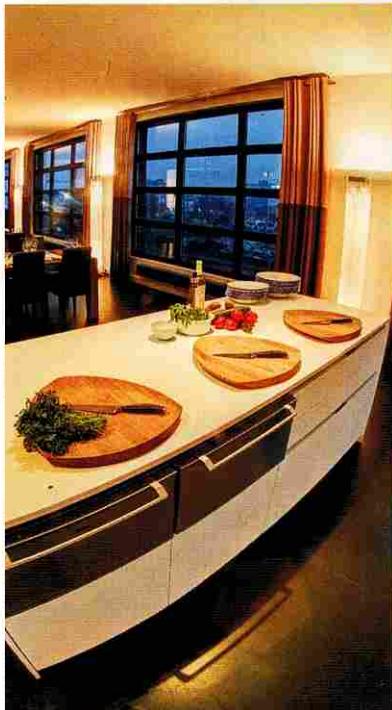
ten Meeresfrüchten darin serviert, darunter Jakobsmuschel, die eine ähnliche Konsistenz hat wie der Tintenfischring, der neben ihr schwimmt. Das grobstückige Tatar vom Gelbflossenthun zu 19,50 € ist da schon eher gelungen, wobei das immer noch nicht für den unaufmerksamen Service entschädigt, der kein Brot nachbringt, nicht nachschenkt, sich nur mit Beharrlichkeit an den Tisch rufen lässt und die leeren Teller erst abräumt, als wir um die Rechnung bitten.

Keinen Deut besser als im Vorjahr ist die **Yours Australian Bar** in der Schillerpassage. Frittiertes gelingt hier zwar noch einigermaßen, aber sobald die Küchen-Mannschaft mehr zu leisten hat, als eine Tüte aufzurießen und den Inhalt in heißem Fett zu erwärmen, ist das Ergebnis irgendwo zwischen mies und ungenießbar anzusiedeln. Der Tasmanian Chicken Salad – trotz des Preises von 11,90 € eine überschaubare Portion – ist welk und nur tröpfchenweise mit Dressing besprengt.

Schlimmer wird das Ganze, wenn exotisches Fleisch ins Spiel kommt: Der Crocodile Burger (15,90 €) schmeckt nach nichts, aber hinterlässt ein pelziges Gefühl im Mund. Das zurückliegende Jahr ungenutzt verstreichen lassen hat auch der

Lieferservice der **Pizzeria Calabria**, der auch indisches Essen im Programm hat. Das Gericht Punjabi Jeenga (17,50 €) ist nicht nur unverschämt teuer, sondern zieht einem immer noch sprichwörtlich die Schuhe aus angesichts von Sauce, die penetrant nach Sahne und Currypulver schmeckt, und Garnelen, die auch in diesem Jahr eher die Konsistenz von wabbeligem Muschelfleisch aufweisen. Keine echte Alternative sind die Tagliatelle Gorgonzola mit wenig Gorgonzola und viel Sahnesauce. Das Ganze mit Mango Lassi (1 l zu 4,50 €) runterspülen? Lieber nicht: Das Getränk kommt in einer zuvor benutzten, dann ausgespülten Plastikflasche daher, ist viel zu dünnflüssig und schmeckt süßlich nach Vitamintablette.

Keine Lücke in der Restaurantlandschaft der Stadt hinterlässt indes die Schließung des **Chalet Bornheim** in der Löwengasse 27a. Anstelle dieses wenig überzeugenden Konzepts samt mieser Küche hat nun das Restaurant zum Löwenhof eröffnet, das mit üppiger Balkanküche schon einige Fans gewonnen hat, sich in diesem Jahr allerdings nicht für eine Top-Liste in **FRANKFURT GEHT AUS!** qualifizieren konnte.



Locations der Genussakademie von links nach rechts: Atelier 3.0, Medienhaus, Westend und Fressgass'

Wer als Restauranttester seine Tage damit verbringt, anderen auf den Teller zu schauen und sich kreuz und quer durch die Restaurantlandschaft der Mainmetropole zu futtern, sollte auch mit Topf und Pfanne umgehen können und kommt im Grunde ganz von selbst darauf, das eine oder andere Gericht eines Spitzenkochs am eigenen Herd nachzukochen. Oder es zumindest zu versuchen. Der nächste Schritt ist die Nachfrage bei jenem Küchenchef, der einen auf die leichtsinnige Idee gebracht hat. Anschließend gelingt, was zuvor Gelächter bei der Hausgemeinschaft hervorgerufen hat, tadellos, und damit folgt die finale Erkenntnis, dass es anderen wohl ähnlich gehen wird: Wie schön, wenn man jemanden an seiner Seite weiß, der sich mit so was auskennt und genau die richtigen Tipps und Tricks parat hat, um seine Gäste zu ver-

# Die Kochspaßschule

Als die erste Ausgabe von FRANKFURT GEHT AUS! am Kiosk stand, konnte noch niemand ahnen, dass schon 10 Jahre darauf die nächste Erfolgsstory ihren Anfang nehmen würde: Aus dem beliebten Restaurantführer entstand das Projekt Genussakademie.

TEXT: BASTIAN FIEBIG

blüffen, ja zu begeistern. Journalisten lassen die Leser natürlich an ihrem Glück teilhaben, also veröffentlichte FRANKFURT GEHT AUS!

Rezepte der Top-Gastronomen der Stadt und konnte erstmals ein paar exklusive Kochkurstermine in deren Restaurantküche organisieren.

Zu dieser Zeit war vom heutigen Hype Kochsendungen und telegene Fernsehköche noch keine Rede, aber die Kochkurse von FRANKFURT GEHT AUS! waren innerhalb von ein paar Tagen komplett ausverkauft. 365 Tage später gab es mehr Möglichkeiten, bei Spitzenköchen den Umgang mit hochwertigen Produkten oder spannende Rezepte kennenzulernen, doch auch diesmal überholte der Erfolg das Planungsteam.

## Von Fressgass' bis Medienhaus

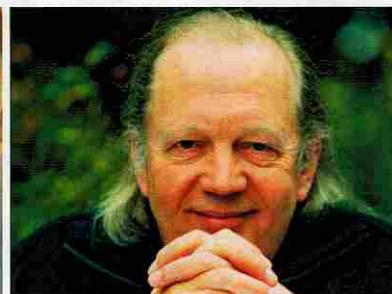
In den folgenden Jahren griff man zu beigelegten Broschüren, diese wurden immer dicker, und schließlich nahm die Idee für eine echte Kochschule Gestalt an – die Genussakademie war geboren und bezog schließlich ihre erste



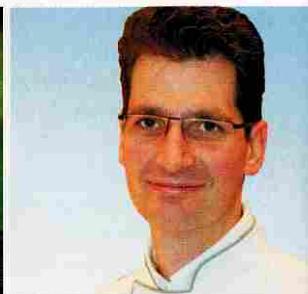
Daniel Schmitt



Carmelo Greco



Jürgen Dollase



Martin Steiner



Location auf der Fressgass' im Herzen der Stadt. Es folgten Westend, Atelier 3.0 und die Genussakademie Medienhaus, außerdem noch zwei weitere kleine Studios bei Poggenpohl und Boffi, die bei Bedarf ebenfalls mit Leben gefüllt werden können.

Bis heute haben hier große Persönlichkeiten und Kochkünstler wie Kolja Kleeberg, Juan Amador, H.S. Steinheuer, Daniel Rebert, Lea Linster, Christoph Rainer, Marc Haeberlin, Sven Elverfeld oder Dieter Müller gezeigt, dass man Sternküche durchaus auch am eigenen Herd realisieren kann, haben Menschen wie Bernard Antony, Paul Fürst, Jürgen Dollase oder das Weingut Vega Sicilia faszinierende Tastings veranstaltet. Mit der Verpflichtung von Daniel Schmitt als Küchenchef der Genussakademie wurde nochmals ein großer Schritt nach vorn gemacht, und

für die Zukunft hat man sich einiges vorgenommen – denn Genuss kann es nie genug geben.

### Coming soon!

Der bekannteste Restaurantkritiker und Autor in Sachen Geschmacksschulung Jürgen Dollase kommt nach Frankfurt und gibt im November in der Genussakademie eine exklusive Lerneinheit seiner Geschmacksschule. Kimberley Unser bringt ihre innovativen Ideen aus der kleinen Küche des Seven Swans ins große Medienhaus, französische Brasserieküche in Reinkultur zelebriert Alexander Röisch in der Küche des Mon Amie Maxi und Uwe Weber lädt in die elegante Küche des Restaurants Emma Metzler ein. Natürlich steht auch wieder eine Küchenparty auf der genussakademischen Agenda – Nummer 17 ent-

führt ihre Gäste mit Köchen aus fünf Kontinenten einmal um die ganze Welt. Was wäre der Herbst ohne Trüffel? Daniel Schmitt, Dario Cammarata, Küchenchef der Villa Kennedy, und „Trüffelpapst“ Ralf Bos haben sich auch in diesem Jahr zu einem fantastischen Trüffelmenü verabredet. Außerdem haben die Gäste der Genussakademie erstmals Gelegenheit, die indonesische Kochkunst zu erlernen oder ihre Urlauberinnerungen beim Kurs „Hola Mallorca“ aufzufrischen.

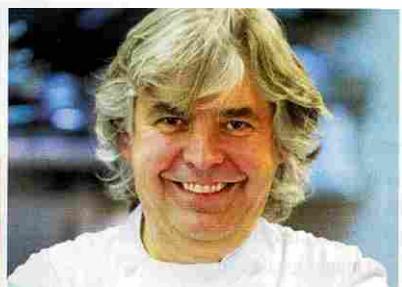
Da möchte der Küchenchef der Genussakademie natürlich nicht zurückstehen, und so trumpft Daniel Schmitt wieder groß auf, lädt zu Energy Food ein und lässt an der Entwicklung innovativer Rezeptideen teilhaben. So ist die JOURNAL-Kochschule also erwachsen geworden – aber immer noch verspielt wie damals!



Großfeld



Kimberley Unser



Alfred Friedrich

## Das Genuss-MAGAZIN

Das vierteljährlich erscheinende GenussMAGAZIN informiert über alles, was die Herzen von Hobbyköchen und Gourmets höher schlagen lässt. Von interessanten Porträts aus der Welt der Gastronomie über exklusive Special Events, internationale Restauranttipps, Rezepte bekannter Spitzenköche zum Nachkochen und geschmackvolle Gourmetreisen bis zu spannenden Kochkursen mit regionalen, nationalen und internationalen Küchenchefs findet hier jeder Genießer sein Thema.



## Die Genuss-WOCHE

Alle News aus der Gastro-Szene, dazu alle aktuellen Termine der Woche, frisch aufbereitet von den Redakteuren von FRANKFURT GEHT AUS!, JOURNAL FRANKFURT und GenussMAGAZIN,

bekommen Sie von uns einmal pro Woche kompakt als eMagazin in ihren elektronischen Briefkasten geschickt. Das Abonnement ist kostenlos und kann mit einem Klick bestellt werden:

[www.genusswoche-frankfurt.de](http://www.genusswoche-frankfurt.de)



# Die FRANKFURT GEHT AUS!

## Die FRANKFURT GEHT Aus!-App mit Ihrem persönlichen Code für 1,59 € statt 5,49 €

Sie als Käufer dieser Ausgabe, haben die Möglichkeit die App für nur 1,59 € statt regulär 5,49 € zu erwerben. Hierzu benötigen Sie einfach Ihren persönlichen Rabatt-Code. Diesen Code finden Sie oben rechts auf dieser Doppelseite eingedruckt. Bitte gehen Sie zur Einlösung Ihres Rabatt-Codes NICHT in den App Store, sondern auf [www.journal-frankfurt.de/fga-app](http://www.journal-frankfurt.de/fga-app) und folgen Sie den Instruktionen.



## Die Features der App auf einen Blick:



Alle Top-Listen sind an Bord, natürlich inklusive aller Texte und Informationen. Außerdem können Sie sich in der App Ihre eigenen Favoritenlisten zusammenstellen.

Ab sofort ein Jahr lang regelmäßige Updates: Alle 14 Tage bringen wir die Liste der interessanten Neueröffnungen auf den neuesten Stand und alle zwölf Wochen werden sämtliche Toplisten von der Redaktion überprüft und bei Bedarf aktualisiert. Die App ist immer topaktuell!



Die Umgebungsfunktion findet mit einem Klick die besten Restaurants in Ihrer direkten Umgebung – wo immer Sie in der Stadt unterwegs sind.



Die freie Suche sagt Ihnen, wo Ihr Lieblingsgericht besonders gut zubereitet wird.

Ihr 12-stelliger Rabatt-Code lautet:

**V4nNNbajCwZy**

## Noch günstiger: Unser Full-Service-Angebot – das Kombi-Abo „Heft plus App“ für 6,99 € statt 11,29 €

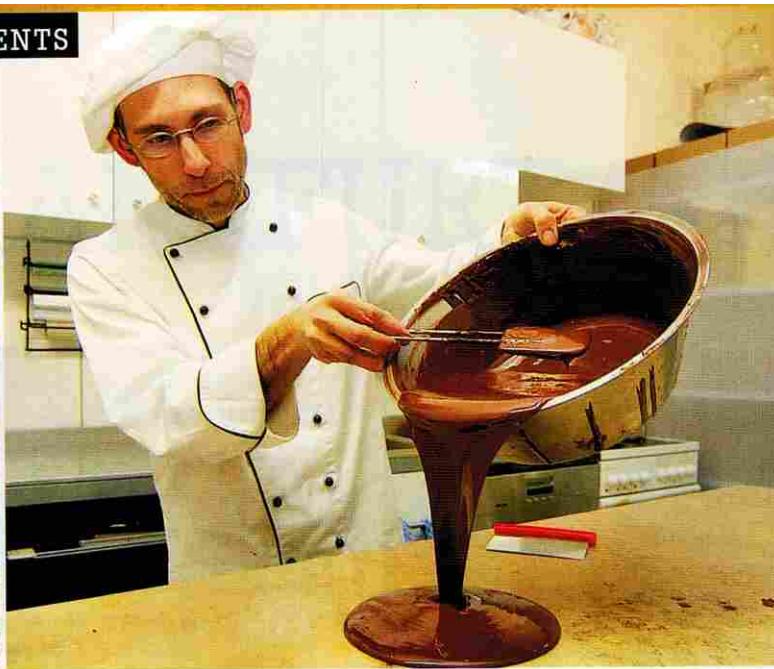
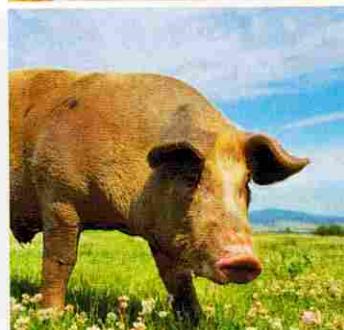
FRANKFURT GEHT AUS! als gedrucktes Magazin zusammen mit der App bekommen Sie im Doppelpack zum Vorzugspreis für nur 6,99 € statt 11,29 €. Als Kombi-Abonent erhalten Sie einmal im Jahr automatisch die neueste Ausgabe von FRANKFURT GEHT AUS! druckfrisch am Morgen des Erscheinungstages direkt in Ihren Briefkasten geliefert.

Wenn Sie JETZT die App im Kombi-Abo möchten, aber dieses aktuelle Heft gerade gekauft haben – auch das ist kein Problem: Sie können bei der Bestellung auch angeben, die Ausgabe vom nächsten Jahr als erste Abo-Ausgabe zu bekommen und trotzdem jetzt einsteigen. Mit dem Kombi-Abo sind Sie also zu jeder Zeit bestens ausgestattet und sparen dazu noch bares Geld. Statt 5,80 € für den Restaurantführer plus 5,49 € für die iPhone-App zahlen Sie für beides zusammen nur 6,99 €. Das vergünstigte Kombi-Abo gibt's nicht im App Store, sondern nur unter [www.journal-frankfurt.de/fga-app](http://www.journal-frankfurt.de/fga-app).

**TIPP:** In Kürze gibt es unsere FRANKFURT GEHT AUS!-App auch als Android-Version.



- Mit einem Klick können Sie sich die Route zum gewählten Restaurant oder die beste Verbindung mit öffentlichen Verkehrsmitteln anzeigen lassen.
- NEU: Mit der Verabredungsfunktion schicken Sie Ihren Bekannten alle Infos zum Restaurant inklusive einer persönlichen Nachricht per Mail, sodass einem gemeinsamen Besuch nichts mehr im Wege steht.
- Mit einem Klick anrufen und reservieren.



# Frankfurt, delikat!

## HINTER DEN KULISSEN ...

### ■ Frischezentrum Inside –

Hinter den Kulissen der „neuen Großmarkthalle“

Das Frischezentrum gewährt Ihnen einen exklusiven Blick hinter die Kulissen des Obst- und Früchteparadieses. Erfahren Sie, woher die Spitzenköche ihre Ware beziehen, und probieren Sie die heimischen und exotischen Köstlichkeiten.

► 18 € pro Person

### ■ Was bedeutet Bio wirklich? – Hinter den Kulissen des Bio-Bauernhofs Etzel

Was weiß man als Stadtmensch eigentlich noch über die klassische Landwirtschaft? Woher kommen das Rinderfilet und der Salat auf unserem Teller? Und was bedeutet Bio überhaupt? Kommen Sie mit auf eine Entdeckungsreise zum Ursprung!

► 12 € pro Person

### ■ Kelterei Inside – Hinter den Kulissen der Kelterei Höhl

Wie kommt der Apfelwein eigentlich in meinen Bembel? Das fragen sich wahrscheinlich viele Frankfurter und Apfelweinliebhaber, die hier, in der ältesten Kelterei Deutschlands, eine Antwort und noch vieles mehr bekommen werden. Führung inklusive Apfelwein-Verköstigung, Snack, Sixpack Z Grape und einer Überraschung.

► 15 € pro Person

Genießen Sie Ihr Frankfurt mal auf eine andere Art und erfahren Sie alles über Äppelwoi, Grüne Soße & Co. bei unseren kulinarischen Führungen. Alle Infos zu den kulinarischen Touren, die Termine sowie 250 weitere Themenführungen & Events finden Sie auf [www.frankfurter-stadtevents.de](http://www.frankfurter-stadtevents.de)

## DIE VERBOTENE FRUCHT ...

### ■ Apfelwanderung zur Erntezeit – Obsthof am Steinberg

Erfahren Sie im Sortengarten Wissenswertes zu Äpfeln, Ernte, Weitverarbeitung und zum Bio-Anbau. Im Anschluss kommen Sie in der „Schoppenwirtschaft“ noch mal bei Handkäs' mit Musik und einem Hausschoppen zusammen.

► 26 € pro Person

### ■ Apfelbäume & Winterträume – Winterlich-romantische Lagenwanderung mit Fackeln & Käseraclette

Wie kommt der Apfel in die Flasche? Oder besser: Wie kommt der Apfel in den Wein? Kommen Sie auf den Geschmack verschiedener Apfelwein-Spezialitäten, freuen Sie sich auf einen romantischen Fackellauf mit Andreas Schneider und genießen Sie am Ende ein Käseraclette in der urigen Wirtschaft des Obsthofs am Steinberg.

► 39 € pro Person

## DER EDLE TROPFEN ...

### ■ Die steilsten Weinberge des Rheingaus – Die Weintour zum Weingut Altenkirch

Erfahren Sie nach einem Sektempfang bei der Wanderung durch die Weinberge das Wichtigste rund um das Thema Wein. Mittags erwartet Sie eine Winzervesper, und nach der Stärkung besichtigen Sie außerdem den historischen Weinkeller des Weingutes.

► 49 € pro Person

### ■ Weingenuss im Kloster – Die kulinarische Weinreise

Erleben Sie im Rahmen der Weinmesse „Weingenuss im Kloster“ eine spannende Führung durch das UNESCO-Weltkulturerbe Kloster Eberbach, dem Drehort von „Der Name der Rose“, und probieren Sie die preisgekrönten Weine aus den Anbaugebieten Hessische Bergstraße und Rheingau direkt auf der Messe.

► 39 € pro Person

## DIE ZARTE VERSUCHUNG ...

### ■ Schokoatelier Inside – Frankfurt von seiner Schokoladenseite

Lernen Sie Frankfurt von seiner süßesten Seite kennen und tauchen Sie ein in die wunderbare Welt der Schokolade. Erfahren Sie alles über Herstellung, Conchierung und Veredelung der kleinen braunen Bohne. Währenddessen kommen Sie in den Genuss verschiedener Schokoladensorten und können sich daraufhin selbst an der Herstellung einer eigens verzierten Schoko-ladentafel probieren, die Sie dann mit nach Hause nehmen dürfen.

► 28 € pro Person

### ■ Imkerei Inside – Hinter den Kulissen der PC-Imkerei

Warum sind unsere Bienen so wichtig für unser ökologisches Gleichgewicht und unsere Nahrungsproduktion? Wieso finden Bienen in der Stadt mehr Nahrung als auf dem Lande? Und was macht eigentlich der Imker? Diese und weitere Fragen rund um die fleißigen Bienen beantwortet Ihnen der Frankfurter Imker Tilo Fratzel in unserer Führung rund um den goldenen Nektar.

► 13 € pro Person

# 25 JAHRE



FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014

## Top 25

# Die Golden Tops

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



### 1 Café Größenwahn

Gigametergroß  
Nordend, Lenastraße 97,  
Tel. 599356, S. 167, ↗

bis30 €



### 2 Carmelo Greco (Osteria Enoteca)

Der Meister aus Italien  
Sachsenhausen, Ziegelhüttenweg 1–3,  
Tel. 60608967/68, S. 130, ↗

ab100 €



### 3 Tiger-Gourmetrestaurant

Ein elegantes Spektakel  
City, Heiligkreuzgasse 16–20,  
Tel. 92002225, S. 246, ↗

ab100 €



### 4 Restaurant français

Französisch für Fortgeschrittene  
City, Kaiserstraße, Tel. 215138,  
S. 160, ↗

ab100 €



### 5 Rama V

Königlich  
City, Vilbeler Straße 32, Tel. 21996488,  
S. 222, ↗

bis50 €



### 6 Kabuki

Hier tanzt das Gemüse  
Bahnhofsviertel, Kaiserstraße 42,  
Tel. 234353, S. 181, ↗

bis100 €



### 7 Pizzeria Olbia

Der Pizza-Papst  
Nordend, Glauburgstraße 14,  
Tel. 5972925, S. 78, ↗

bis10 €



### 8 Villa Merton

Feines aus der Region  
Bockenheim, Am Leonhardsbrunn 12,  
Tel. 703033, S. 258, ↗

ab100 €



### 9 Eino's Bistro

40 Jahre Genuss  
Westend, Liebigstraße 15,  
Tel. 721997, S. 154, ↗

ab100 €



### 10 Sushimoto

Fish'n Grill  
City, Konrad-Adenauer-Straße 7,  
Tel. 1310057, S. 236, ↗

bis50 €



### 11 Da Claudio

Jetzt Bockenheimer  
Bockenheim, Elbinger Straße 4,  
Tel. 56547, S. 140, ↗

bis75 €



### 12 Quan Van

Mysteriöse Knalltomate  
Nordend, Schwarzburgstraße 74,  
Tel. 069 599723, S. 225, ↗

bis20 €



### 13 Suvadee

Dem Himmel so nah  
Nordend, Baumweg 19,  
Tel. 4940764, S. 238, ↗

bis30 €

## DIE BELIEBTESTEN RESTAURANTS AUS 25 JAHREN

Hier sind sie, die Besten der Besten aus einem Vierteljahrhundert FRANKFURT GEHT AUS!

Diese Restaurants haben sich mit konstanter Qualität, außergewöhnlich guter Küche und bahnbrechenden Ideen über die Jahre hinweg bewährt – und sich so einen Platz in dieser speziellen Top-Liste gesichert. Das Bewertungsverfahren wurde nochmals verfeinert; der Rang der Lokale berechnet sich aus der Häufigkeit der Nennung, dem Faktor der Kontinuität und der jeweils höchsten Platzierung pro Ausgabe in den letzten 25 Jahren. Wir gratulieren und stoßen an – auf mindestens ein weiteres Vierteljahrhundert voller Genuss!



### 14 L'Emir

Fürstlicher Genuss

Bahnhofsviertel, Weserstraße 17,  
Tel. 24008686, S. 194,

bis 50 €



### 15 Surf'n'Turf

Die perfekte Welle

Westend, Grüneburgweg 95, Tel. 722122,  
S. 235

bis 100 €



### 16 Best Worscht in Town

Verbrennungsgefahr

Westend, Grüneburgweg 37,  
Tel. 721129, S. 80

bis 10 €



### 17 Sardegna

Eine Insel

City, Fahrgasse 84, Tel. 13376779,  
S. 229,

bis 50 €



### 18 Die Leiter

Hochgeklettert

City, Kaiserhofstraße 11, Tel. 292121,  
S. 145,

bis 50 €



### 19 Gerbermühle

Läuft wieder rund

Oberrad, Gerbermühlstraße 105,  
Tel. 68977790, S. 167,

bis 75 €



### 20 Exil

Eine köstliche Zuflucht

Nordend, Mercatorstraße 26,  
Tel. 447200, S. 157,

bis 50 €



### 21 Casa Pintor

Farbenfroh

Nordend, Bornwiesenweg 75,  
Tel. 5973723, S. 134,

bis 30 €



### 22 Da Cimino

Backe, backe, Pizza

Bockenheim, Adalbertstraße 29,  
Tel. 771142, S. 78,

bis 10 €



### 23 Schuch's

Huch

Praunheim, Alt-Praunheim 11,  
Tel. 761005, S. 228,

bis 50 €



### 24 Manyola

Orient meets Wirtshaus

Ostend, Habsburgerallee 6, Tel. 4940162,

bis 30 €



### 25 Solzer

So solz sein

Bornheim, Berger Straße 260,  
Tel. 452171, S. 233,

bis 20 €

Sich mit aufregenden Kompositionen immer wieder selbst übertreffen:  
 Das ist das Credo von Frankfurts kulinarischer Königsklasse.  
 Doch ganz oben wird die Luft immer dünner – da liegt meist nur eine  
 Spargellänge zwischen den Top-Platzierten.

## Top Ten

## Frankfurt exklusiv

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



## 1 Restaurant Villa Merton

ab100 €

Feines aus der Region (1. Platz)  
 Bockenheim, Am Leonhardsbrunn 12, Tel. 703033,  
 Seite 258, ↗



## 2 Tiger-Gourmetrestaurant

ab100 €

Elegantes Spektakel (wieder im Heft)  
 City, Heiligkreuzgasse 16–20, Tel. 92002220,  
 Seite 246, ↗



## 3 Lafleur

ab100 €

La vie en rose (neu)  
 Westend, Palmengartenstraße 11, Tel. 90029–100,  
 Seite 188, ↗



## 4 Weinsinn

bis100 €

Für alle Sinne (10. Platz)  
 Westend, Fürstenbergerstraße 179, Tel. 56998080,  
 Seite 253



## 5 Restaurant Français

ab100 €

Französisch für Fortgeschrittene (2. Platz)  
 City, Am Kaiserplatz 1, Tel. 21502,  
 Seite 160, ↗



## 6 Seven Swans

ab100 €

Ihr lieben Schwäne (5. Platz)  
 City, Mainkai 4, Tel. 21996226,  
 Seite 232, ↗



## 7 Goldman Restaurant

bis75 €

Hafenflair am Osthafen (3. Platz)  
 Ostend, Hanauer Landstraße 127, Tel. 4058689806,  
 Seite 169, ↗



## 8 Erno's Bistro

ab100 €

40 Jahre Genuss (7. Platz)  
 Westend, Liebigstraße 15, Tel. 721997,  
 Seite 154



## 9 Emma Metzler

bis100 €

Immer wieder Emma (8. Platz)  
 Sachsenhausen, Schaumainkai 17, Tel. 61995906,  
 Seite 150, ↗



## 10 Max on One

ab100 €

Österreich meets Hessen (4. Platz)  
 City, Thurn-und-Taxis-Platz 2, Tel. 2972370,  
 Seite 202, ↗

## THE PLACE TO GO

Durch Innovation schafft man Hot Spots, das gilt auch für die Restaurantszene der Mainmetropole. Kreative Küchenchefs, überraschende Konzepte und perfekter Genuss – hier trifft sich tout Frankfurt.

## Top Ten

### Eat & Meet

PREIS PRO PERSON

bis 10 bis 20 bis 30 bis 50 bis 75 bis 100 ab 100



#### 1 Mon Amie Maxi

Wie in Paris (3. Platz)

Westend, Bockenheimer Landstraße 31, Tel. 71402121,  
Seite 208, ↗

bis 75 €



#### 2 Frankfurter Botschaft

Ist angekommen

Gutleutviertel, Westhafenplatz 6–8, Tel. 24004899,  
Seite 161, ↗

bis 75 €



#### 3 Holbein's

Lohningers Weltküche (wieder im Heft)

Sachsenhausen, Holbeinstraße 1, Tel. 66056666,  
Seite 170, ↗

bis 100 €



#### 4 Herr Franz

Der wahre Kaiser (1. Platz)

Westend, Ulmenstraße 20, Tel. 71379609,  
Seite 174, ↗

bis 50 €



#### 5 Oosten

Ooh ja! (4. Platz)

Ostend, Eyssenstraße 4, Tel. 949425680,  
Seite 214, ↗

bis 30 €



#### 6 Vai Vai

Geschmacksmanufaktur (10. Platz)

Westend, Grüneburgweg 16, Tel. 90559305,  
Seite 249

bis 30 €



#### 7 The Ivory Club

Beinhart

Westend, Taunusanlage 15, Tel. 77067767,  
Seite 241, ↗

bis 75 €



#### 8 Druckwasserwerk

Elektrisierend

Gutleutviertel, Rotfeder-Ring 16, Tel. 256287700,  
Seite 151, ↗

bis 75 €



#### 9 Hugo Brasserie & Bar

Ein schlüssiges Konzept (5. Platz)

Sachsenhausen, Große Rittergasse 53–59, Tel. 95932193,  
Seite 176, ↗

bis 50 €



#### 10 Destino

Mitten ins Schwarze (6. Platz)

Ostend, Habsburgerallee 9, Tel. 24240888,  
Seite 145, ↗

bis 20 €

## Top Five

### Frankfurts feine Küche

PREIS PRO PERSON

bis 10 bis 20 bis 30 bis 50 bis 75 bis 100 ab 100



#### 1 Main Tower Restaurant

Windows of the World

City, Neue Mainzer Straße 52–58, Tel. 36504777,  
Seite 197, ↗

ab 100 €



#### 2 Next Level

Auf zu neuen Ufern

Westend, Taunusanlage 20, Tel. 4800370,  
Seite 213, ↗

bis 100 €



#### 3 schauMahl

Wieder vorbei (5. Platz)

Innenstadt, Bismarckstraße 177, Tel. 82993400,  
Seite 230

bis 100 €



#### 4 Gargantua

Riesig (2. Platz)

Westend, An der Welle 3, Tel. 720718,  
Seite 165, ↗

bis 50 €



#### 5 Riz

Gerizt (4. Platz)

City, Berliner Straße 72, Tel. 282439,  
Seite 225, ↗

bis 75 €

## EINE ROSE IST EINE ROSE IST EINE ROSE

Wie man den Spieß auch dreht und wendet – diese Restaurants bleiben das, was sie sind: Unsere absoluten Lieblinge. Immer wieder überraschend gut, immer wieder Nummer eins in unseren kulinarischen Herzen.

### Top Ten

## Frankfurts Lieblinge

PREIS PRO PERSON

bis 10 bis 20 bis 30 bis 50 bis 75 bis 100 ab 100

- |   |           |                             |   |                 |
|---|-----------|-----------------------------|---|-----------------|
|    | <b>1</b>  | <b>Café Größenwahn</b>      | <b>Gigametergroß (1. Platz)</b>   | <b>bis 30 €</b> |
|   |           |                             | Nordend, Lenastraße 97, Tel. 599356,<br>Seite 167,                             |                 |
|    | <b>2</b>  | <b>Heimat</b>               | <b>Sehnsuchtl. (4. Platz)</b>   | <b>bis 75 €</b> |
|   |           |                             | City, Berliner Straße 70, Tel. 29725994,<br>Seite 173,                         |                 |
|   | <b>3</b>  | <b>Döpfner's im Maingau</b> | <b>Zeitlose Küche</b>   | <b>bis 75 €</b> |
|   |           |                             | Sachsenhausen, Schifferstraße 38–40,<br>Tel. 60914–201, Seite 149,           |                 |
|  | <b>4</b>  | <b>Die Leiter</b>           | <b>Hochgeklettert (2. Platz)</b>  | <b>bis 50 €</b> |
|   |           |                             | City, Kaiserhofstraße 11, Tel. 292121,<br>Seite 145,                         |                 |
|  | <b>5</b>  | <b>Exil</b>                 | <b>Eine köstliche Zuflucht (6. Platz)</b>   | <b>bis 50 €</b> |
|   |           |                             | Nordend, Mercatorstraße 26, Tel. 447200,<br>Seite 157,                       |                 |
|  | <b>6</b>  | <b>Lobster</b>              | <b>Leg(er) (3. Platz)</b>   | <b>bis 50 €</b> |
|   |           |                             | Sachsenhausen, Wallstraße 21, Tel. 612920,<br>Seite 195   |                 |
|  | <b>7</b>  | <b>Biancalani Cucina</b>    | <b>Italienische Konstante (7. Platz)</b>  | <b>bis 50 €</b> |
|   |           |                             | Sachsenhausen, Walther-von-Cronberg-Platz 7–9,<br>Tel. 68977615, Seite 110,  |                 |
|  | <b>8</b>  | <b>Nr. 16</b>               | <b>Come in and roll out (9. Platz)</b>  | <b>bis 30 €</b> |
|   |           |                             | Bornheim, Wiesenstraße 52, Tel. 464591,<br>Seite 213,                        |                 |
|  | <b>9</b>  | <b>Schöneberger</b>         | <b>Schön und gut</b>  | <b>bis 20 €</b> |
|   |           |                             | Bornheim, Berger Straße 237, Tel. 94506611,<br>Seite 231,                    |                 |
|  | <b>10</b> | <b>Orfeo's Erben Bistro</b> | <b>Notariell beglaubigt (5. Platz)</b>  | <b>bis 30 €</b> |
|   |           |                             | Bockenheim, Hamburger Allee 45, Tel. 70769100,<br>Seite 215,                 |                 |

## ALLES NEU, ALLES GLÄNZT!

Schon wieder ein neues Restaurant? Angesichts der Fülle an Gourmettempeln, die alljährlich aus dem fruchtbaren Frankfurter Boden sprießen, kann man schon mal den Überblick verlieren. Kein Problem, es gibt ja diese Liste – hier sind die spannendsten Neueröffnungen des Jahres!

### Top Ten

## Die spannendsten Neueröffnungen

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



1

### Lafleur

ab100 €

La vie en rose (neu)  
Westend, Palmengartenstraße 11, Tel. 90029-100,  
Seite 188,



2

### Mon Amie Maxi

bis75 €

Wie in Paris (neu)  
Westend, Bockenheimer Landstraße 31, Tel. 71402121,  
Seite 208,



3

### Oosten

bis30 €

Ooh ja! (neu)  
Ostend, Eyssenstraße 4, Tel. 949425680,  
Seite 214,



4

### Rosso de Sera

bis50 €

... macht Wangen rot (neu)  
Rödelheim, Arnoldshainer Straße 2, Tel. 0160 93895297,  
Seite 227



5

### Bidlabu

bis50 €

Bald auch du (neu)  
City, Kleine Bockenheimer Straße 14, Tel. 95648784,  
Seite 112,



6

### Hugo Brasserie & Bar

bis50 €

Ein schlüssiges Konzept (neu)  
Sachsenhausen, Große Rittergasse 53-59,  
Tel. 95932193, Seite 176,



7

### Langosch am Main

bis30 €

Industrial Style (neu)  
City, Fahrgasse 3, Tel. 92039510,  
Seite 193,



8

### Pizzeria Paolo

bis30 €

Cimino reloaded (neu)  
Bockenheim, Schlossstraße 85, Tel. 71910070,  
Seite 223,



9

### Gioia

bis30 €

Ist mir ein Vergnügen (neu)  
Sachsenhausen, Paradiesgasse 67, Tel. 61995004,  
Seite 168,



10

### Frohsinn

bis50 €

Gaumenfreude pur (neu)  
City, Thurn-und-Taxis-Platz 1, Tel. 13384778,  
Seite 162,

## DAS HAT BISS(NESS)!

Ob Maßanzug von Armani oder die günstigere Variante von der Stange: Gut lunchen wollen alle Geschäftsleute der Stadt – und ganz nebenbei den einen- oder anderen Deal einfädeln. Wer zwischen Meeting und Conference Call nach mehr als nur einem delikaten Happen sucht, sollte in den unten stehenden Listen das Richtige finden!

### Top Five

## Business Lunch bis 30 €



### 1 Emma Metzler

**Immer wieder Emma**  
Sachsenhausen, Schaumainkai 17, Tel. 61995906,  
Seite 150,



### 2 Riz

**Geritz**  
City, Berliner Straße 72, Tel. 282439,  
Seite 225,



### 3 Oscar's

**Stop and Lunch**  
City, Am Kaiserplatz 1, Tel. 21502,  
Seite 217,



### 4 Medici

**Nicht nur für Kaufmänner (1. Platz)**  
City, Weißadlergasse 2, Tel. 21990794,  
Seite 204,



### 5 Meyer's Restaurant

**Boxenstopp (4. Platz)**  
Frankfurt, Große Bockenheimer Straße 54 (Fressgass'),  
Tel. 91397070, Seite 206,

### Top Five

## Business Lunch ab 30 €



### 1 Lafleur

**La vie en rose (neu)**  
Westend, Palmengartenstraße 11, Tel. 90029-100,  
Seite 188,



### 2 Restaurant Français

**Französisch für Fortgeschrittene**  
City, Am Kaiserplatz 1, Tel. 21502,  
Seite 160,



### 3 Erno's Bistro

**40 Jahre Genuss (1. Platz)**  
Westend, Liebigstraße 15, Tel. 721997,  
Seite 154



### 4 Carmelo Greco

**Der Meister aus Italien**  
Sachsenhausen, Ziegelhüttenweg 1–3, Tel. 60608967,  
Seite 130,



### 5 Die Leiter

**Hochgeklettert (2. Platz)**  
City, Kaiserhofstraße 11, Tel. 292121,  
Seite 145,

## ZU ZWEIT, ZU DRITT, ZUSAMMEN ...

Ob unter vier, acht oder zwölf Augen: In netter Gesellschaft speist es sich besser als allein zu Hause. Mit großer oder kleiner Begleitung, Familie oder Freunden finden Sie in den untenstehenden Restaurants bestimmt das perfekte Plätzchen.

### Top Five

## Dinner for Two

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



### 1 Seven Swans

Ihr lieben Schwäne (1. Platz)  
City, Mainkai 4, Tel. 21996226,  
Seite 232, ↗

ab100 €



### 2 Chalet 18

L'Amour Toujours (3. Platz)  
Bockenheim, Grempstraße 18, Tel. 702814,  
Seite 134, ↗

bis75 €



### 3 Estragon

Gut gewürzt  
Nordend, Jahnstraße 49, Tel. 5978038,  
Seite 155

bis75 €



### 4 Leon

Liebesgrüße aus dem Souterrain (5. Platz)  
Westend, Feuerbachstraße 5, Tel. 15344850,  
Seite 194

bis30 €



### 5 Blueberry Hill

Klingt gut (4. Platz)  
Bornheim, Arnsburger Straße 70, Tel. 90437005,  
Seite 118

bis50 €

### Top Five

## Essen mit Kindern

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



### 1

Schmidt-Peccolo  
am Goetheturm/Goetheruh

bis20 €

Schmidt-perfetto (neu)  
Sachsenh., Zum Goetheturm 1, Tel. 686830, Seite 226, ↗



### 2

Block House

bis30 €

Fleisch für Papa (3. Platz)  
Westend, Wiesenau 1, Tel. 723939,  
Seite 116



### 3

Trattoria Amici

bis20 €

Wie bei Mama  
Westend, Bettinastraße 17–19, Tel. 74093175,  
Seite 243, ↗



### 4

Mongo's

bis30 €

Mufflon an Mangold  
Ostend, Hanauer Landstraße 291a, Tel. 24240650,  
Seite 206, ↗



### 5

Obsthof Am Steinberg

bis20 €

Apfel im Glas und auf dem Teller (4. Platz)  
Nieder-Erlenbach, Am Steinberg 24, Tel. 06101/9875735,  
Seite 214, ↗

## WETTERFÜHLIG

Auch wenn Sommer und Sonne in diesem Jahr ein launischer Gast bleiben sollten: Frische Luft macht gesund, hungrige und hartgesottene Frankfurter finden auch bei Regen einen Platz im Lieblingsbiergarten. Also husch, husch nach draußen – und den Schirm nicht vergessen!

## Top Five

# Garten- und Apfelweinlokale

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



### 1 Schuch's Restaurant

bis50 €

Huch (3. Platz)  
Praunheim, Alt-Praunheim 11, Tel. 761005,  
Seite 228, ↗



### 2 Schreiber-Heyne Proletariat

bis30 €

Ein kapitales Vergnügen (1. Platz)  
Sachsenhausen, Abtgässchen 8, Tel. 67734300, Seite 231, ↗



### 3 Apfelwein Solzer

bis20 €

So solz sein (2. Platz)  
Bornheim, Berger Straße 260, Tel. 452171,  
Seite 233, ↗



### 4 Lohrberg-Schänke

bis20 €

Gute Aussichten (neu)  
Seckbach, Auf dem Lohr 9, Tel. 90476785,  
Seite 196, ↗



### 5 Zum Gemalten Haus

bis20 €

Ein Bild von einem Haus (5. Platz)  
Sachsenhausen, Schweizer Straße 67, Tel. 614559,  
Seite 261, ↗

## Top Five

# Open Air

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



### 1 Holbein's

bis100 €

Lohningers Weltküche (wieder im Heft)  
Sachsenhausen, Holbeinstraße 1, Tel. 66056666,  
Seite 170, ↗



### 2 Gerbermühle

bis75 €

Läuft wieder rund  
Oberrad, Gerbermühlstraße 105, Tel. 68977790,  
Seite 167, ↗



### 3 MainNizza

bis75 €

Voyage, voyage! (neu im Heft)  
City, Untermainkai 17, Tel. 26952922,  
Seite 201



### 4 Circus

bis30 €

Quietschbunt und quietschfidel (neu)  
City, Bleichstraße 46, Tel. 25756714,  
Seite 136, ↗



### 5 Oosten

bis30 €

Ooh ja! (neu)  
Ostend, Eyssenstraße 4, Tel. 949425680,  
Seite 214, ↗

## DEFTISCH MACHT KRÄFTISCH ...

... und schmeckt dabei ausgezeichnet! Während aus den Restaurants links jeden Tag aufs Neue eine Ode an die gutbürgerliche Gaumenfreude ertönt, finden Sie in den Lokalen der rechten Top-Liste eine modern interpretierte regionale Küche vor - natürlich auf hohem Niveau!

## Top Five

# Gutbürgerlich

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



1

### Der Löwe

bis30 €

**Renovierte Hessenseele (1. Platz)**  
Zeilheim, Alt-Zeilheim 10, Tel. 30060555,  
Seite 141,



2

### Zur Golden Kron

bis50 €

**Zack, die Krone! (2. Platz)**  
Eschersheim, Alt-Eschersheim 58, Tel. 95102010,  
Seite 262,



3

### Zum Einhorn

bis20 €

**Im Galopp über den Regenbogen (4. Platz)**  
Bonames, Alt-Bonames 2, Tel. 501328,  
Seite 261,



4

### Erbgut

bis30 €

**Die Zelle des Guten (neu im Heft)**  
Sachsenhausen, Hans-Thoma-Straße 1, Tel. 614818,  
Seite 154,



5

### Exenberger – Der Frankfurter Imbiss

bis20 €

**Gute Zeiten (7. Platz)**  
Sachsenhausen, Bruchstraße 14,  
Tel. 63390790, Seite 156,

## Top Five

# Neue Frankfurter Küche

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



1

### Frankfurter Küche

bis30 €

**Über den Tellerrand**  
Ostend, Hanauer Landstraße 86, Tel. 43056878,  
Seite 163,



2

### Münch's Restaurant

bis20 €

**Großes Tennis (neu)**  
Offenbach, Helene-Mayer-Straße 10, Tel. 833470,  
Seite 212,



3

### Vadder

bis20 €

**Mamas Liebling (neu)**  
Bornheim, Würzburger Straße, Tel. 446331,  
Seite 248



4

### Wolfgang's

bis30 €

**Dadada-daaa**  
Bornheim, Im Prüfling 28, Tel. 94507050,  
Seite 255,



5

### Exenberger – Die Werkskantine

bis50 €

**Frisch ans Werk!**

Ostend, Orber Straße 4 a, Tel. 41674151, Seite 156,

## DER PREIS IST HEISS!

Billig, will ich? Kriegst Du! Dass gut Dinieren nicht immer die Welt kosten muss, beweisen die hier gelisteten Frankfurter Gastronomen.

### Top Ten

## Gut & günstig

PREIS PRO PERSON

bis 10 bis 20 bis 30 bis 50 bis 75 bis 100 ab 100



1

### Markthaus am Wilhelmsplatz

bis 30 €

An der Quelle (3. Platz)

Offenbach, Bieberger Straße 9b, Tel. 80101883, Seite 200,



2

### Quan Van

bis 20 €

Mysteriöse Knalltomate (5. Platz)

Nordend, Schwarzburgstraße 74, Tel. 599723,

Seite 225,



3

### Kastanie

bis 20 €

Gut Holz (4. Platz)

Fechenheim, Leinwebergasse 4–6, Tel. 417100,

Seite 183,



4

### Schlippeche

bis 20 €

Kokardka (8. Platz)

Nordend, Wielandstraße 61, Tel. 598419,

Seite 230



5

### Zur Reifenburg

bis 20 €

Rettungsring-Gefahr (10. Platz)

Rödelheim, Reifenberger Straße 40, Tel. 783469,

Seite 263



6

### Ristorante Il Doge

bis 30 €

Bravo! (6. Platz)

Riederwald, Max-Hirsch-Straße 34, Tel. 40148906,

Seite 177,



7

### Demera

bis 30 €

Von der Hand in den Mund (neu)

Nordend, Holzhausenstraße 77, Tel. 95645158,

Seite 144,



8

### Puszta Tscharda

bis 20 €

So schmeckt Ungarn (neu)

Offenbach, Aschaffenburger Straße 13, Tel. 40563202,

Seite 223



9

### Le Belge

bis 20 €

Frohlocken auf Flämisch

Offenbach, Bleichstraße 49, Tel. 56997020,

Seite 193,



10

### Bier-Hannes Zur Mainkur

bis 20 €

Kein Bier vor zwölf (7. Platz)

Fechenheim, Hanauer Landstraße 568, Tel. 412890,

Seite 114

## Top Five

# Frühstück

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



### 1 Baguette Jeanette

bis20 €

Genuss mit Verzögerung (1. Platz)

Bornheim, Berger Straße 187, Tel. 95636702, Seite 108, ↗



### 2 Mainkai Café

bis20 €

Alles fließt (3. Platz)

City, Mainkai 15, Tel. 26097565, Seite 198, ↗



### 3 Café Karin

bis20 €

Hier frühstückt Frankfurt (4. Platz)

City, Großer Hirschgraben 28, Tel. 295217, Seite 182, ↗



### 4 Café Crumble

bis10 €

Knusper, klecker, klön (5. Platz)

Bockenheim, Kiesstraße 41, Tel. 71588738, Seite 138, ↗



### 5 Stääbche

bis20 €

Kaffee-Infusion (neu)

Offenbach, Bleichstraße 32, Tel. 049/69768401, Seite 234, ↗

## Top Five

# Brunch

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



### 1 motions im Westin Grand

bis50 €

Bewegend (neu)

City, Konrad-Adenauer-Straße 7, Tel. 29810, Seite 210, ↗



### 2 Hotel Lindenberg

bis30 €

WG für alle (neu)

Ostend, Rückertstraße 47, Tel. 430591530, Seite 176, ↗



### 3 Restaurant Unterschweinstiege

bis50 €

Im Zeichen des Ebers (3. Platz)

Flughafen, Unterschweinstiege 16,

Tel. 69752500, Seite 248, ↗



### 4 Café Albatros

bis20 €

Ein langer Morgen im Schlaraffenland (wieder im Heft)

Bockenheim, Kiesstraße 27, Tel. 7072769, Seite 100, ↗



### 5 Mövenpick Hotel Restaurant

bis30 €

Familienfreundlich (2. Platz)

Gallus, Den Haager Straße 5, Tel. 788075840, Seite 211, ↗

## PETIT DÉJEUNER?

Was sich die Franzosen dabei gedacht haben, das Frühstück mit dem Attribut „klein“ in Verbindung zu bringen, wird den folgenden Gastronomen wohl immer ein Rätsel bleiben. Ob der Mond nun gerade auf- oder schon lange wieder untergegangen ist: Hunger leiden muss hier keiner.

## Top Five

# Essen nach Mitternacht

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



1

### Logenhaus im Finkenhof

bis50 €

Zeitreise (2. Platz)

Nordend, Finkenhofstraße 17, Tel. 84775743, Seite 191, ↗



2

### Bistro Salvatore

bis50 €

Ave Salva (4. Platz)

City, Schöne Aussicht 16, Tel. 282113, Seite 227, ↗



3

### Casa Pintor

bis30 €

Farbenfroh

Nordend, Bornwiesenweg 75, Tel. 5973723, Seite 134, ↗



4

### BurgerMeister

bis20 €

Sie haben die Wahl (5. Platz)

Sachsenhausen, Dreieichstraße 30, Tel. 66113666, Seite 126, ↗



5

### A'mir

bis10 €

Mon amour

Sachsenhausen, Paradiesgasse 46, Tel. 623333, Seite 104, ↗

# Genuss weltweit

## Die Spitzenreiter aus 30 Ländern



### NORD- UND SÜDAMERIKA

5 NR. 1 – ARGENTINIEN

**Buenos Aires**

Sachsenhausen, Dreieichstraße 35,  
Tel. 613309, Seite 122, ↗

25 NR. 1 – USA

**Buffalo Steakhouse**

City, Kaiserhofstraße 18–20, Tel.  
285796, Seite 120

30 NR. 1 – BRASILIEN

**Bahia**

Bockenheim, Rödelheimer Straße 33,  
Tel. 97788989, Seite 110, ↗

## ASIEN

11 NR. 1 – BELGIEN

### Le Belge

Offenbach, Bleichstraße 49,  
Tel. 56997020, Seite 193, 

13 NR. 1 – ÖSTERREICH

### Max on One

City, Thurn-und-Taxis-Platz 2,  
Tel. 2972370, Seite 202, 

16 NR. 1 – RUSSLAND

### Monte Cristo

Offenbach, Bieberer Straße 61,  
Tel. 80906876, Seite 207, 

20 NR. 1 – FRANKREICH

### Tiger-Gourmet- restaurant

City, Heiligkreuzgasse 16–20,  
Tel. 92002220, Seite 246, 

22 NR. 1 – POLEN

### Schlippche

Nordend, Wielandstraße 61,  
Tel. 598419, Seite 230

23 NR. 1 – HESSEN

### Schuch's Restaurant

Praunheim, Alt-Praunheim 11, Tel.  
761005, Seite 228, 

27 NR. 1 – UNGARN

### Puszta Tscharda

Offenbach, Aschaffenburger Straße 13,  
Tel. 40563202, Seite 223

29 NR. 1 – SPANIEN

### Weiße Lilie

Bornheim, Berger Straße 275,  
Tel. 453860, Seite 260, 

1 NR. 1 – IRAK

### Gilgamesch

Nordend, Rotlintstraße 81,  
Tel. 95635688, Seite 165, 

4 NR. 1 – INDIEN

### Mera Masala

Ostend, Sandweg 56,  
Tel. 94340150, Seite 205, 

6 NR. 1 – USBEKISTAN

### Caravan

Bockenheim, Basaltstraße 13a,  
Tel. 95909158, Seite 132, 

10 NR. 1 – VIETNAM

### Toan

Nordend, Friedberger Anlage 14,  
Tel. 449844, Seite 250, 

14 NR. 1 – KOREA

### Mama Kim

Westend Süd, Kettenhofweg 61,  
Tel. 71375800, Seite 1, 

12 NR. 1 – TIBET

### Lhamo Bistro

Bockenheim, Leipziger Straße 85,  
Tel. 5888217, Seite 195, 

15 NR. 1 – MONGOLEI

### Mongo's

Ostend, Hanauer Landstraße 291a,  
Tel. 24240650, Seite 206, 

17 NR. 1 – CHINA

### Pak Choi

Bahnhofsviertel, Elbstraße 12,  
Tel. 78988418, Seite 218, 

18 NR. 1 – IRAN

### Tehran

Sachsenhausen, Klappergasse 8,  
Tel. 269575, Seite 240, 

19 NR. 1 – THAILAND

### Rama V

City, Vilbeler Straße 32,  
Tel. 21996488, Seite 222, 

26 NR. 1 – JAPAN

### Sushimoto

City, Konrad-Adenauer-Straße 7,  
Tel. 1310057, Seite 236, 

28 NR. 1 – UKRAINE

### Watra

Westend, Grüneburgweg 29,  
Tel. 71918956, Seite 253, 



## AFRIKA | ORIENT

9 NR. 1 – GHANA

### Kenkey House

Sachsenhausen, Gartenstraße 167,  
Tel. 24246203, Seite 183, 

24 NR. 1 – TÜRKEI

### Kekik

Höchst, Zuckschwerdtstraße 16,  
Tel. 27294848, Seite 185, 

21 NR. 1 – ÄTHIOPIEN

### Savanna

City, Alte Gasse 69,  
Tel. 21998786, Seite 224, 

## HOCHZEIT DER ELEMENTE

Unter scharfen Sicherheitsbedingungen und Anwesenheit sämtlicher Medien heiratete in diesem Jahr das erste gleichgeschlechtliche Paar in Frankreich – während fernab vom medialen Trubel in den folgenden Restaurants vom Chef de Cuisine beste Zutaten kunstfertig vermählt werden. Beides ein guter Grund zum Feiern!

## Top Five

# Frankreich Haute Cuisine

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



### 1 Tiger-Gourmetrestaurant ab100 €

Elegantes Spektakel (wieder im Heft)  
City, Heiligkreuzgasse 16–20, Tel. 92002220,  
Seite 246,



### 2 Lafleur ab100 €

La vie en rose (neu)  
Westend, Palmengartenstraße 11, Tel. 90029–100,  
Seite 188,



### 3 Weinsinn bis100 €

Für alle Sinne  
Westend, Fürstenbergerstraße 179, Tel. 56998080,  
Seite 253



### 4 Restaurant Français ab100 €

Französisch für Fortgeschrittene (1. Platz)  
City, Am Kaiserplatz 1, Tel. 21502,  
Seite 160,



### 5 Erno's Bistro ab100 €

40 Jahre Genuss (2. Platz)  
Westend, Liebigstraße 15, Tel. 721997,  
Seite 154

## Top Five

# Bistros & Brasserie

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



### 1 Mon Amie Maxi bis75 €

Wie in Paris (neu)  
Westend, Bockenheimer Landstraße 31, Tel. 71402121,  
Seite 208,



### 2 La Cigale bis50 €

Frankreich trifft Südtirol (1. Platz)  
Bockenheim, Falkstraße 38, Tel. 704111,  
Seite 192,



### 3 Estragon bis75 €

Gut gewürzt (4. Platz)  
Nordend, Jahnstraße 49, Tel. 5978038,  
Seite 155



### 4 Coq au Vin bis50 €

Bonjour finesse  
Sachsenhausen, Textorstraße 89, Tel. 96200338,  
Seite 138,



### 5 Maaschanz bis50 €

Oh là là! (5. Platz)  
Sachsenhausen, Färberstraße 75, Tel. 622886,  
Seite 198,

Wenn Sie denken, Italien hätte nur Pizza und Pasta zu bieten, dann lassen Sie sich doch mal in diesen Frankfurter Restaurants auf die südländische Art verwöhnen. Da schmeckt nicht nur der Feinschmecker die Sonne heraus!

## Top Ten

## Italien Fine Dining

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



## 1 Carmelo Greco

Der Meister aus Italien (1. Platz)

Sachsenhausen, Ziegelhütten 1–3, Tel. 60608967,  
Seite 130, 

ab100 €



## 2 Trattoria Promis

Hier hält man jedes Versprechen (2. Platz)

Sachsenhausen, Gartenstraße 17, Tel. 61995150,  
Seite 243, 

bis75 €



## 3 Da Claudio

Jetzt ein Bockenheimer (4. Platz)

Bockenheim, Elbinger Straße 4, Tel. 565471,  
Seite 140, 

bis75 €



## 4 Osteria L'isola Sarda

Che bello!

Nordend, Rothschildallee 38, Tel. 462206,  
Seite 217, 

bis50 €



## 5 Gennaro's

Grandios (wieder im Heft)

Sachsenhausen, Kennedyallee 34/Eck, Tel. 638241,  
Seite 167, 

bis50 €



## 6 Rosso de Sera

... macht Wangen rot (neu)

Rödelheim, Arnoldshainer Straße 2, Tel. 76809580,  
Seite 227, 

bis50 €



## 7 Dal Pescatore

Keine Haken (5. Platz)

Westend, Westendplatz 42, Tel. 172028,  
Seite 142, 

bis75 €



## 8 Villa Lauda

Vollgas (neu)

Nordend, Baulstraße 16, Tel. 95524771,  
Seite 251, 

bis50 €



## 9 Villa Leonhardi

Im grünen Bereich (3. Platz)

Westend, Zeppelinallee 18, Tel. 7898847,  
Seite 251, 

bis100 €



## 10 La Scuderia

Eine solide Sache (7. Platz)

Westend, Feuerbachstraße 23, Tel. 725480,  
Seite 192, 

bis75 €

Wenn die italienische Mutter im Werbespot eines bekannten Nudelherstellers den Sohnemann zum Essen ruft, dann gibt es für den kein Halten mehr. Ähnlich geht's den Gästen der folgenden Restaurants, denn was hier aufgetischt wird, macht nicht nur den Bambini Beine!

## Top Ten

# Italien alla Mamma

PREIS PRO PERSON

bis 10 bis 20 bis 30 bis 50 bis 75 bis 100 ab 100



### 1 A Casa di Tomilaia

Firenze modern (1. Platz)

Sachsenhausen, Walther-von-Cronberg-Platz 9,  
Tel. 68977625, Seite 98, ↗

bis 50 €



### 2 Papanova

Mamas Neuer (5. Platz)

Nordend, Eckenheimer Landstraße 130, Tel. 90559341,  
Seite 219, ↗

bis 30 €



### 3 Pasta Davini

Die Nudel-Nummer (neu im Heft)

City, Heiligkreuzgasse 9 a, Tel. 57805106,  
Seite 219, ↗

bis 30 €



### 4 Sardegna

Eine Insel (4. Platz)

City, Fahrgasse 84, Tel. 13376779,  
Seite 229, ↗

bis 50 €



### 5 Pizzeria Paolo

Cimino reloaded (neu)

Bockenheim, Schlossstraße 85, Tel. 71910070, Seite  
223, ↗

bis 30 €



### 6 Bella Donna

Typisch italienisch eben! (3. Platz)

Sachsenhausen, Diesterwegstraße 10, Tel. 616758,  
Seite 110, ↗

bis 30 €



### 7 Pasta e Panini

Ein Franco in Frankfurt

Bockenheim, Schlossstraße 52, Tel. 24144448,  
Seite 220, ↗

bis 20 €



### 8 Daniel's

Danilo lädt ein (neu)

City, Alte Gasse 14–16, Tel. 15345720,  
Seite 143, ↗

bis 30 €



### 9 A Tavola

Mamma's calling (neu)

Sachsenhausen, Diesterwegstraße 4, Tel. 66124477,  
Seite 98, ↗

bis 20 €



### 10 e Bastal

Noch nicht genug (neu)

Nordend, Eckenheimer Landstraße 103, Tel. 15345050,  
Seite 151, ↗

bis 30 €

## ES GRÜNT SO GRÜN!

Wo Spaniens Blüten wirklich blühen (zumindest auf Frankfurter Grund und Boden), können Sie den folgenden Listen entnehmen, denn auch weit entfernt von der iberischen Halbinsel schmecken Tapas, Paella und Gazpacho einfach gut – sogar ohne Sonnenschein!

## Top Five

# Spanien & Portugal

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



1

### Weiße Lilie

**Hasta la vista, baby! (1. Platz)**  
Bornheim, Berger Straße 275, Tel. 453860,  
Seite 260,

bis30 €



2

### Bodega el Amigo

**Zu Besuch bei Freunden (neu)**  
Bornheim, Saalburgstraße 61, Tel. 94599415,  
Seite 118

bis30 €



3

### La Boveda

**Da wölbt sich nicht nur die Decke (2. Platz)**  
Westend, Feldbergstraße 10, Tel. 723220,  
Seite 190,

bis50 €



4

### Andalucia

**Flamenco auf der Zunge (5. Platz)**  
Bockenheim, Konrad-Broßwitz-Straße 41, Tel. 773730,  
Seite 106,

bis30 €



5

### Mesón Castellano

**Ein iberisches Juwel (neu im Heft)**  
Gallus, Mainzer Landstraße 374, Tel. 825089,  
Seite 204,

bis20 €

## Top Five

# Tapas

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



1

### Alhambra

**Spanische Palastküche (1. Platz)**  
Nordend, Nordendstraße 53, Tel. 559090,  
Seite 100

bis20 €



2

### Don Juan

**Verführerisch (2. Platz)**  
City, Fahrgasse 15, Tel. 20976999,  
Seite 148,

bis50 €



3

### Galicia

**España en Bockencasa**  
Bockenheim, Friesengasse 3, Tel. 77012785,  
Seite 164,

bis30 €



4

### Tapas Locas

**Galizien an der Ecke (neu im Heft)**  
Sachsenhausen, Textorstraße 14, Tel. 96233114,  
Seite 240,

bis30 €



5

### Mi casa tu casa

**Biss zum nächsten Morgengrauen (5. Platz)**  
Nordend, Günthersburgallee 25, Tel. 94948595,  
Seite 206,

bis30 €

## AUF DIE FREUNDSCHAFT!

So nah wie in unserer Liste standen sich Griechen und Türken wohl schon lange nicht mehr. Aber ob sie sich nun mögen oder nicht: Wir lieben auf jeden Fall die Speisen beider Länder – besonders an den hier angeführten Orten!

## Top Five

# Griechenland

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



### 1 Ariston

Beim Zeus! (1. Platz)  
City, Heiligkreuzgasse 29, Tel. 92039950,  
Seite 104,

bis30 €



### 2 Alexis Sorbas

Selbstbewusst (2. Platz)  
Niederrad, Güntherstraße 42a, Tel. 672462,  
Seite 102,

bis50 €



### 3 Der Griech

Die Kritik zum Griechen (3. Platz)  
City, Kaiserhofstraße 12, Tel. 91396146,  
Seite 144,

bis30 €



### 4 Inos & Artos

Und dOuzo?  
Nordend, Weberstraße 90, Tel. 90502789,  
Seite 180,

bis50 €



### 5 Knossos

Kretisch-Fetisch (4. Platz)  
Nordend, Luisenstraße 7, Tel. 444796,  
Seite 187,

bis30 €

## Top Five

# Türkei

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



### 1 Kekik

Osmanische Schatzsuche (2. Platz)  
Höchst, Zuckschwerdtstraße 16, Tel. 27294848,  
Seite 185,

bis30 €



### 2 Almas

Kulinarischer Orient (neu)  
Sachsenhausen, Wallstraße 22, Tel. 66426666,  
Seite 104,

bis30 €



### 3 Konak

Zu Gast bei den türkischen Herren (neu)  
Bockenheim, Schloßstraße 24, Tel. 46090450,  
Seite 190,

bis30 €



### 4 Sümela II

Schwarzmeerspezialitäten (1. Platz)  
City, Taubenstraße 17, Tel. 29724338,  
Seite 234,

bis50 €



### 5 Anatolia

Türkisch nicht nur für Anfänger (4. Platz)  
City, Zeil 23, Tel. 29729546,  
Seite 106,

bis20 €

## DARF'S EIN BISSCHEN MEER SEIN?

In den Ländern rund ums Mittelmeer sorgen strahlende Sonne und maritimes Klima für das unvergleichliche Aroma der Küche. Doch auch die Küche Österreichs hat weit mehr zu bieten als Wiener Schnitzel – insbesondere ihre berüchtigten Mehl- und Süßspeisen.

## Top Five

# Mediterran

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



### 1 Fellners

Das gefellt uns (4. Platz)

Nordend, Eschersheimer Landstraße 158, Tel. 554733, Seite 158

bis50 €



### 2 Fette Henne

Außen pfui, innen hui, hui, hui (wieder im Heft)

Nordend, Friedberger Landstraße 62, Tel. 90437307, Seite 159,

bis50 €



### 3 Kanouhou Restaurant

Crossover in Offenbach (neu)

Offenbach, Bernardstraße 36, Tel. 90759983, Seite 182,

bis50 €



### 4 Grand Cru

Rebenwetter (6. Platz)

Sachsenhausen, Textorstraße 56, Tel. 626260, Seite 172

bis75 €



### 5 Caracol

Slowfood vom Feinsten (8. Platz)

Sachsenhausen, Schneckenhofstraße 11, Tel. 97691676, Seite 128,

bis75 €

## Top Five

# Österreich

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



### 1 Max on One

Österreich meets Hessen

City, Thurn-und-Taxis-Platz 2, Tel. 2972370, Seite 202,

ab100 €



### 2 Lohninger

Lohnt sich

Sachsenhausen, Schweizer Straße 1, Tel. 247557860, Seite 196

bis100 €



### 3 Zum Zehnthal

Alle Zehne

Schwanheim, Alt-Schwanheim 12, Tel. 356141, Seite 261,

bis30 €



### 4 Edelweiss

Unvergänglich (neu im Heft)

Sachsenhausen, Schweizer Straße 96, Tel. 619696, Seite 152,

bis20 €



### 5 Salzkammer

Alpenküche in Mainhattan (neu im Heft)

City, Weißadlergasse 15, Tel. 15393000, Seite 227,

bis50 €

## KONICHI-WA!

Im Land der aufgehenden Sonne spielt Ästhetik eine große Rolle. Das macht sich auch auf dem Teller bemerkbar: Essen soll hier nicht etwa nur gut schmecken, sondern auch das Auge ansprechen. Beides ist für die folgenden Restaurants eine Selbstverständlichkeit!

## Top Six

# Japan

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



### 1 Sushimoto

Fish 'n' Grill (1. Platz)  
City, Konrad-Adenauer-Straße 7, Tel. 1310057,  
Seite 236,

bis50 €



### 2 T-Style

T-Time! (6. Platz)  
Bockenheim, Adalbertstraße 37–39, Tel. 97789716,  
Seite 244,

bis50 €



### 3 Fujiwara

Immer wieder gut (4. Platz)  
Sachsenhausen, Cranachstraße 1, Tel. 66371816,  
Seite 162,

bis50 €



### 4 Iroha

Nippon ruft (3. Platz)  
City, Bethmannstraße 35, Tel. 21994930,  
Seite 180,

bis100 €



### 5 Kabuki

Hier tanzt das Gemüse (2. Platz)  
Bahnhofsviertel, Kaiserstraße 42, Tel. 234353,  
Seite 181,

bis100 €



### 6 Iwase

Lohnendes Warten  
City, Vilbeler Straße 31, Tel. 283992,  
Seite 181,

bis50 €

## Top Five

# Sushi

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



### 1 Okame

Klein-Japan in Hausen  
Praunheim, Im Vogelsgesang 1 A, Tel. 76805991,  
Seite 216,

bis50 €



### 2 Sushiko

So wie so! (1. Platz)  
Sachsenhausen, Schweizer Straße 61, Tel. 60605460,  
Seite 237,

bis30 €



### 3 SushiSho

Fischrällchen deluxe (2. Platz)  
Westend, Theodor-Heuss-Allee 3, Tel. 75781148,  
Seite 237,

bis50 €



### 4 Mala Min

Da will ich immer wieder hin! (3. Platz)  
Höchst, Hostatostraße 15, Tel. 97692922,  
Seite 201,

bis30 €



### 5 Hama Sushi

Hamà genossen (neu)  
Bockenheim, Adalbertstraße 7 A, Tel. 71719759,  
Seite 172,

bis20 €

Wo Wok und Sonne für Wonne sorgen, geben sich Kokos-Curry und Basmati-Reis die Hand. Dass Thailand nicht nur ein beliebtes Urlaubsland ist, sondern auch kulinarisch einiges auf dem Kasten hat, dafür gibt es auch in Frankfurt eindeutige Beweise, die wir für Sie zusammengestellt haben.

## Top Five

# Thailand

PREIS PRO PERSON

bis 10 bis 20 bis 30 bis 50 bis 75 bis 100 ab 100



### 1 Rama V

**Königlich (1. Platz)**  
City, Vilbeler Straße 32, Tel. 21996488,  
Seite 222, ↗

bis 50 €



### 2 Suvadee

**Dem Himmel so nah (2. Platz)**  
Nordend, Baumweg 19, Tel. 4940764,  
Seite 238, ↗

bis 30 €



### 3 Tap Tim Thai

**Tipp-topp (neu)**  
Sachsenhausen, Wendelsweg 85, Tel. 98956561,  
Seite 238, ↗

bis 30 €



### 4 King Corner

**Thailand im Kleinformat (neu im Heft)**  
Sachsenhausen, Mailänder Straße 8, Tel. 686026,  
Seite 184, ↗

bis 30 €



### 5 Koh Samui

**Insel-Gefühle (3. Platz)**  
City, Große Friedberger Straße 32, Tel. 292828,  
Seite 187, ↗

bis 30 €

## Top Five

# Asia-Imbisse

PREIS PRO PERSON

bis 10 bis 20 bis 30 bis 50 bis 75 bis 100 ab 100



### 1 Aroydee

**Jippie ya yeah! (3. Platz)**  
City, Stiftstraße 34, Tel. 29723636,  
Seite 106, ↗

bis 10 €



### 2 Thai Art

**Immer smart (2. Platz)**  
Nordend, Oeder Weg 61, Tel. 90554820,  
Seite 241, ↗

bis 20 €



### 3 Bonsai Kitchen

**Klein, aber kostbar (neu)**  
Nordend, Eschersheimer Landstraße 18,  
Tel. 95956828, Seite 122, ↗

bis 10 €



### 4 Vietrice

**Rice, Rice, Baby! (neu im Heft)**  
Sachsenhausen, Offenbacher Landstraße 9,  
Tel. 096237582, Seite 251, ↗

bis 20 €



### 5 Thong Thai

**Urbane Thai-Küche (5. Platz)**  
City, Meisengasse 12, Tel. 92882977,  
Seite 242, ↗

bis 10 €

## FERNKÖSTLICH!

Dass Korea einige schlagfertige Argumente besitzt, wissen wir in Frankfurt ja nicht erst, seit hier Tae Kwon Do und Hap Ki Do unterrichtet werden. Und auch wenn es die Ostasiaten in mancher Hinsicht übertreiben, so ist unser Lob für die folgenden Restaurants doch voll und ganz berechtigt!

## Top Five

# Vietnam

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



### 1 Toan

Gibt den Ton an (2. Platz)  
Nordend, Friedberger Anlage 14, Tel. 449844,  
Seite 250,

bis50 €



### 2 Lam Frères

Nomnom (1. Platz)  
Bahnhofsviertel, Weserstraße 12, Tel. 234779,  
Seite 192,

bis20 €



### 3 Quán Van

Mysteriöse Knalltomate (5. Platz)  
Nordend, Schwarzburgstraße 74, Tel. 599723,  
Seite 225,

bis20 €



### 4 Vipho

Vorwärts (neu)  
Nordend, Oeder Weg 21, Tel. 556746,  
Seite 252,

bis20 €



### 5 Palmen

Wellness für den Gaumen (4. Platz)  
Nordend, Zeißelstraße 20, Tel. 90554922,  
Seite 217,

bis20 €

## Top Five

# Korea

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



### 1 Mama Kim

Von guten Eltern (1. Platz)  
Westend, Kettenhofweg 61, Tel. 71375800,  
Seite 199,

bis50 €



### 2 Sonamu

Gut bist du! (2. Platz)  
Bornheim, Berger Straße 184, Tel. 90437250,  
Seite 233,

bis30 €



### 3 Mr. Lee

Mr. Le(e)cker (3. Platz)  
Gutleutviertel, Gutleutstraße 153, Tel. 251198,  
Seite 211

bis30 €



### 4 Hankook

Korea auf dem Hügel (wieder im Heft)  
Sachsenhausen, Hainer Weg 100, Tel. 65007185,  
Seite 173,

bis30 €



### 5 CoCo

Seoul-Food (4. Platz)  
City, Große Eschenheimer Straße 41, Tel. 92034786,  
Seite 137,

bis20 €

## FARBENFROH!

Das indische Holi-Fest ist etwas ganz besonderes: Bunte Pulver verwandeln zur Huldigung des Frühlings die Welt in ein farbenfrohes Glitzermeer. Mindestens genauso fröhlich macht die kulinarische Genusskultur des Subkontinents, deren Zeugnisse es sogar bis nach Frankfurt geschafft haben.

## Top Five

# China

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



### 1 Pak Choi

**China cool (1. Platz)**  
Bahnhofsviertel, Elbestraße 12, Tel. 78988418,  
Seite 218, ↗

bis30 €



### 2 Shanghai

**Die Mischung macht's (4. Platz)**  
Nied, Sauerstraße 25, Tel. 397862,  
Seite 231, ↗

bis30 €



### 3 Dim Sum Haus

**Ran an die Körbchen (2. Platz)**  
City, Vilbeler Straße 27, Tel. 46097881,  
Seite 146, ↗

bis20 €



### 4 Ding Ding Sheng

**Iss ja ein Ding (3. Platz)**  
Bahnhofsviertel, Moselstraße 23, Tel. 26018888,  
Seite 147, ↗

bis20 €



### 5 Paradies

**Paradies im Angebot (5. Platz)**  
Bahnhofsviertel, Baseler Straße 10, Tel. 26952698,  
Seite 219, ↗

bis20 €

## Top Five

# Indien

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



1

### Mera Masala

**Wie Götter in Indien (3. Platz)**  
Ostend, Sandweg 56, Tel. 94340150,  
Seite 205, ↗

bis30 €



2

### Delhi Tandoori

**Delikat (2. Platz)**  
Westend, Bockenheimer Anlage 1 A, Tel. 95507390,  
Seite 143, ↗

bis50 €



3

### Indian Village

**Die Welt ist ein Dorf (neu)**  
Ostend, Hanauer Landstraße 82, Tel. 90436580,  
Seite 179, ↗

bis30 €



4

### Diya

**Ja, ja, ja! (wieder im Heft)**  
Ostend, Habsburgerallee 43, Tel. 40562307,  
Seite 147, ↗

bis20 €



5

### Indian Curry House

**Masala im Vereinsheim (4. Platz)**  
Niederrad, Goldsteinstraße 215, Tel. 6665197,  
Seite 178, ↗

bis20 €

## KULINARISCHER FRÜHLING

In der arabischen Welt ist dieser Tage ja einiges los, aber auch in Sachen Kochkunst hat der Nahe und Mittlere Osten viel zu bieten. Die folgenden Restaurants laden zu einem kulinarischen Spaziergang durch farbenfrohe Basare mit ihren zahlreichen orientalischen Gewürzen, Couscous und exotischen Früchten ein.

## Top Five

# Afrika

PREIS PRO PERSON

bis 10 bis 20 bis 30 bis 50 bis 75 bis 100 ab 100



### 1 Savanna

bis 20 €

Gemütliches Plätzchen (1. Platz)  
City, Alte Gasse 69, Tel. 21998786,  
Seite 224,



### 2 Im Herzen Afrikas

bis 20 €

Oase der Gastlichkeit (2. Platz)  
Bahnhofsviertel, Gutleutstraße 13, Tel. 24246080,  
Seite 178,



### 3 Demera

bis 30 €

Von der Hand in den Mund (neu)  
Nordend, Holzhausenstraße 77, Tel. 95645158,  
Seite 144,



### 4 Kenkey House

bis 20 €

Ghana am Main (4. Platz)  
Sachsenhausen, Gartenstraße 167, Tel. 24246203,  
Seite 183,



### 5 African House

bis 20 €

Einladend (3. Platz)  
Bockenheim, Kiesstraße 39, Tel. 71719712,  
Seite 100,

## Top Five

# Arabien & Persien

PREIS PRO PERSON

bis 10 bis 20 bis 30 bis 50 bis 75 bis 100 ab 100



### 1 Gilgamesch

bis 20 €

Epischer Genuss (neu)  
Nordend, Rotlintstraße 81, Tel. 95635688,  
Seite 165,



### 2 Zagros

bis 30 €

Höchster Exotik-Genuss (neu)  
Höchst, Königsteiner Straße 28, Tel. 247532777,  
Seite 255,



### 3 L'Emir

bis 50 €

Fürstlicher Genuss (1. Platz)  
Bahnhofsviertel, Weserstraße 17, Tel. 24008686,  
Seite 194,



### 4 Tehran

bis 30 €

Hinter Frau Rauscher links (neu)  
Sachsenhausen, Klappergasse 8, Tel. 26957995,  
Seite 240,



### 5 Persia

bis 20 €

Herzlichst, Ihr Persien (4. Platz)  
Gutleutviertel, Esslinger Straße 11, Tel. 24248690,  
Seite 221

## SURFIN' USA

Die Beach Boys wird man in den folgenden Frankfurter Restaurants wohl nicht mehr persönlich antreffen. Trotzdem geht man hier nicht leer aus: Mit Steaks, Burgern und ordentlichen Portionen wird hier konsequent der Hunger bekämpft und hemmungslos dem American Way of Life gefröhnt.

## Top Five

# USA Fine Dining

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



### 1 Buffalo Steakhouse

Es gibt Fleisch (3. Platz)  
City, Kaiserhofstraße 18–20, Tel. 285796,  
Seite 120,

bis50 €



### 2 Surf'n Turf

Die perfekte Welle (1. Platz)  
Westend, Grüneburgweg 95, Tel. 722122,  
Seite 235

bis100 €



### 3 G. Buzzano

Well done (2. Platz)  
Westend, An der Welle 3, Tel. 97787676,  
Seite 128,

bis100 €



### 4 M-Steakhouse

M wie mjäm (4. Platz)  
Westend, Feuerbachstraße 11a, Tel. 71034050,  
Seite 211,

bis100 €



### 5 Fleischeslust

Nomen est omen (5. Platz)  
Offenbach, Wilhelmsplatz 6, Tel. 80085644,  
Seite 159,

bis75 €

## Top Five

# USA Fun Dining

PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100



### 1 Heroes Premium Burgers

Greif! Schluck! Seufz ... (1. Platz)  
Nordend, Leibnizstraße 13, Tel. 84773735,  
Seite 174,

bis20 €



### 2 Blueberry Hill

Klingt gut  
Bornheim, Arnsburger Straße 70, Tel. 90437005,  
Seite 118

bis50 €



### 3 Bullys Burger

Wau (neu)  
Bockenheim, Am Weingarten 12, Tel. 98959191,  
Seite 124,

bis20 €



### 4 Fletcher's

Mund weit auf (neu)  
Bockenheim, Ohmstraße 57, Tel. 78079514,  
Seite 160,

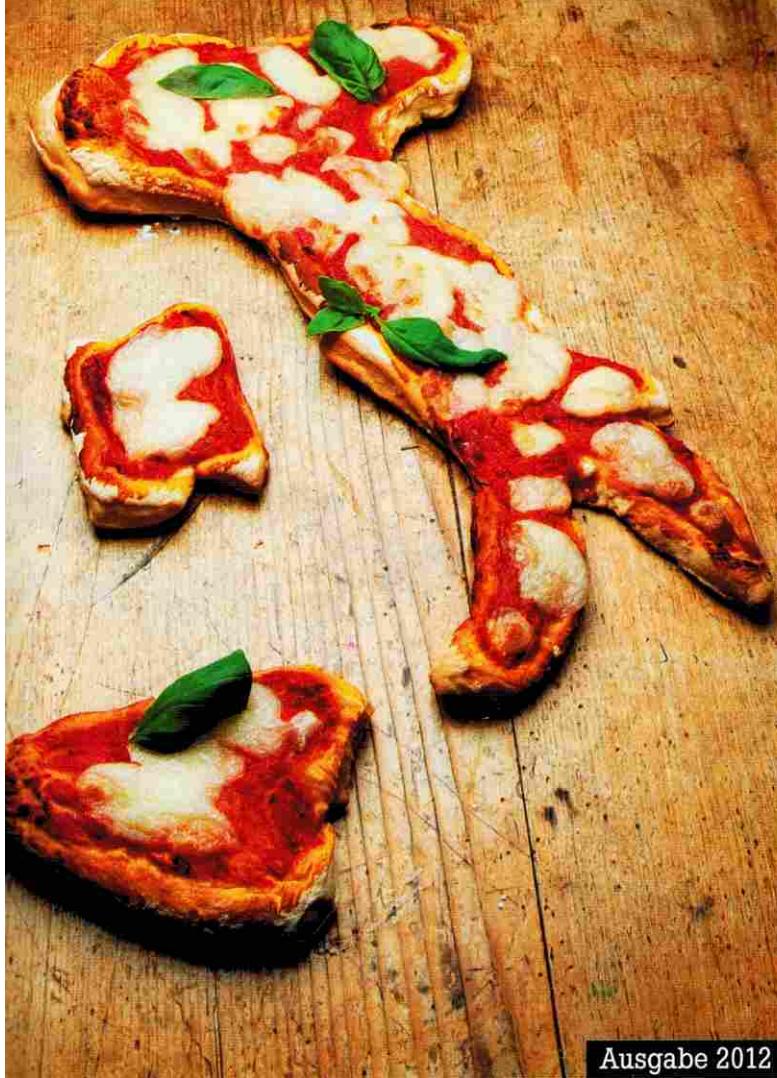
bis20 €



### 5 Champions – The American Sports Bar & Restaurant

Ein solider Champion (wieder im Heft)  
Westend, Hamburger Allee 2, Tel. 7955805, Seite 136,

bis30 €



Ausgabe 2012

## Top Four

# Pizzerien



1 Pizzeria Olbia



2 Pizzeria Nic Nac



3 La Vela



4 Da Cimino

## Pizzeria Olbia

Nordend, Glauburgstraße 14, Tel. 5972925, [www.pizzeriaolbia.de](http://www.pizzeriaolbia.de), Ⓟ Mo-So 11.30-23 Uhr, Rohrbach-/Friedberger Landstraße: Linie 12, Bus 30, 10 €. Die Pizzabäcker wirbeln den Teig durch die Luft, dass uns ganz schwindlig wird. In der Traditionspizzeria herrscht reger Ansturm, die Stimmung ist super. Und dann geht es doch ganz fix: Auf dem dünnen, knusprigen Teig meiner Pizza Smeralda (8 €) liegt auf einer fruchtigen Tomatensauce würziger Parmaschinken, zugesetzt von Rucola und frisch gehobeltem Parmesan (8 €). Man schmeckt jede einzelne Zutat, nichts ist zu viel oder zu wenig. Die Pizza Tempio (8,50 €) ist etwas fetiger, aber die ungewöhnlichen Geschmacksnoten gefallen uns: sehr pikant durch die kräftige Salsiccia-Wurst und den sardischen Ziegenkäse, kombiniert mit dem süßlichen Aroma der Balsamico-Creme und getrockneten Tomaten. Melanie Luke

## Pizzeria Nic Nac

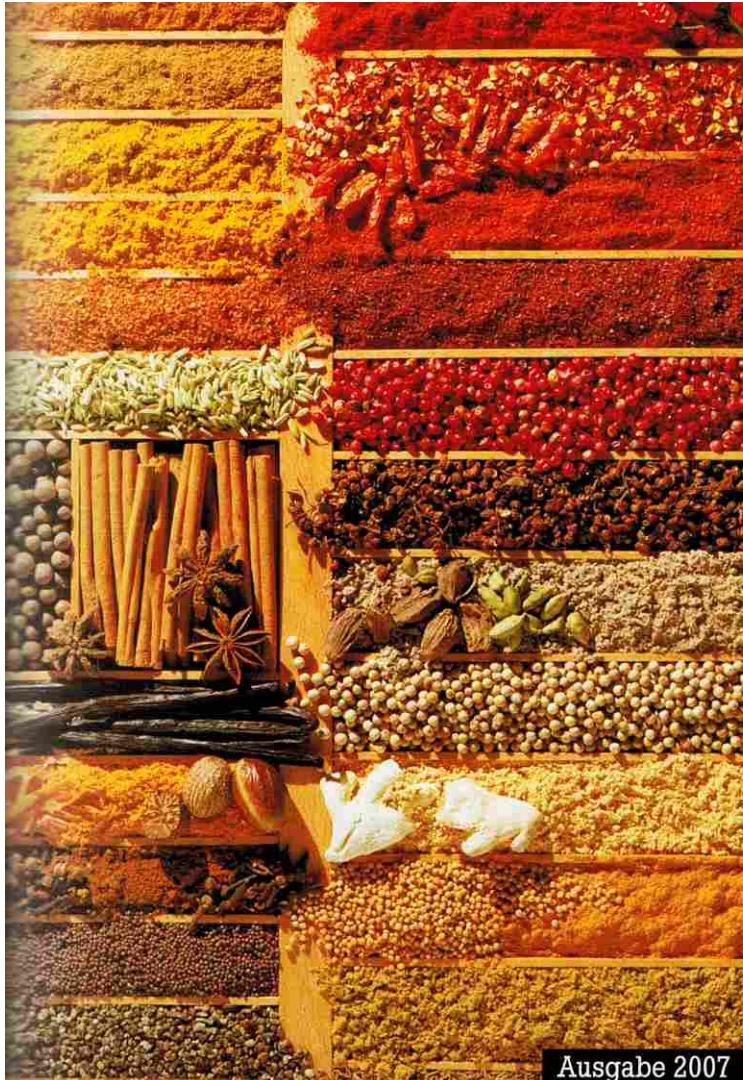
Griesheim, Alt-Griesheim 22, Tel. 381917, Ⓟ Mo/Mi-So 17-22 Uhr, Di Ruhetag, S1/2 Griesheim Bf., 10 €. Die Pizzeria Nic Nac ist etwas ganz Besonderes. Zum einen gibt es sie seit genau 30 Jahren, zum anderen sind Serafina und Mauri mit ihrem Laden eine nicht mehr wegzu denkende Institution des Quartiers. Im Angebot: liebevoll gemachte Pizza, fluffiger Teig und nur die besten Zutaten. Und wenn diese dann auch noch direkt in Italien eingekauft werden, umso besser. Da fragt man sich kauend: Wie kann sich das rechnen, wenn die Pizza mit Büffelmozzarella und original Parmaschinken nur 7,90 € kostet? Aber es geht, es geht sogar bestens, denn hier ist nicht Sachsenhausen oder das Nordend. Und wenn man zum richtigen Zeitpunkt kommt, gibt's sogar selbst gemachten Limoncello. Charlotte Holtermann

## La Vela

Bornheim, Wittelsbacherallee 65, Tel. 13826402, [www.lavela-frankfurt.de](http://www.lavela-frankfurt.de), Ⓟ Mo Ruhetag, Di-Sa 18-24 Uhr, So 17-24 Uhr, Habsburger-/Wittelsbacherallee: Linie 14, 20 €. Die Pizza – im Holzofen gebacken und nach original neapolitanischem Familienrezept zubereitet – ist überragend: Sowohl geschmacklich als auch bei der Größe im Vergleich zum Teller. Die Pizza Forno (6 €, mit Peperoniwurst) und die Pizza Funghi Porcini (10 €, mit Petersilie, Knoblauch und Steinpilzen) werden mit luftigem, frischem Teig und üppigem Belag serviert. Auch unkonventionelle Pizza-Kreationen finden sich auf der Karte, zum Beispiel Melina di Tossa (11 €, mit Apfelscheiben, Mozzarella und Gorgonzola). Die Antipasti medio (8,50 €) überzeugen nicht nur mit Frische, sondern auch mit Vielfalt, das familiäre Ambiente sorgt für den Rest. Mathilda Walther

## Da Cimino

Bockenheim, Adalbertstraße 29, Tel. 771142, [www.pizzeria-cimino.de](http://www.pizzeria-cimino.de), Ⓟ Mo-So 11-01 Uhr, Linie 16, Bus 33/36/50 Adalbert-/Schlossstraße, 10 €. Im schnellimbißartig anmutenden Raum wirbeln die Pizzabäcker hinter dem Tresen den Teig herum, der vor den Augen der Gäste anschließend mit frischen Zutaten üppig belegt in den großen Holzofen wandert und knusprig gebacken wird. Die hausgemachten Tortelloni mit Steinpilzfüllung (8 €) kommen an einer sämigen Steinpilzsauce frisch an den Tisch und lassen Pasta-Fan-Herzen höher schlagen. Die Pizza mit Tomaten, Salami, Champignons, Paprika und Peperoni (6,30 €) ist ein Gaumenschmaus! Die einzelnen Zutaten sind frisch und nicht vom Käse begrabt, der Boden kommt knusprig und ist nicht zu hart. Besonderes Highlight ist das hausgemachte Tiramisu (4 €). Miriam Mandryk



Ausgabe 2007

## Top Four

# Orient-Imbisse



1 Meral's Imbiss



2 Edessa



3 Yam Yam Döner



4 Altin Sofarsi

## Meral's Imbiss

Sachsenhausen, Schaumainkai (auf Höhe Nr. 35), Tel. 0162/4353304, [www.meral-event.de](http://www.meral-event.de), Mo-So 12-23 Uhr, März-Okt abhängig von den Wetterverhältnissen, Otto-Hahn-Platz: Linie 14-16/19, [www.otto-hahn.de](http://www.otto-hahn.de). Wer auf Deutschlands einzigem Dönerboot eine schnöde Touristenfalle wittert, liegt falsch: Hier schnuppert man höchstens verführerische Düfte, verursacht durch die frische Zubereitung von türkischer Feinkost wie saftigem Döner Kebab (4 €), Lahmacun mit Dönerfleisch, Salat und Sauce (6 €) oder angenehm aromatischem Doradenfilet mit Salat im Brot (5 €). Außerdem lockt das mittlerweile etwas größere Boot mit einem Tagesgericht (diesmal sind es ausgezeichnete Lammnierenchen) und einer kleinen „Lounge“ auf dem Oberdeck. Einziger Wermutstropfen ist die lange Schlange hungriger Menschen bei gutem Wetter. **Bastian Fiebig**

## Edessa

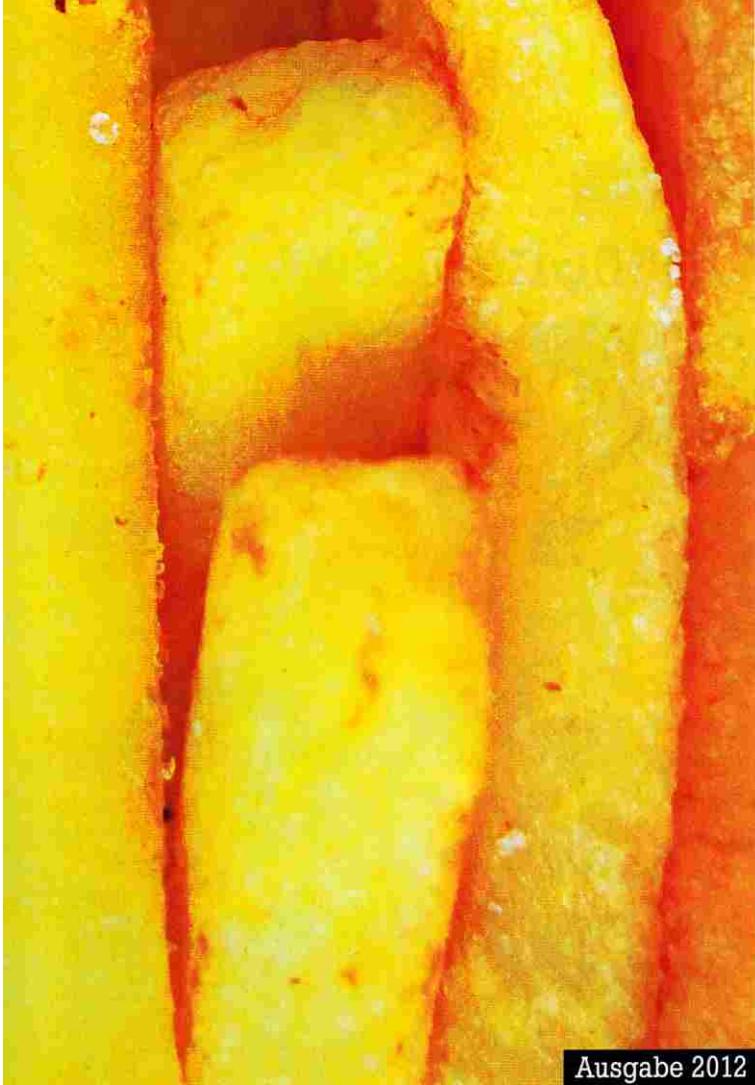
Gutleutviertel, Gutleutstraße 148, Tel. 87208720, Mo-Sa 10-22 Uhr, So 11-22 Uhr, Hafenstraße: Linie 14/17, Bus 37, [www.edessa.de](http://www.edessa.de). Der erste Blick auf die Speisekarte haut uns fast aus den Latschen: 7,50 € für eine Pide mit Hackfleisch erscheint uns doch etwas teuer! Wir bestellen sie trotzdem und kriegen ein riesiges Holzbrett mit dem frisch dampfenden Koloss darauf serviert. Preis-Genuss-Verhältnis? Absolut gerechtfertigt! Auch qualitativ überzeugt die türkische Spezialität, ebenso wie der Dönersteller mit Pommes (6,50 €). Die Beilage ist mit würzigem Pommes-Salz bedeckt, der Fleischfladen kommt saftig mit Salat, Zwiebeln und Rotkraut daher. Die hausgemachte Joghurtsauce könnten wir uns auch noch Stunden später von den Fingern lecken. Fazit: eine Neueroöffnung, die den türkischen Fast-Food-Markt in Frankfurt wirklich bereichert. **Gerald Schäfer**

## Yam Yam Döner

City, Holzgraben 11, Tel. 98956702, Mo-Do 11-22 Uhr, Fr 11-4 Uhr, Sa 12-5 Uhr, So Ruhetag, Römer/Paulskirche: Linie 11/12, Hauptwache: S1-6/8/9, U1-3/6-8, [www.yamyam-döner.de](http://www.yamyam-döner.de). Der Dönerladen nahe der Zeil hat gleich mehrere Alleinstellungsmerkmale. Nachteulen freuen sich über extralange Öffnungszeiten am Wochenende, alle, die in der City arbeiten, können dank einem Nachbarschaftsrabatt den einen, oder anderen Euro sparen, und schließlich wäre da noch eine besondere Dönerzutat, die man nirgendwo sonst bekommt: die in scharfer Sauce gebratenen Zwiebeln. Zusammen mit aromatischem Fleisch, frischen Tomaten und dufendem Fladenbrot ergibt das denn auch ein gelungenes Döner-Gesamtpaket (4,20 €). Wer größeren Hunger hat, erhält für 6,70 € gleich ein ganzes Menü mit Softdrink und Pommes. **Florian Fix**

## Altin Sofarsi

Sachsenhausen, Textorstraße 10, Tel. 20736774, Mo-Do 11-24 Uhr, Fr/Sa 11-1 Uhr, So 11-23 Uhr, [www.altin-sofarsi.de](http://www.altin-sofarsi.de). Wer hier gegen Abend kommt, sollte sich auf längere Wartezeiten gefasst machen, da sich die Nachbarn gerne von dem Duft nach gebrilltem Fleisch verlocken lassen und sich ihren Döner oder auch ein ganzes Menü einpacken lassen. Wir starten unser Mahl mit Roter Linsensuppe (4 €), nach türkischer Art pikant mit Tomaten- und Paprikamark sowie Bulgur und Curry gewürzt. Es geht weiter mit dem Dürüm-Menü (7,50 €), einer Dönerrolle im Fladenbrot, die auf Wunsch extra mit Schafskäse belegt wird. Die dazu servierten Pommes sind genau richtig. Das Kalbfleisch im Dürüm ist zwar saftig, aber bereits ziemlich abgekühlt, was die Freude am Genuss dann doch etwas mildert. **Gernot Gottwals**



Ausgabe 2012

## Top Four

# Snack & Weck



1

Alim's Fischimbiss



2

IMA Kitchen



3

Best Worscht  
in Town



4

Wiesenlust

## Alim's Fischimbiss

Bahnhofsviertel, Münchener Straße 35–37, Tel. 27134690, ☎ Mo–Sa 10–22 Uhr, ☐ ec-cash, ☐ Weser-/Münchener Straße: Linie 11 ☐  
In geradezu rasanter Geschwindigkeit wurde Alim's Fischimbiss im Bahnhofsviertel zu einem Klassiker, und inzwischen gibt es sogar einen Ableger auf der Mainzer Landstraße. Hier wie dort erwartet den Gast eine kleine, feine Auswahl an Fischgerichten, die kaum einen Wunsch offen lässt. Zum Start in die Mittagspause gibt es mit frischem Dill verfeinerte Fischsuppe (3 €), bei der an saftigen Fischstücken nicht gespart wurde. Dann kommen auch schon der Lachs und Barsch (je 8 €). Beides wird, wie alles auf der Karte, mit Kartoffelscheiben, Salat und Brot serviert. Die Fische sind auf den Punkt gegrillt, nur leicht gewürzt und sagenhaft saftig. Den Kartoffeln fehlt leider Salz. *Petra Knobel*

## IMA Kitchen

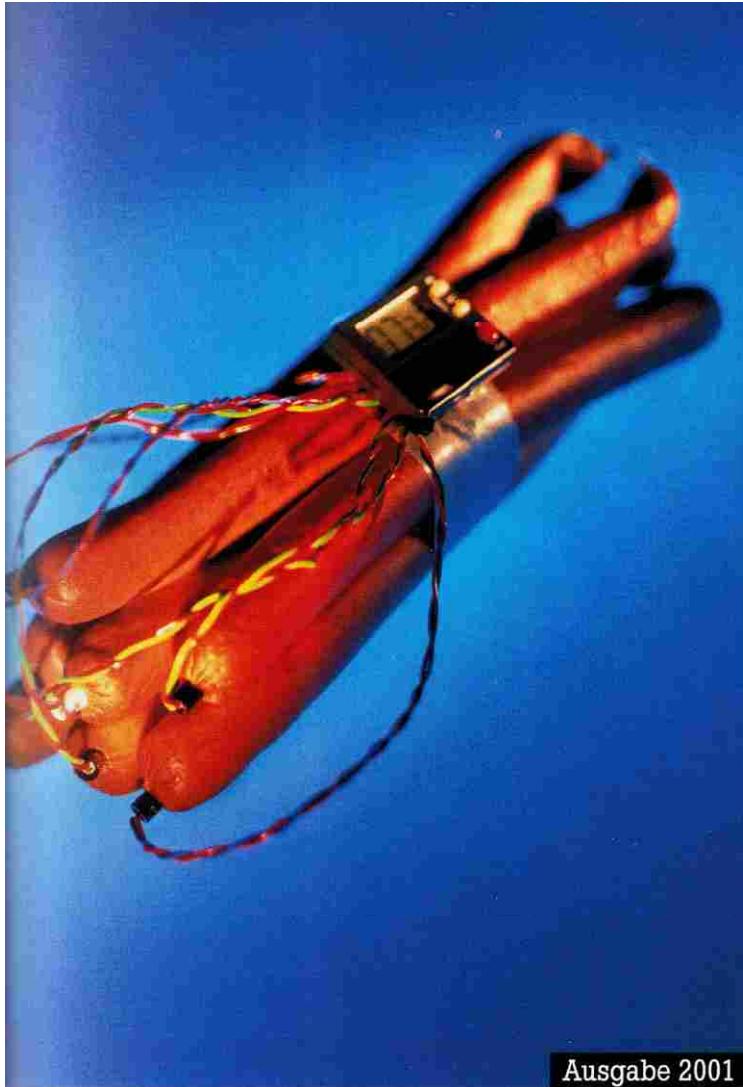
Gallus, Ottostraße 19, Tel. 26488774, [www.imaworld.de](http://www.imaworld.de), ☎ Mo–Fr 11.30–18 Uhr und 18–21, Sa/So Ruhetag, ☐ ec-cash, ☐ Platz der Republik: Linie 11/16/21, Bus 32, ☐  
Wir bestellen einen Classic Beef Burger (8,50 €), Süßkartoffelfritten (3,50 €) und die Ima Freestyle Plate (7,50 €), dazu gibt's hausgemachte Ima Limo (0,3 l/2,50 €). Die knusprigen Pattys sind gefüllt mit einer saftigen Bulette, knackigem Salat, Tomate, Gurke, karamellisierten Zwiebeln, hausgemachter Chili-Vanille-Marmelade. Auch die würzigen Süßkartoffel-Pommes können überzeugen, unser persönliches Highlight ist aber die bunt gemixte Freestyle Platte. Wir dippen das noch warme Fladenbrot in cremigen Houmus und Kartoffel-Kichererbsen-Püree. Geschmorte Karotten und Pilze, eine kleine Portion süßer Couscous-Salat ergänzen die Snacks. *Katharina Julia Bruns*

## Best Worscht in Town

Westend, Grüneburgweg 37, Tel. 721129, [www.bestworschtintown.de](http://www.bestworschtintown.de), ☎ Mo–Fr 10.30–19 Uhr, Sa 11.30–18 Uhr, So Ruhetag, ☐ Bremer Platz: Bus 36, Grüneburgweg: U1–3/8, ☐  
Ob Curryworscht (3 €), Rindsworscht (2,60 €) oder Bratworscht (2,60 €): Alle Würste können hier mit verschiedenen Saucen und Schärfegraden bestellt werden. Da gibt es zum Beispiel die Oldschool-Variante, den Piraten (Kombi aus Lemon, Jambalaya und Bärlauch) oder auch Cheezy (Lemon, Jambalaya, Röstzwiebelche und Mozzarella). Das Brenn-O-Meter erklärt Gästen anschaulich die Stufen der Chili-Schärfe: Von A „Bissi Prickeln“ (ein Hauch EU-Chili), über C „Mundorgasmus“ (ab hier wird's anstrengend) bis hin zu F „FBI“ ( Fucking Burning Injection) gibt es alles, was der Gaumen aushält. *Katharina Julia Bruns*

## Wiesenlust

Nordend, Berger Straße 77, Tel. 90436470, [www.wiesenlust.de](http://www.wiesenlust.de), ☎ Mo–Do 11–23 Uhr, Fr 11–1 Uhr, Sa 10–1 Uhr, So 10–23 Uhr, ☐ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ☐ Höhenstraße: U4, Bus 32, ☐  
Das Konzept des Wiesenlust setzt auf bewusste und nachhaltige Ernährung. Wir wählen eine gemischte Picknickplatte No. 5 (8,50 €): Die knusprig gebackenen Gemüse- und Garnelenbällchen begeistern uns ebenso wie die exotische Curymayo. Die weichen Süßkartoffelfritten (2,90 €) sind mutig gesalzen und schmecken hervorragend. Abenteuerlustig ordern wir noch den Elvisburger No. 12 (11,95 €) mit gegrillter Banane, Ahornsirup und Erdnussbutter. Leider bemerken wir, dass die Banane fehlt (die Nachfrage ergibt: Es gibt an diesem Tag keine). Das Fleischpattie ist dafür aromatisch gewürzt und toll gegrillt. *Carolin Stolzenau*



Ausgabe 2001

## Top Four

# Lieferservices

### 1 Cocos Express



### 2 McJap Sushi



### 3 Indian Curry House Lieferservice



### 4 Bagel Brothers



## Cocos Express

Bahnhofsviertel, Kaiserstraße 39, Tel. 153944120, [www.oceansushi.de](http://www.oceansushi.de), ☎ Mo–Fr 17–22.30 Uhr, Sa/So 13–22.30 Uhr, ☎ AE/MC/VI/ec-cash, ☎ Willy-Brandt-Platz: U1–5/8, Linie 11/12, ☎ Ding dong! Kaum eine halbe Stunde nach Bestellung das cremige Kokossüppchen Tom Kha Gai mit Hühnerfleisch, frischem Thai-Basilikum und Koriander (3,50 €) bei uns ein, und auch die Hauptgerichte dampfen verführerisch. Besonders begeistert sind wir von dem Gäng Tom Kha (7,20 €): Das gebratene Hähnchen mit Gemüse, gelbem Thai-Curry, Zitronenblättern, Koriander und Thai-Basilikum in Kokosmilch ist angenehm pikant. Allen, die es etwas schärfen mögen, sei zu Kiow-Gan-Gai (7,20 €) geraten: Das grüne Thai-Curry mit zartem Hähnchen und Thai-Auberginen in Kokosmilch hat gute Schärfe bei vollem Geschmack. Katharina Julia Bruns

## McJap Sushi

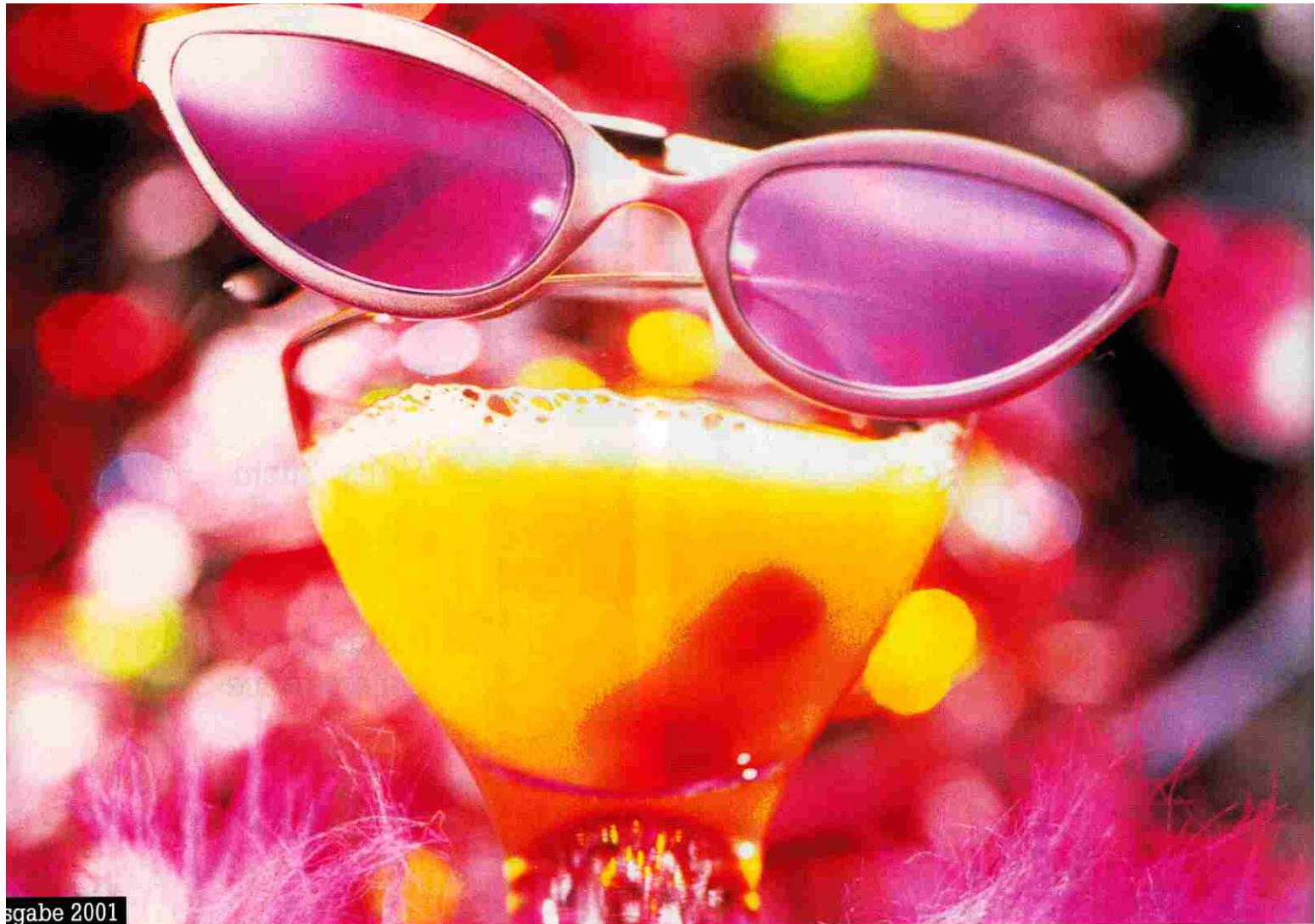
Ostend, Obermainanlage 24, Tel. 87207099, [www.mc-jap-sushi.de](http://www.mc-jap-sushi.de), ☎ Mo–Sa 11–23 Uhr, So 12–23 Uhr, ☎ ec-cash, ☎ Ostendstraße: S1–6/8/9, Linie 11/14, ☎ McJap, das klingt nach Fast Food, und tatsächlich steht bereits 20 Minuten nach Bestellung ein freundlicher Herr an der Haustür, um uns das Georderte zu überreichen. Die Miso-Suppe (2,80 €) noch dampfend heiß – der erste Volltreffer! Auch die würzig marinierten Yaktori-Hähnchenspieße (4 €) als Vorspeise haben so gar nichts von Fast Food, sondern wissen auf ganzer Linie zu überzeugen. Nach diesem Start sind wir umso gespannter auf die Yokohama Box (14,80 €), die fünf Nigiri, fünf Sashimi und ein Temaki enthält. Wir werden nicht enttäuscht: Nur den Reis hätten wir uns sowohl etwas lockerer als auch geschmacklich etwas feiner abgestimmt gewünscht. Florian Fix

## Indian Curry House

Niederrad, Goldsteinstraße 215, Tel. 6665197, [www.indiancurryhouse.org](http://www.indiancurryhouse.org), ☎ Mo–Fr 11–14.30 Uhr und 17–22.30, Sa 17–23 Uhr, So 12–22.30 Uhr, ☎ DI/ MC/VI/ec-cash, ☎ Niederrad Bf.: S7–9, R70/80, ☎ Wir bestellen zur Mittagszeit und werden trotzdem zügig beliefert. Die Daal-Suppe kostet im Indian Curry House nur 3,10 €, ist dick, würzig und mit Limette abgeschmeckt. Das Kichererbsengericht Channa Masala zu 7,50 € schmeckt scharf und fruchtig nach Tomate, das Saag Ghost (9,50 €), Lamm in Spinat und Zwiebeln, ist wesentlich milder, cremig im Aroma, das Fleisch schön zart. Und auch die Lassis (Mango zu 3 € und salzig zu 2,50 €) sind in Ordnung, allein die Unart, die Joghurtgetränke in ausgespülte PET-Flaschen abzufüllen, verdirbt uns den Genuss ein wenig. Henriette Nebling

## Bagel Brothers

Bahnhofsviertel, Kaiserstraße 49, Tel. 97692185, [www.bagelbrothers.de](http://www.bagelbrothers.de), ☎ Mo–Fr 7.30–20 Uhr, Sa/So 9–18 Uhr, ☎ Willy-Brandt-Platz: U1–5/8, Linie 11/12, ☎ Der Lieferservice ist fix zur Stelle, und wir sind sehr zufrieden mit Monsieur Bert (3,60 €), einem Mehrkornbagel mit Preiselbeerfrischkäse, frischem Rucola, weichem Camembert und Walnüssen. Auch der Antipasti-Bagel (3,90 €) ist ein voller Erfolg: Das knackige, mediterrane gegrillte Gemüse harmoniert hervorragend mit dem süßlichen Aroma der getrockneten Tomaten und würzigen Ziegenfrischkäse. Der Salat auf dem Tuna Salad (3 €) und Turkey Taste (3 €) ist dagegen welk. Dafür versetzt uns aber der Brownie Cheesecake (1,85 €) mit seiner festen und gleichsam cremigen Konsistenz einen angenehmen Schoko-Schock. Katharina Bruns



sgabe 2001

## The Parlour

City, Zwingergasse 6, Tel. 26018290, [www.theparlour.de](http://www.theparlour.de), **Mo–So 19–02 Uhr**, **AE/DI/MC/VI/ec-cash**, **Hauptwache**: S1–6/8/9, U1–3/6–8, **Kein Schild**, keine Beleuchtung. Man könnte meinen, es sei eine Flüster-Bar zur Zeit der Prohibition. Kleiner, mattschwarzer Barraum mit Design-Klassikern aus den 60ern. Der Cocktail Green Hornet (11,50 €) spielt virtuos Pingpong auf den Geschmacksnerven, dank Wodka, Paprika, Lavendel, Zitrone und einem Stück Bitterschokolade, das wie ein dunkler Schatz im Glas ruht. Minti Silk (11 €) brilliert weich mit Lemon Curd, Gin und Orange. Frische Pfefferminze, mit Goldstaub gepudert, gibt den eleganten Kick. Klassiker werden ebenso umwerfend interpretiert, Beispiel Mojito mit Beerenchutney-Haube (11 €). Hier sind echte Könnner am Werk!

Viola B. Hollings

## Walon & Rosetti

Bahnhofsviertel, Moselstraße 15, Tel. 25755973, [www.walon-rosetti.com](http://www.walon-rosetti.com), **Mo–So 11–1 Uhr**, **Hbf./Münchener Straße**: Linie 11/12, Hbf.: S1–9, U4/5, Linie 11/12/16/17/19/21, **Im Walon und Rosetti**, dem jüngsten Baby von Henry Walon (Betreiber vom Sugar) und Radu Rosetti (Gründer des Kingka-Clubs), sind die Drinks stark und die Nächte lang. Manch einer stößt hier auf den Feierabend an, während andere die Bar im Bahnhofsviertel als Sprungbrett in die Nacht nutzen. Wer es schafft, sich inmitten Hipsters, Anzugträgern und Kreativen einen Sitzplatz an der Bar oder an einem der massiven Holztische zu ergattern, kann sich nicht nur von der Qualität der Cocktails und Longdrinks überzeugen, sondern auch von der Küche. Das Speisenangebot ist klein, fein und vor allem immer raffiniert und tagesfrisch zubereitet.

Henriette Nebling

## Sullivan

City, Kaiserstraße 12, Tel. 92884900, [www.sullivan-bar.de](http://www.sullivan-bar.de), **Mo–Do/So 11.30–1 Uhr, Fr/Sa 11.30–2 Uhr**, **MC/VI/ec-cash**, **U1–5 Willy-Brandt-Platz**; S1–6/8/9, U1–3/6–8 **Hauptwache**, **Das Sullivan** ist auf jeden Fall ein Hotspot – die Frage ist nur, für wen? Das Publikum in der Bar, deren Interieur mit verschiedenen Stilen spielt, reicht von Anzugträger und schicken Citygirls bis hin zu Gästen im Freizeitlook und Studenten. Der Service ist freundlich und die Drinks sind fast alle ausgezeichnet: Sowohl der Moscow Mule als auch der Gin Basil Smash und der White Russian (je 9,50 €) wurden vorbildlich gemixt. Der Beachcombers Zombie (11,50 €) sorgt für viel Spaß, da der Becher an eine Tiki-Maske erinnert – und der Inhalt es promillotechnisch in sich hat. Alles in Allem bietet das Sullivan viel.

Else Müller

## Plank

Bahnhofsviertel, Elbestraße 15, Tel. 26958666, [www.barplank.de](http://www.barplank.de), **Mo–Do 11–1 Uhr, Fr/Sa 11–2 Uhr**, **So Ruhetag**, **Weser-/Münchener Straße**: Linie 11/14, **Mit dem Plank** war DJ Atta einer der Ersten, die dem Bahnhofsviertel bei seinem Wandel vom schmuddeligen Rotlicht-Milieu zum Szenestadtteil den Weg bereiteten – wobei es dort natürlich nach wie vor Bordelle und Fixerstuben gibt. Die Getränkeauswahl ist bodenständig, Cocktails mit viel Schnickschnack gibt es nicht, dafür aber ausgesuchte Weine aus ganz Europa (ab 5,90 €), Kultbiere wie Mühlen Kölsch oder Tegernsee hell (3 €) und hochwertige Spirituosen, vor allem Brände. Die Auswahl an Longdrinks ist klein, zu empfehlen ist die australische Antwort auf Moscow Mule, der Dark & Stormy zu 9 Euro mit Goslings Rum.

Rosa Friedrich

## Top Eight

# Szene-Bars



1 The Parlour



2 Walon & Rosetti



3 Sullivan



4 Plank



5 Bar ohne Namen



6 barhundert



7 Old Fashioned Bar



8 Bar Fiftyfour

## Bar ohne Namen

City, Eschenheimer Tor 3, Tel. 25755388, ☎ Mo–Mi/So 11.30–24 Uhr, Do–Sa 11.30–3 Uhr, ☎ Eschenheimer Tor: U1–3/8, Bus 36, ☎ Nachdem die Bar ohne Namen (die eigentlich auch nicht Bar ohne Namen heißt, sondern wirklich keinen Namen hat und nur unter dem Slogan „Good times for good people“ firmiert) Ende 2010 eröffnet hatte, konnte sie sich schnell zum Publikumsliebling mausern. Im Winter drängen sich die Gäste dicht an dicht, während im Sommer deutlich mehr draußen unterkommen. Dennoch gibt es auch an warmen Abenden immer genug Leute, die keinen Sitzplatz mehr finden und ihre Drinks im Stehen genießen und tanzen. Auf der Cocktailliste finden sich Klassiker und moderne Eigenkreationen, für die beispielsweise Konfitüren ins Glas gemischt werden. *Henriette Nebling*

## barhundert

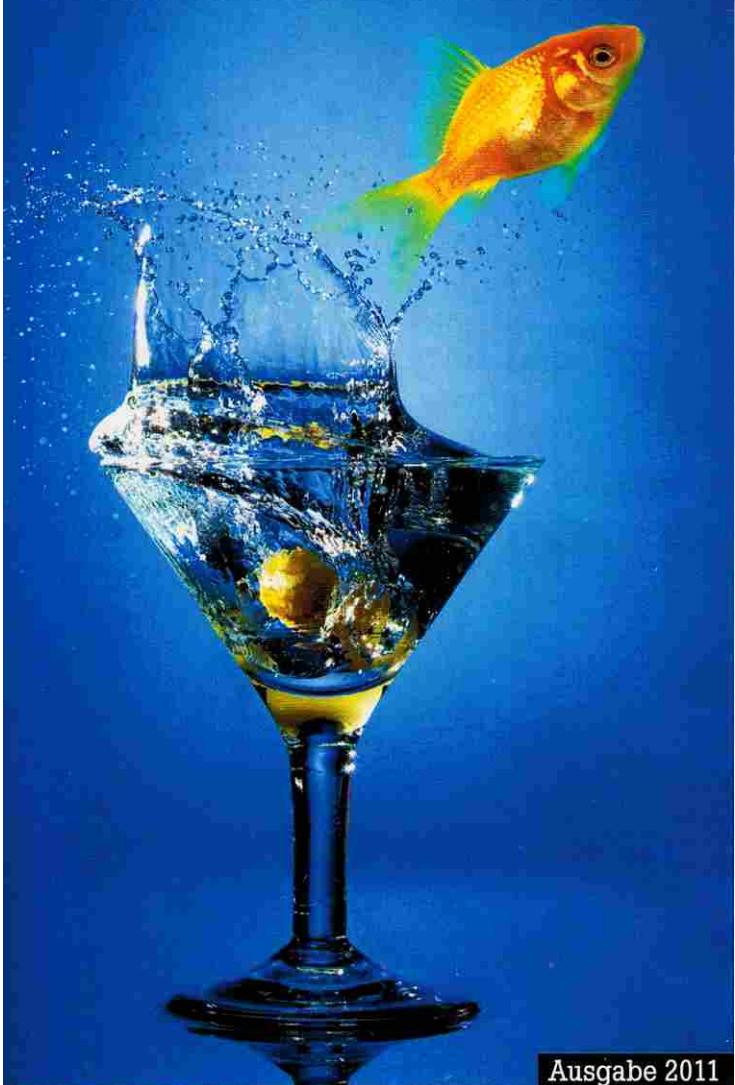
City, Stiftstraße 34, Tel. 92882757, [www.barhundert.de](http://www.barhundert.de), ☎ Mo/Di 18–2 Uhr, Mi/Do 18–3 Uhr, Fr/Sa 18–4 Uhr, So Ruhetag, ☎ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ☎ Eschenheimer Tor: U1–3/8, ☎ Das dunkle und stilistische Interieur verleiht der Barhundert den authentischen Charme einer Downtown-Szene-Bar. Der freundliche aber zurückhaltende Kellner ist die Geduld in Person und versorgt uns immer wieder mit kleinen Knabberreien – viel besser geht es nicht. Das wirkliche Highlight kommt aber in den stilecht dekorierten Cocktailgläsern daher: Der How I Met Your Father mit frischer Mango schmeckt unvergleichlich fruchtig und rund. Auch der Tabidance und der Sex on the Bar überzeugen uns vom Können und der Kreativität des Barkeepers. Preislich liegen die Cocktails im typischen Frankfurter Rahmen (8,50 € bis 9,50 €). *Kristin Stöcker*

## Old Fashioned Bar

Sachsenhausen, Klappergasse 35–39, Tel. 66161379, [www.oldfashioned-bar.de](http://www.oldfashioned-bar.de), ☎ Mi/Do 19–2 Uhr, Fr/Sa 20–5 Uhr, ☎ Affentorplatz: Bus 30/36, Lokalbf.: S2–6, ☎ Beinahe wären wir vorbeigelaufen, so unscheinbar mutet die Bar von außen an. Samtene Vorhänge verschleiern, was sich hinter der gläsernen Fensterfront verbirgt. Umso begeisterter sind wir beim Betreten, denn hier trifft Gentlemen's Club auf Oma-Interieur! Während wir säuerlich süßen Singapur Sling (8,50 €) und frisch-fruchtigen Hemingway Daiquiri (8,50 €) genießen, riskieren wir ab und an einen Blick auf die große Leinwand, wo Fritz Langs „Metropolis“ läuft. Der georderte Old Fashioned (8 €) ist leider nicht ganz unser Geschmack, wird aber sogleich von der Bedienung mit Ginger Ale zu einem Horse's Neck verlängert – perfekt! *Katharina Julia Bruns*

## Bar Fiftyfour

City, Große Bockenheimer Straße 54, Tel. 92886848, [www.bar-54.de](http://www.bar-54.de), ☎ Mo–Do/So 8–1 Uhr, Fr/Sa 8–3 Uhr, ☎ AE/MC/VI/ec-cash, ☎ Alte Oper: U6/7, ☎ Wer lange genug bleibt, kann hier einen echten Publikumswechsel erleben. Kommt man Freitag abends gegen acht, so sitzt man noch zusammen mit Bankern, Anwälten und BWL-Studenten, die bei einem Cocktail den Tag ausklingen lassen oder auch ein bisschen angeben wollen. Später kommen dann Party-Gänger, die Jungs lässig, die Damen dick geschminkt, die Anzugsträger sind mittlerweile verschwunden. Was auch immer man davon halten mag, die Cocktails sind gut gemixt, man findet alle gängigen Drinks auf der Karte. Der Touchdown (8,50 €) schmeckt so, wie er sein soll: fruchtig und süß. Die Lynchburg Lemonade (8,50 €) ist stark, der Mai Tai (9 €) ausgewogen gemixt. *Rosa Friedrich*



Ausgabe 2011

## Top Four

# Klassische Bars

### 1 Jimmy's Bar



### 2 Rote Bar



### 3 Harry's New York Bar



### 4 22nd Lounge & Bar



## Jimmy's Bar

Westend, Friedrich-Ebert-Anlage 40, Tel. 75400, [www.hessischer-hof.de](http://www.hessischer-hof.de), Mo-So 20-4 Uhr, AE/DI/MC/VI/ec-cash, Festhalle/Messe: U4, 30/36

Seit mehr als 60 Jahren gibt es sie schon, die Bar mit holzvertäfelten Wänden und schweren Ledersesseln im Untergeschoss des Hessischen Hofs. Hier setzt man nicht auf schnelllebige Trends, sondern auf Tradition und Altbewährtes. Wer an der Klingel läutet, wird eingelassen, mittlerweile sogar mit Poloshirt oder Turnschuhen – etwas, das Boris Becker einst mal nicht vergönnt war, der musste nämlich wegen seiner Sportschuhe draußen bleiben. Pech gehabt, denn drinnen kann man erlesene Spirituosen, Zigarren und die Klänge des Pianos genießen. Die Barkeeper lesen ihren Gästen jeden Wunsch von den Augen ab und mixen jeden noch so ausgefallenen Drink (ab 12 €). *Henriette Nebling*

## Rote Bar

City, Mainkai 7, Tel. 293533, [www.rote-bar.com](http://www.rote-bar.com), Mo-Do/So 21-1 Uhr, Fr/Sa 21-2 Uhr, Schöne Aussicht: Bus 30/36, Römer: U4/5, 30/36

Man muss schon genau wissen, wo sie ist – ansonsten läuft man garantiert dran vorbei. Findet man jedoch die Klingel, wird man vom Kellner persönlich an der Tür empfangen und zu seinem Platz begleitet. Schon beim Betreten fällt das gemütliche, leicht verrucht wirkende Interieur auf: Ein roter Samtvorhang verhüllt die Wände im hinteren Bereich, während die Einrichtung im vorderen Teil an ein schummriges Wohnzimmer erinnert. Zwar ist uns der Rote Nebel (9 €/Brandy, Rum 40, Gin Mandel, Orange, Zitrone, Grenadine) etwas zu süß, doch zum Gin Tonic bekommen wir eine ausführliche Beratung über die verschiedenen Gin- und Tonic-Sorten (ab 7,50 €). *Mathilda Walther*

## Harry's New York Bar

Sachsenhausen, Walther-von-Cronberg-Platz 1, Tel. 664010, [www.lindner.de](http://www.lindner.de), Mo-So 18-3 Uhr, AE/DI/MC/VI/ec-cash, S2-6, Linie 14-16 Lokalbahnhof, 20/21

Am Fuße des Main Plaza prangt die Markise von Harry's New York Bar keck auf dem dunkelroten Backstein. Bei entspannter Live-Musik (immer Dienstag bis Samstag, 22 bis 2 Uhr) kann man das gediegene Ambiente des Innenraumes auf sich wirken lassen. Zu empfehlen sind die Klassiker auf der Karte wie Daiquiri und White Russian (ab 10 €). Bei den Eigenkreationen wie zum Beispiel den Monatscocktails sollte man allerdings etwas vorsichtiger sein, denn die sind teilweise etwas gewöhnungsbedürftig. Besonderes Highlight: die Davidoff Lounge, wo diverse Tabakwaren angeboten werden. *Katharina Julia Bruns*

## 22nd Lounge & Bar

City, Neue Mainzer Straße 66-68, Tel. 21088-0, [www.inside.com](http://www.inside.com), Mo-Sa 18-1 Uhr, So Ruhetag, AE/MC/VI/ec-cash, Alte Oper: U6/7, 50/51

Ein bisschen elitär fühlt man sich schon, wenn man mit dem gläsernen Fahrstuhl in den 22. Stock fährt, um bei sanfter Jazzmusik in schwarzen Clubsesseln zu sitzen und über die Dächer der Stadt zu schauen. Die Einrichtung der Bar ist nobel, wenn auch wenig charmant, und auch die Auswahl an Drinks kann sich sehen lassen. Leider halten die Cocktails nicht immer, was Ambiente und Preise versprechen, so ist heute beispielsweise der Bellini (15 €) zum Einstieg noch rund, der Mojito (12 €) aber viel zu alkoholastig. Für ein gutes Glas Whisky ist die 22nd Lounge aber stets die richtige Wahl – nicht zuletzt auch wegen des guten Sortiments an Zigarren. *Else Müller*



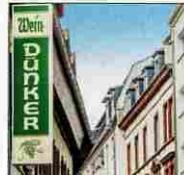
Ausgabe 2012

## Top Four

# Weinbars



## 1 Paris' Bar Café



## 2 Wein Dünker



## 3 Bockenheimer Weinkontor



## 4 Weinstube im Römer

### Paris' Bar Café

Sachsenhausen, Oppenheimer Landstraße 27, Tel. 96233811, [www.paris-bar-frankfurt.de](http://www.paris-bar-frankfurt.de), ☎ Mo–Sa 9–24 Uhr, So 11–18 Uhr, ☐ ec-cash, Schweizer Platz: U1–3/8, ☎

Wie an so vielen anderen Abenden ist der kleine Gastraum der Paris' Bar voll besetzt, und die Plätze werden immer wieder umarrangiert, um neue Gäste noch unterzubekommen. Wie durch ein Wunder klappt das so, dass alle zufrieden sind. Auffällig sind die vielen Etageren, die auf den Tischen stehen, gefüllt mit kleinen Spezereien. Die Preise von 3 bis 7 € führen zum Naschen. Viele Weine werden offen angeboten, uns überzeugen der frische Grüne Veltliner (0,2 l zu 6,10 €) und der runde, trotzdem knackige Pfälzer Weißburgunder (0,2 l zu 6 €). Es werden aber auch vorzügliche Gewächse aus der weiteren Welt angeboten. *Oliver Hess*

### Wein Dünker

Bornheim, Berger Straße 265, Tel. 451993, [www.weinkellerei-duenker.de](http://www.weinkellerei-duenker.de), ☎ Mo–Do 14–1 Uhr, Fr 14–2 Uhr, Sa 13–2 Uhr, So 18–24 Uhr, ☐ ec-cash, ☐ Weidenbornstraße: Bus 38/43, Bornheim Mitte: U4, Linie 12, Bus 34/38/43/103, ☎

Viele hat Frankfurt nicht davon: echte Weinlokale, wo man noch was entdecken kann. Drum auf zum Dünker, der kann's! Da gibt es etwa eine Seite, wo dem dürstenden Gast zwei Drittel „innovative“ und ein Drittel „klassisch-traditionelle“ Weine unter die Nase gerieben werden, wohlgerne: alle aus Deutschland. Connaisseurs stehen meist unterm Klinkensteinbogen und schlürfen und fachsimpeln. Weißburgunder „R“ vom Churfranken Paul Fürst (0,75 l zu 55 €). Echten Assmannshäuser Höllenberg Spätlese von einem Weingut mit dem leicht parfümierten Namen „Chat Sauvage“ (39 €). *Johannes Hucke*

### Bockenheimer Weinkontor

Bockenheim, Schlossstraße 92, Tel. 702031, [www.bockenheimer-weinkontor.de](http://www.bockenheimer-weinkontor.de), ☎ Mo–Do/So 19–1 Uhr, Fr/Sa 20–2 Uhr, ☐ Adalbert-/Schlossstraße: Linie 16, Bus 33/36/50, ☎

Wie eh und je geht es im Hinterhof eine steile Treppe hinab. Auf der Tafel für die Snacks locken ein Vorspeisenteller (8 €) oder eine Auswahl Oliven (2,50 €). Die erste Bestellrunde widmen wir gutem Riesling und Grauburgunder aus der Pfalz (5,50 €), anschließend weißem Bordeaux, der vollmundig und mit reichem Körper punktet und vom darauffolgenden durchaus soliden Blanc de Noir (beide 5,50 €) nicht getoppt wird. Ab etwa diesem Moment trüben sich die Erinnerungen rapide, denn Wein bleibt ja nicht folgenlos, und obwohl uns nicht mehr klar ist, wie genau der Abend endete, kann als sicher gelten, dass wir wiederkommen. *Wilma Fröhlich*

### Weinstube im Römer

City, Römerberg 19, Tel. 291331, [www.weinstube-roemer.de](http://www.weinstube-roemer.de), ☎ Mo Ruhetag, Di–Sa 16–23 Uhr, So 11.30–20 Uhr, ☐ MC/VI/ec-cash, ☐ Römer/Paulskirche: Linie 11/12, Römer: U4/5, ☎

Im Jahr 1976 öffnete die Weinstube im Römer, um die Produkte des Weinguts der Stadt Frankfurt den Bürgern zugänglich zu machen. Prinzipiell bis heute eine gute Idee, wären da nur nicht die Weine. Die Speisekarte bietet Frankfurter Küche; ein besonderer Service ist die Gelegenheit, einzelne Gerichte in Tapas-Portionen zu probieren (8,70 € für drei Stück). Doch zu den Weinen: Die Hochheimer Hölle Kabinett (0,2 l zu 4,50 €) trägt ihren Namen nicht ganz zu Unrecht. Zum Glück haben wir eine Flasche Wasser dazubestellt; die Mischung macht's in diesem Fall. Und wer will schon allzu heftige Kritik am Treiben im Römer über? *Christoph Schröder*



Ausgabe 1997/98

## Top Four

# Cafés

### 1 Café Liège



### 2 Caféhaus Siesmayer



### 3 Café à la carte



### 4 Bitter & Zart



## Café Liège

Sachsenhausen, Affentorplatz 20, Tel. 66054926, [www.cafe-liege-sachsenhausen.de](http://www.cafe-liege-sachsenhausen.de), ☎ Mo Ruhetag, Di–So 9–19 Uhr, ☎ Bus 30/36 Affentorplatz; Linie 14–16 Textorstraße, ☎

Der Name des Cafés ist Programm: Hier stehen sowohl Torten- und Kuchenspezialitäten (zwischen 2 € und 3,50 € pro Stück) als auch Pralinen in typisch belgischer Qualität im Mittelpunkt. Dass die Leckereien tatsächlich in Aachen hergestellt werden – wen interessiert's, solange sie täglich frisch in die Vitrine kommen. Die Terrasse ist voll besetzt, der Innenraum sowieso, und das liegt nicht nur an den süßen Träumen, sondern auch am interessanten Sortiment an französischen Bistroklassikern wie Quiche Lorraine, Croque Monsieur oder belegten Baguettes. Dazu gibt es neben den üblichen Heißgetränken (Latte Macchiato 2,90 €) eine kleine Weinauswahl.

Bastian Fiebig

## Caféhaus Siesmayer

Westend, Siesmayerstraße 59, Tel. 90029200, [www.palmengarten-gastronomie.de](http://www.palmengarten-gastronomie.de), ☎ Mo–So 8–19 Uhr, ☎ AE/MC/VI/ec-cash, ☎ Palmengarten:

Bus 36/75, Westend: U6/7, ☎ Wer sich auf Kaffee und Kuchen im Siesmayer trifft, der muss entscheidungsfreudig sein – oder einfach viel Zeit und Appetit mitbringen. Denn angesichts der vielen Torten, Törtchen und Pralinen (ein Exemplar erlesener, edler und raffinierter als das nächste) läuft einem wirklich das Wasser im Mund zusammen. Wer sich aber für die Tarte Maracuja zu 3,95 € mit kräftigem dunklem Valrhona-Schokoladenboden und erfrischender Maracujacreme entscheidet, wird es sicher nicht bereuen. Frou Frou ist eine royale Geschmacks-Explosion mit unzähligen Schichten Schokolade. So gehört sich das!

Henriette Nebling

## Café à la carte

Bahnhofsviertel, Taunusstraße 2–6, Tel. 95647452, [www.cafealacarte.de](http://www.cafealacarte.de), ☎ Mo–Fr 8–20 Uhr, Sa/So 9–15 Uhr, ☎ ec-cash, ☎ Weser-/Münchener Straße: Linie 11/12, ☎

Wir genehmigen uns einen „Café Gourmand“, ein Kombinationsangebot des Hauses, bestehend aus Kaffee mit wahlweise drei oder sechs Patisserie-Produkten zu 5,50/8,50 €. Die Petits Fours kommen auf einer dreistöckigen Etagere so elegant wie das Interieur daher. Die Macarons mit Vanillefüllung (1,60 €/Stück) zergehen auf der Zunge, Gleicher gilt für die beiden Mini-Pralinés mit heller Vollmilchschokolade und einer Hommage an Schwarzwälder Kirschtorte (je 0,90 €). Als Highlight stellt sich jedoch der ausgezeichnete Baristacafé (2,80 €) heraus. Wir kommen definitiv wieder – nächstes Mal vielleicht zum Frühstück.

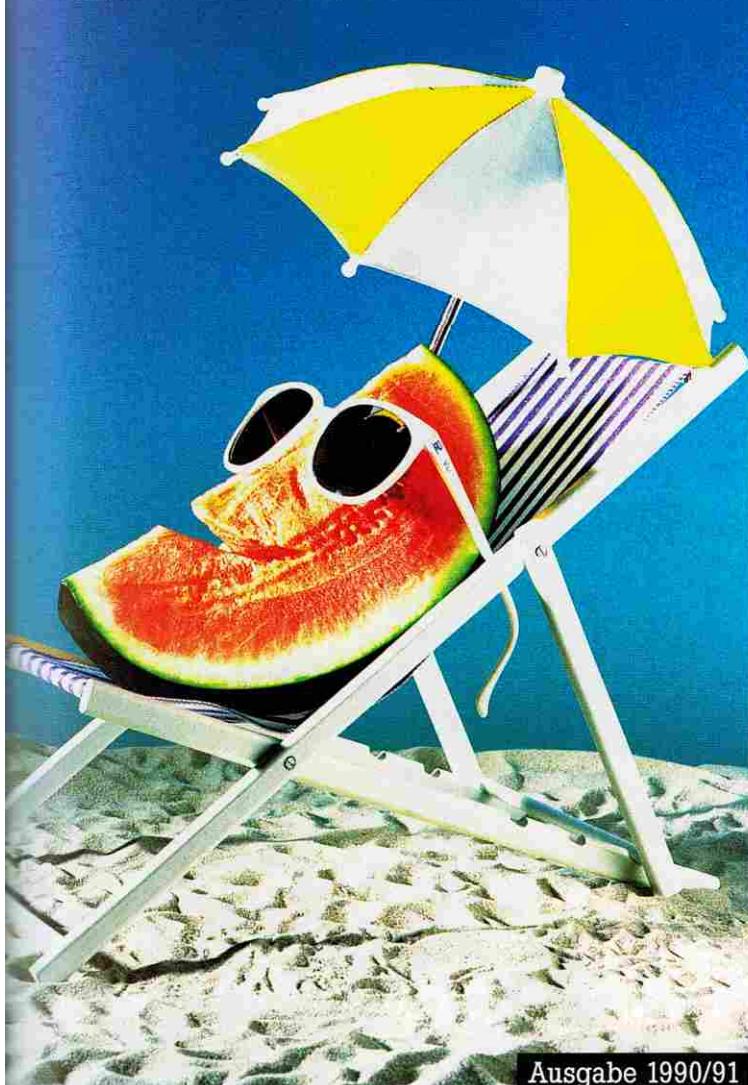
Irina Arend

## Bitter & Zart

City, Braubachstraße 14, Tel. 96869816, [www.bitterundzart.de](http://www.bitterundzart.de), ☎ Mo–Sa 10–19 Uhr, So 11–18 Uhr, ☎ ec-cash, ☎ Domstr.: Linie 11/12, ☎

Das Kaffeehaus mit eigener Chocolaterie hat einen wunderbar nostalgischen Charme. So liebevoll gestaltet das Art-déco-Ambiente, so exzellent gelingen hier die hausgemachten Kuchen. Ganz gleich, ob uns die Bedienung nussige Mandeltarte mit einem Hauch Zitrusaroma, süß-säuerliche Blaubeertarte mit vielen Früchten, schwäbischen Apfelkuchen (je 3,80 €) mit dicken Obststücken oder zitronig-frische Macarons (Stück 1,70 €) bringt – wir sind begeistert! Alles ist frisch und nie zu süß, auch der dickflüssige dunkle Kakao (3,50 €) wird ohne Zucker serviert, dafür aber auf Wunsch mit Chili. Toll! Insgesamt der perfekte Ort für den stilvollen Kaffee-klatsch.

Melanie Luke



Ausgabe 1990/91

## Top Four

### Eiscafés



1 Eissalon Riviera



2 Eis Christina



3 Eis Fontanella



4 Eiscafé Milano

#### Eissalon Riviera

Schwanheim, Alt-Schwanheim 40, Tel. 355515, ☎ Mo–So 9.30–21.30 Uhr Vorsaison und 9.30–22.30 Hauptaison, ☎, ☎ Linie 12/19, Bus 51/62 Rheinlandstraße, ☎

Selbst bei schlechtem Wetter reicht die Schlange vor dieser Schwanheimer Institution oft bis zur nächsten Kreuzung – kein Wunder, denn sowohl das simple Eis als Kugel auf Waffel als auch die ausgefallenen Kreationen im Becher und auf dem Teller sind von ausgezeichneter Qualität. Sinn für Humor zeigt man hier etwa mit Hamburger-Eis mit Pommes (Vanille- und Schoko-Eis mit geriebener Schokolade sowie Erdbeer- und Kirschsauce, 5,20 €) oder Spaghetti Carbonara (der Klassiker mit Karamellsauce, 4,70 €). Auch der Spargel (Vanille-Eis, Eierlikör, Aprikose, 5,50 €) macht Spaß und die erstklassigen Früchtebecher so wieso.

Alexander Hardy

#### Eis Christina

Nordend, Eckenheimer Landstraße 78, Tel. 598452, [www.eischristina.de](http://www.eischristina.de), ☎ Mo–So 10–22 Uhr, ☎, ☎ Glauburgstraße: U5, ☎

Bei Eis Christina muss man immer anstehen, denn der Eisdiele eilt nun mal ihr Ruf voraus. Der Eisteller "Pizza Capriciosa" (7 €) hätte noch ein bisschen mehr nach Pizza aussehen dürfen, geschmacklich gibt es aber nichts zu meckern: Das Vanille-Eis wurde mit reichlich echter Bourbon-Vanille gemacht, das Bananen-Eis ist cremig und fruchtig, die Erdbeersauce hausgemacht, in der Kugel Bitter-Schokolade stecken ganze Schokostücke. Kleines Manko: An der Theke werden wir nicht gefragt, ob wir große (1,50 €) oder kleine Kugeln (1,20 €) möchten – ruck, zuck werden die großen in den Becher gepackt. Ja, Eis Christina ist qualitativ eine der besten Eisdiele der Stadt. Aber weder die günstigste noch die freundlichste.

Melanie Luke

#### Eis Fontanella

Bahnhofsviertel, Kaiserstraße 36, Tel. 24247072, [www.eisfontanellafrankfurt.de](http://www.eisfontanellafrankfurt.de), ☎ Mo–So 09.30–23 Uhr Feb bis Mitte Nov, ☎, ☎ Willy-Brandt-Platz: U1–5, Linie 11/12, ☎

Auf einer italienischen Piazza könnte es nicht lebhafter zugehen als vor Eis Fontanella. Mit einem Pavesinibecher (4,90 €) und einem Waldbeerbecher (4,90 €) sowie einem Bananen-Milchshake (2,60 €) haben wir ins Schwarze getroffen: Beide Becher bestehen aus vier großen Kugeln und Sahne, sind verfeinert mit Kaffee- und Eierlikör beziehungsweise Waldfruchtsauce, das Eis selbst ist zart-cremig und nicht zu süß. Darüber hinaus stellt das Preis-Genuss-Verhältnis so manche Frankfurter Eisdiele in den Schatten. Nächstes Mal ist definitiv ein Hörnchen – Kugel à 0,90 € – „auf die Faust“ dran: mit Sorten wie Tiroler Strudel, Crème brûlée, Mozart oder Blutorange.

Sabine Fauth

#### Eiscafé Milano

Sachsenhausen, Schweizer Straße 22, Tel. 613823, [www.eismilano.de](http://www.eismilano.de), ☎ Mo–Fr 11–23 Uhr, Sa/So 13–23 Uhr, ☎, ☎ Linie 14–16/19, Bus 46 Schweizer-/Gartenstraße, ☎

Während es draußen in Strömen gießt, verschafft uns im Eiscafé ein köstlicher Himbeerbecher mit reichlich Vanille-Eis und Sahne sowie frischen Himbeeren und Himbeersauce Glücksgefühle. Aus der großen Auswahl an Eisbechern wählen wir das Spaghetti-Eis „Triple Choc“, das mit himmlischem Milchschocko- und dunklem Schokoeis, Sahne, Schokosirup und weißer Schokolade auch den größten Griesgram fröhlich stimmt. Zum Mitnehmen in Waffel oder Becher gibt es viele klassische Eissorten aus eigener Herstellung, aber auch Ausgefallenes: Wie wäre es zum Beispiel mit dem amerikanisch inspirierten Cookiescream oder Karamell Fleur de Sel?

Paula Nolte

## KATZENGOLD

Falsche Fuffziger gibt es nicht nur im Portemonnaie, sondern auch unter den Gastronomen, und wenn die nach einer desolaten Küchenleistung auch noch nach den echten Fuffzigen ihrer Gäste greifen, ist das einfach des Schlechten zu viel: Dies sind die Enttäuschungen des Jahres!

## Von A – Z

# Flop Ten

### PREIS PRO PERSON

bis10 bis20 bis30 bis50 bis75 bis100 ab100

#### Asia Gourmet

bis10 €

##### Endstation

Bahnhofsviertel, im Hauptbahnhof, Gleis 23, Tel. 23805936

#### D3 am Main

bis20 €

##### Schiffbruch

Sachsenhausen, Tiefkai gegenüber Deutschherrnuf 12, Tel. 0172/6855604

#### El Che

bis20 €

##### Revolution? Dringend nötig!

Ostend, Ostendstraße 28, Tel. 20737474

#### Hooters

bis20 €

##### Nur schauen, nicht essen

Sachsenhausen, Kleine Rittergasse 4–8, Tel. 60607557

#### Kish

bis30 €

##### Schmerzensgeld!

Bockenheim, Leipziger Straße 16a, Tel. 77039888

#### Maredo

bis50 €

##### Fleischesfrust

Innenstadt, Große Bockenheimer Straße 24, Tel. 288054

#### Pizza Piccobelloc Express

bis10 €

##### Ist das Nahrung oder kann das weg?

Bockenheim, Marburger Straße 28, Tel. 771616

#### Sushiedo

bis20 €

##### Bei Schmalhans am Band

Bahnhofsviertel, Taunusstraße 50, Tel. 56999869

#### Zarges

bis75 €

##### Zum Verzagen

Innenstadt, Kalbächer Gasse (Fressgass') 10, Tel. 299030

# Gut essen – überall

Sie möchten Ihr Herzblatt zu einem spontanen Rendezvous ausführen, aber dafür nicht durch die halbe Stadt fahren? Sie haben einen Termin am anderen Ende der Mainmetropole und suchen für den Lunch mit Ihrem Geschäftspartner ein ansprechendes und gutes Restaurant, kennen sich in dieser Ecke aber nicht so gut aus? Dann sind die folgenden Seiten für Sie gemacht, denn hier haben wir unsere Restaurantempfehlungen nach Stadtteilen sortiert und jeweils die besten Lokale eines Quartiers für Sie zusammengestellt!

Und so funktioniert's:  
Einfach den richtigen Stadtteil heraussuchen, das passende Preisniveau und die gewünschte Küchenrichtung heraus suchen, hingehen und genießen!



## Sachsenhausen

PREIS PRO PERSON

bis 10 bis 20 bis 30 bis 50 bis 75 bis 100 ab 100



**D**ribbedebach ist schon seit jeher eine gute Destination für kulinarisch Interessierte, und längst besteht das Spektrum nicht mehr nur aus Alt-Sachsenhäuser Apfelweinlokalen. Die Einkaufsmeile Schweizer Straße bietet beinahe südländisches Flair, und seit einiger Zeit findet man im Ziegelhüttenweg mit Carmelo Greco sogar den besten Italiener Deutschlands.

bis 20 €

### 1 A Tavola

Diesterwegstraße 4, Tel. 66124477, Seite 98

bis 30 €

### 2 Hankook

Hainer Weg 100, Tel. 65007185, Seite 173

### 3 Schreiber-Heyne

Proletariat  
Abtgässchen 8, Tel. 67734300, Seite 231

### 4 Tap Tim Thai

Wendelsweg 85, Tel. 98956561, Seite 238

bis 50 €

### 5 A Casa di Tomilaia

Walther-von-Cronberg-Platz 9, Tel. 68977625, Seite 98

### 6 Biancalani

Cucina  
Walther-von-Cronberg-Platz 7–9, Tel. 68977615, Seite 110

### 7 Carmelo Greco

Ziegelhüttenweg 1–3, Tel. 60608967, Seite 130

bis 75 €

### 11 Döpfner's im

Maingau  
Schifferstraße 38–40, Tel. 60914-201, Seite 149

### 12 Trattoria Promis

Gartenstraße 17, Tel. 61995150, Seite 243

bis 100 €

### 13 Emma Metzler

Schaumainkai 17, Tel. 61995906, Seite 150

### 14 Holbein's

Holbeinstraße 1, Tel. 66056666, Seite 170

### 15 Lohninger

Schweizer Straße 1, Tel. 247557860, Seite 167



Carmelo Greco

# City/Bahnhofs- viertel

PREIS PRO PERSON

bis 10 bis 20 bis 30 bis 50 bis 75 bis 100 ab 100



Die Innenstadt ist nicht nur Herz, sondern auch Bauch der Mainmetropole – hier gibt es garantiert für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel das Passende, zum Beispiel in der Weißadlergasse oder der Fressgass'. Richtig bunt und authentisch geht's im Bahnhofsviertel rund um die Münchener Straße zu, wo exotische Leckereien so authentisch wie im Herkunftsland auf den Tisch kommen.

bis 10 €

## 1 Aroydee

City, Stiftstraße 34, Tel. 29723636, Seite 106

bis 20 €

## 2 Café à la carte

Bahnhofsviertel, Taunusstraße 2–6, Tel. 95647452, Seite 86

## 3 Lam Frères

Bahnhofsviertel, Weserstraße 12, Tel. 234779, Seite 192

bis 30 €

## 4 Ariston

City, Heiligkreuzgasse 29, Tel. 92039950, Seite 104

## 5 Daniel's

City, Alte Gasse 14–16, Tel. 15345720, Seite 143

## 6 Langosch

City, Fahrgasse 3, Tel. 92039510, Seite 193

## 7 Pak Choi

Bahnhofsviertel, Elbestraße 12, Tel. 78988418, Seite 218

bis 50 €

## 8 Die Leiter

City, Kaiserhofstraße 11, Tel. 292121, Seite 145

bis 10 €

**9 Medici**  
City, Weißadlergasse 2, Tel. 21990794, Seite 204

bis 20 €

## 10 Heimat

City, Berliner Straße 70, Tel. 29725994, Seite 173

bis 30 €

## 11 Riz

City, Berliner Straße 72, Tel. 282439, Seite 225

bis 100 €

## 12 Kabuki

Bahnhofsviertel, Kaiserstraße 42, Tel. 234353, Seite 181

ab 100 €

## 13 Restaurant Français

City, Am Kaiserplatz, Tel. 215118, Seite 160

## 14 Max on One

City, Thurn-und-Taxis-Platz 2, Tel. 2972370, Seite 202

## 15 Tiger-

Gourmetrestaurant  
City, Heiligkreuzgasse 16–20, Tel. 92002220, Seite 246

# Bornheim/ Ostend

PREIS PRO PERSON

bis 10 bis 20 bis 30 bis 50 bis 75 bis 100 ab 100

**E**tlische gemütliche Restaurants und viele gesellige Kneipen: Das „lustige Dorf“ Bornheim macht seinem Namen alle Ehre.

Vor allem im Bereich um die obere Berger Straße und Im Prüfling kommen Schleckermauler auf ihre Kosten. Im Ostend steht die Hanauer Landstraße für Genuss von einfach, schnell und gut bis hin zu exklusiv und besonders.

bis 20 €

## 1 Apfelwein Solzer

Bornheim, Berger Straße 260, Tel. 452171, Seite 233

bis 16

Bornheim, Wiesenstraße 52, Tel. 464591, Seite 213

## 10 Oosten

Ostend, Eyssenstraße 4, Tel. 949425680, Seite 214

## 11 Sonamu

Bornheim, Berger Straße 184, Tel. 90437250, Seite 233

## 12 Weiße Lilie

Bornheim, Würzburger Straße 38, Tel. 446331, Seite 248

bis 30 €

## 5 Bodega El Amigo

Ostend, Saalburgstraße 61, Tel. 94599415, Seite 118

bis 50 €

## 6 Frankfurter Küche

Ostend, Hanauer Landstraße 86, Tel. 43056878, Seite 163

14 Exenberger –

Die Werkskantine  
Ostend, Orber Straße 4 a, Tel. 41674151, Seite 156

bis 75 €

## 7 Mera Masala

Ostend, Sandweg 56, Tel. 94340150, Seite 205

## 15 Goldman

Restaurant  
Ostend, Hanauer Landstraße 127, Tel. 4058689891, Seite 169



Langosch



Sonamu

# Nordend

PREIS PRO PERSON

bis 10 bis 20 bis 30 bis 50 bis 75 bis 100 ab 100

**N**ördlich der Innenstadt heißt es Lebendig. Hier reihen sich gemütliche Cafés an erstklassige Restaurants und gut sortierte Weinstuben, in denen immer was los ist. Das Nordend hat eben fast alles – bis auf eins: Parkplätze sind akute Mangelware, sodass sich die Anreise per Bahn oder Fahrrad empfiehlt.



bis 10 €

## 1 Pizzeria Olbia

Glauburgstraße 14,  
Tel. 5972925,  
Seite 78

bis 20 €

## 2 Gilgamesch

Rotlintstraße 81, Tel. 95635688,  
Seite 165

## 3 Quán Van

Schwarzburgstraße 74,  
Tel. 599723,  
Seite 225

## 4 Schlippe

Wielandstraße 61, Tel. 598419,  
Seite 230

## 5 Thai Art

Oeder Weg 61, Tel. 90554820,  
Seite 241

## 6 Vipho

Oeder Weg 21, Tel. 556746,  
Seite 252

bis 30 €

## 7 Café Größenwahn

Lenastraße 97, Tel. 599356,  
Seite 167

bis 50 €

## 10 Exil

Mercatorstraße 26, Tel. 447200,  
Seite 157

## 11 Fette Henne

Friedberger Landstraße 62,  
Tel. 90437307, Seite 159

## 12 Logenhaus

im Finkenhof  
Finkenhofstraße 17,  
Tel. 84775743, Seite 166

## 13 Toan

Friedberger Anlage 14,  
Tel. 449844, Seite 250

## 14 Villa Lauda

Baustraße 16, Tel. 95524771,  
Seite 251

bis 75 €

## 15 Estragon

Jahnstraße 49, Tel. 5978038, Seite 155



# Bockenheim/ Rödelheim

PREIS PRO PERSON

bis 10 bis 20 bis 30 bis 50 bis 75 bis 100 ab 100

**D**ass in Bockenheim jahrzehntelang die Universität zuhause war, merkt man dem Stadtteil immer noch an: Rund um die Leipziger Straße wird gern leger gegessen, darüber hinaus gibt es viele Weinbars und Imbisse. Gleichzeitig kann man hier mit der Villa Merton im Diplomatenviertel aber auch das beste Restaurant der Stadt finden.

bis 10 €

## 1 Café Crumble

Bockenheim, Kiesstraße 41, Tel.  
71588738, Seite 138

## 2 Da Cimino

Bockenheim, Adalbertstraße 29,  
Tel. 771142, Seite 138

bis 20 €

## 3 Bockenheimer Weinkontor

Bockenheim, Schlossstraße 92,  
Tel. 702031, Seite 85

## 4 Lhama Bistro

Bockenheim, Leipziger Straße 85,  
Tel. 5888217, Seite 195

## 5 Pasta e Panini

Bockenheim, Schlossstraße 52, Tel.  
24144448, Seite 220

## 6 Zur Reifenburg

Rödelheim, Reifenberger Straße 40,  
Tel. 783469, Seite 239

bis 30 €

## 7 Galicia

Bockenheim, Friesengasse 3,  
Tel. 77012785, Seite 165

## 8 Konak

Schloßstraße 24, Tel. 46090450,  
Seite 190

bis 50 €

## 10 La Cigale

Bockenheim, Falkstraße 38,  
Tel. 704111, Seite 192

## 11 Rosso de Sera

Rödelheim, Arnoldshainer Straße 2,  
Tel. 76809580, Seite 227

## 12 T-Style

Bockenheim, Adalbertstraße 37–39,  
Tel. 97789716, Seite 224

bis 75 €

## 13 Chalet 18

Bockenheim, Grimpstraße 18,  
Tel. 702811, Seite 134

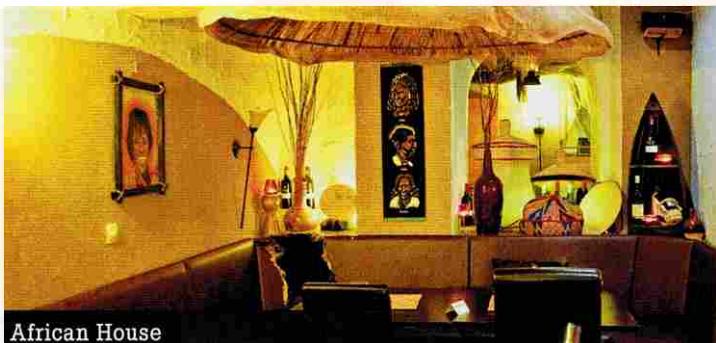
## 14 Da Claudio

Bockenheim, Elbinger Straße 4,  
Tel. 565471, Seite 140

ab 100 €

## 15 Restaurant

**Villa Merton**  
Bockenheim, Am Leonhardsbrunn 12, Tel. 703033,  
Seite 258



# Westend

## PREIS PRO PERSON

bis 10 bis 20 bis 30 bis 50 bis 75 bis 100 ab 100

**I**m Westend sitzt das Geld, und so verwundert es wenig, dass man hier so fürstlich wie kaum anderswo in Frankfurt dinieren kann. Ob französische Küche auf Sternenniveau, die besten Steaks der Stadt oder ausgezeichnete italienische Leckereien mit Blick auf den Palmengarten – rund um Grüneburgpark und Bockenheimer Landstraße haben selbst anspruchsvollste Gourmets die Wahl.



bis 10 €

### 1 Best Worschт in Town

Grüneburgweg 37,  
Tel. 721129, Seite 80

bis 30 €

### 2 Block House

Wiesenau 1, Tel. 723939, Seite 116

bis 50 €

### 3 La Boveda

Feldbergstraße 10, Tel. 723220,  
Seite 190

### 4 Mama Kim

Kettenhofweg 61, Tel. 71375800,  
Seite 199

### 5 SushiSho

Theodor-Heuss-Allee 3, Tel. 75781148,  
Seite 237

bis 75 €

### 6 Leon

Feuerbachstraße 5,  
Tel. 15344850, Seite 194

### 7 Vai Vai

Grüneburgweg 16, Tel. 90559305,  
Seite 249

### 8 Dal Pescatore

Westendplatz 42, Tel. 172028,  
Seite 142

### 9 Mon Amie Maxi

Bockenheimer Landstraße 31,  
Tel. 71402121, Seite 208

bis 100 €

### 10 The Ivory Club

Taunusanlage 15, Tel. 77067767,  
Seite 241

### 11 G. Buzzano

An der Welle 3, Tel. 97787676,  
Seite 128

### 12 M-Steakhouse

Feuerbachstraße 11a,  
Tel. 71034050,  
Seite 211

### 13 Weinsinn

Fürstenbergerstraße 179,  
Tel. 56998080, Seite 253

ab 100 €

### 14 Erno's Bistro

Liebigstraße 15, Tel. 721997,  
Seite 154

### 15 Lafleur

Palmengartenstraße 11,  
Tel. 90029-100, Seite 188



Lafleur

# Höchst & Nachbarn

## PREIS PRO PERSON

bis 10 bis 20 bis 30 bis 50 bis 75 bis 100 ab 100

**W**enn sich die Höchster die Restaurantpreise in der Innenstadt anschauen, können sie nur unglaublich mit dem Kopf schütteln, denn im Frankfurter Westen sind die Wirtes noch auf dem Boden geblieben – kochen dabei aber durchaus auf vergleichbarem Niveau. Wer gern ausfliegt, dem sei der Stadtteil Schwanheim ans Herz gelegt, wo es viele schnucklige Lokale zu entdecken gilt.



### 8 Kekik

Höchst, Zuckschwerdtstraße 16,  
Tel. 27294848, Seite 185

### 9 Mala Min

Höchst, Hostatostraße 15,  
Tel. 97692922, Seite 201

### 10 Mr. Lee

Gutleutviertel, Gutleutstraße 153,  
Tel. 251198, Seite 211

### 11 Shanghai

Nied, Sauerstraße 25,  
Tel. 0163/35570333,  
Seite 231

### 12 Zagros

Höchst, Königsteiner Straße 28,  
Tel. 247532777, Seite 255

### 13 Zum Zehnthal

Schwanheim, Alt-Schwanheim 12,  
Tel. 356141, Seite 261

bis 75 €

### 12 Druckwasserwerk

Gutleutviertel, Rotfeder-Ring 16,  
Tel. 256287700, Seite 151

### 15 Frankfurter Botschaft

Gutleutviertel, Westhafenplatz 6–8, Tel. 24004899,  
Seite 161

bis 30 €

### 6 Persia

Gallus, Esslinger Straße 11,  
Tel. 24248690, Seite 221

### 7 Der Löwe

Zeilsheim, Alt-Zeilsheim 10,  
Tel. 30060555, Seite 141



Zagros

# Die besten Adressen



FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014

## Legende



Öffnungszeiten



Reservierung empfohlen



Kreditkarten bzw. keine Kreditkarten



Raum für private Feiern



Raucherbereich



Kinderfreundlich



Vegetarische Gerichte



Sitzplätze drinnen/draußen



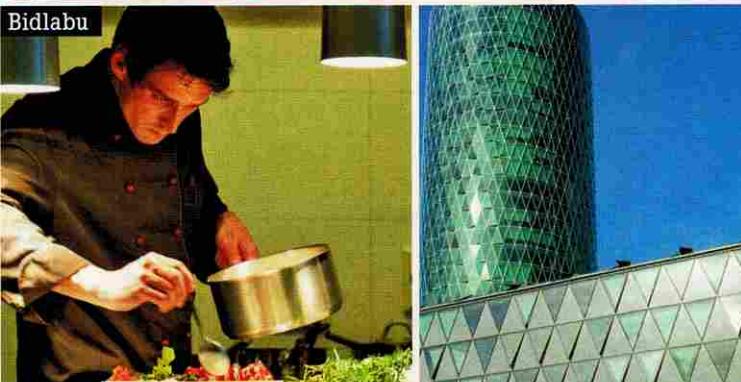
Barrierefrei



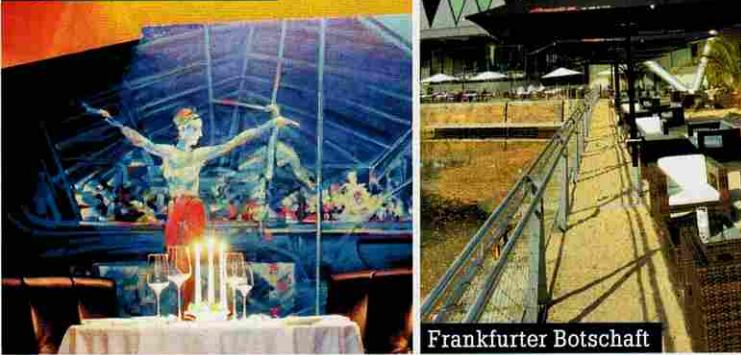
Öffentliche Verkehrsmittel

bis 75 €

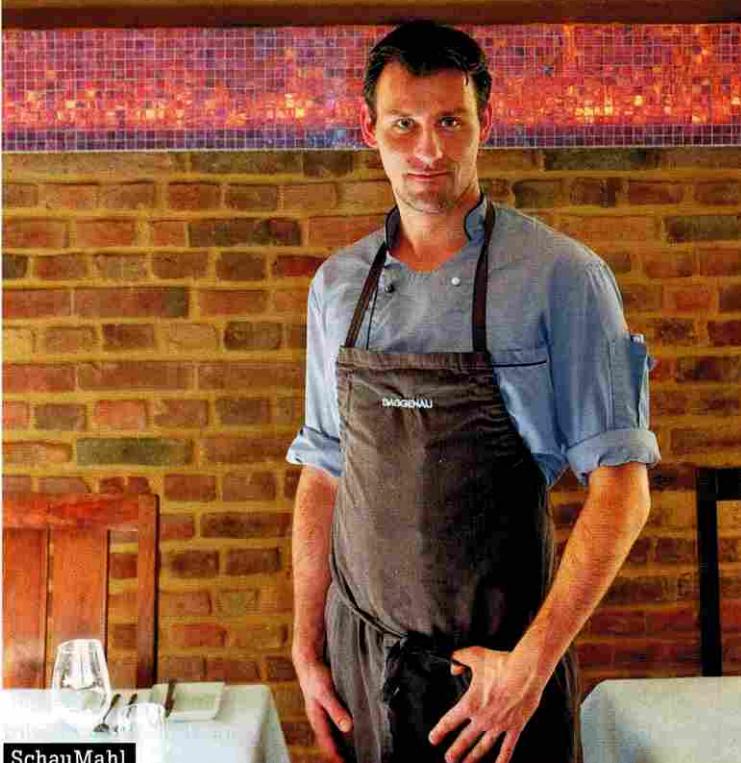
**NEU:** Preiskategorie



Tiger-Gourmetrestaurant

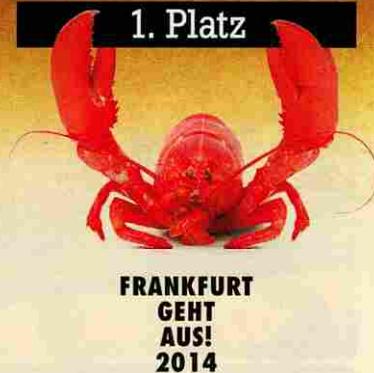


Frankfurter Botschaft



SchauMahl

1. Platz



## ITALIEN ALLA MAMMA

### A Casa di Tomilaia

Sachsenhausen, Walther-von-Cronberg-Platz 9, Tel. 68977625, ☎ Mo-Sa 17-24 Uhr, So Ruhetag, ☎, ☎ MC/VI/ec-cash, ☎, ☎, ☎ 60/50, ☎ Heister-/Seehofstraße: Linie 15/16, Bus 46, Lokalbf.: S2-6, Linie 14-16, ☎

#### Firenze modern

Okay, die Toskana hat ihren Preis, das weiß jeder Frankfurter, und ganz besonders jeder, der kulinarisch interessiert ist. Aber für diesen Preis ist eines gewiss: Speis und Trank sind authentisch. Genau das trifft auf die kleine Osteria A Casa di Tomilaia zu. Im Florentinischen Viertel direkt am Main gelegen, hat hier Bauherr und Architekt Tom Bock einen Ort geschaffen, in dem toskanische Lebensfreude zu Hause ist. Natürlich ist der Main nicht der Arno, die Flößerbrücke nicht die Ponte Vecchio und der Walther-von-Cronberg-Platz keine Piazza della Repubblica. Und man muss wissen, dass die schnuckelige Mittelalter-Idylle von, sagen wir Siena oder Florenz-Santa Croce, nur ein Teil des schönen Italiens ist. Schöne neugebaute Viertel gibt es in der Toskana auch, einem Italiener würde al-

lerdings kaum einfallen, ein neues Haus historisierend nachzubauen, wie wir Frankfurter das auf dem Römerberg mehr schlecht als recht versucht haben. So muss man das florentinische Viertel sehen und auch die Küche des A Casa di Tomilaia: Traditionsbewusste Speisen, die in Details modern interpretiert werden. Die Antipasti kommen ultraschnell: Gebrillierte Zucchini, Auberginen, Cipollini mit Honig und Insalate di Mare kosten jeweils 2,80 €, kommen in sachlichen weißen Schälchen daher und sind extrem zu empfehlen, besonders die Cipollini. Besonders gelungen sind auch die Capellacci, quasi Riesen-Tortelloni, die frisch hergestellt und mit Kürbis gefüllt wurden. Mit Salbei und Butter gibt es sie hier für 13 €, mit Ragu zu 15 €. Wir trinken dazu Prosecco (0,1 l zu 5,50 €) und gleich einen der Top-Rotweine des Hauses namens Hash Ish (Glas zu 7,20 €). Die Weine kommen allesamt vom Weingut des Inhabers Tom Bock, und man kann die Weine und einiges mehr auch für zu Hause kaufen. Beim Wein gilt für den Chef dieselbe Philosophie wie beim Bauen: Tradition ist hochzuhalten, aber Neues schaffen ist genauso wichtig. Der Hash Ish erinnert im Duft tatsächlich an Cannabis. Erreicht wird

das mit einer Cuvée aus Sangiovese und Merlot, wobei ein Teil der Sangiovese-Trauben vor dem Keltern nach Amarone-Art getrocknet wird. Die feine Süße korrespondiert perfekt mit den Honig-Zwiebelchen, aber auch mit dem geschmorten Wildschwein (14 €) als Hauptgang. Die als Beilage gewählte Polenta (2 €) überrascht durch ihre Konsistenz: Sie sieht eher aus wie ein Püree. Der Kellner sagt, da sei noch Käse untergerührt, und so müsse die wirklich wahre italienische Polenta sein. Okay, in Italien bekommt man die Polenta heute gebraten oder frittiert, meist fest und als Rechteck. Aber wir sind einverstanden, wenn diese püreeartige Polenta das Richtige ist – weil sie großartig schmeckt. Das Dessert ist wiederum recht innovativ organisiert: Es stehen Portionen zu jeweils 2,90 € zur Verfügung, die aber auch recht klein sind. Ein Baukastenprinzip, sozusagen. Wir nehmen zunächst Tiramisu und Panna cotta Lampone. Weil die Panna so gut ist, bestellen wir gleich noch eine – das macht Spaß, genau wie der gesamte Abend in dieser toskanischen Exklave Sachsenhausens. Jens Prewo

► Sachsenhausen

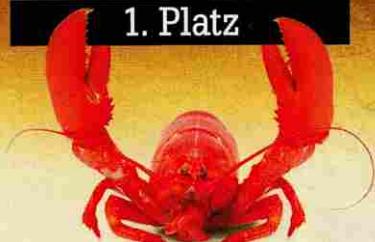
## A Tavola

Sachsenhausen, Diesterwegstraße 4, Tel. 66124477, [www.atavola.me](http://www.atavola.me), ☎ Mo-Fr 12-15 Uhr, Mo-Fr/So 18-23.30 Uhr, Sa 12-23.30 Uhr, ☎, ☎, ☎, ☎ 30, ☎ U1-3/8 Schweizer Platz, ☎

#### Mamma's calling

Die kleine Trattoria, die nun anstelle der legendären Pizzeria Monte Carlo in perfekt sanierten Räumen erstrahlt, scheint den Nerv des Publikums zu treffen: Allabendlich herrscht Andrang um den großen Stehtisch im Vorderraum vor Pizzaofen und Theke, und auch die rot-weiß-kariert eingedeckten Tische im kleinen Hinterzimmer sind gut frequentiert und oft ausgebucht. Modern-lässig mit einem Hauch von Nostalgie – das Ambiente beschwört bei der bunt gemischten Gästechar offenbar italienisches Lebensgefühl herauf, lebendig und entspannt zugleich. Untermalt von Swing-Musik der 30er-Jahre süffelt man Prosecco (3,50 €) und widmet sich der Karte, die auf ein handliches DIN-A4-Blatt gedruckt ist. Bevor wir eine Flasche Chianti Rufina (25 €, Glas 7,50 €) aus der überschaubaren Weinauswahl bestellen, nehmen wir die nette Geste der Kellnerin gerne an, uns einen Probeschluck zu kredenzen. Und nun „zu Tisch“, beginnend mit den Antipasti: Bruschetta (3,50 €), ein Klassiker mit aromatischen Tomatenstücken, gutem Olivenöl und Knoblauch. Auch das Vitello tonnato (8,70 €) überzeugt mit ordentlicher Produktqualität und Frische, wenn auch die Thunfischmarinade etwas seidiger sein dürfte. Die Minestrone (4,50 €) ist in der Textur sehr konzentriert und gut mit frischen Zucchini, Brokkoli und Karotten bestückt. Weiter geht es mit einem opulenten Teller Gnocchi Tricolore (9,20 €) in sämiger Tomatensauce mit Mozzarella und Basilikum. Die Penne all'Arrabiata (7,80 €) machen ihrem Namen Ehre, sind fruchtig-scharf mit roten Peperoncini und Kirsch-

1. Platz



FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014

## TAPAS Alhambra

Nordend, Nordendstraße 53, Tel. 559090, [www.alhambra-tapasbar.de](http://www.alhambra-tapasbar.de), Mo-So 18-1 Uhr, ec-cash, 25/30, U5 Nibelungenallee/Deutsche Bibliothek,

### Spanische Palastküche

Alle, die es dank Tourismusküche im Spanienurlaub nicht geschafft haben, authentische landestypische Speisen zu sich zu nehmen, können das genussvoll nachholen – hier bei uns in Frankfurt, im Nordend! Interessant: Die Speisekarte ist hier mehr oder weniger eine Weinkarte, die sich mit ihrem Angebot offenbar an Kenner richtet, da die Aufzählung roter und weißer Tropfen nahezu 90 Prozent des Druckwerks ausmacht. Eine adäquate Bestellung dürfte dem Normalbürger aber etwas schwerfallen, da blumige Metaphern und euphorische Kategorisierungen eher verwirren. Über die Auswahl an Hauptgerichten informiert man sich über die jeweils aktuell beschriftete Kreidetafel oder aber über die Bedienung, von der man auch erfahren kann, welche Tapas man

ordern kann. So gerät die Bestellung zu einem unterhaltsamen Abenteuer. Ein tolles Angebot ist die Vorspeisenplatte für 11,50 €, die selbst für zwei Personen eine Menge zu bieten hat: insgesamt sechs harte und weiche Käsesorten, sanft bis kräftig, eine ordentliche Portion Serrano-Schinken, außerdem unter anderem etwas Gurke, schwarze Oliven sowie eine Portion Alioli. Allerdings fällt der Brotkorb etwas dürftig aus, so dass wir einen zusätzlichen für 2 € nachbestellen müssen – nicht so schön. Nichts zu meckern (auch nicht im Detail) gibt es jedoch bei den drei Stücken Kalbsleber für 7,50 €, die wunderbar weich zubereitet und mit erstaunlich viel Paprika-Zucchini-Gemüse serviert werden. Klasse auch die gegrillte Sepia für 7 €, die recht naturbelassen, aber geschmacklich sehr intensiv auf den Tisch kommt: frisch vom Grill und nur mit einigen frischen Blättern Petersilie garniert. Wichtiger Hinweis: Sättigungsbeilagen wie zum Beispiel Kartoffeln oder Brot muss man bei den Hauptgerichten extra ordern. Aber das ist gewollt und in Ordnung so. *Walter Truck*

tomaten im Sugo und punktgenau „al dente“ gekocht. Pizza Capricciosa (9,50 €) kommt mit dünnem Boden sowie knuspriger Kruste, ist nicht zu üppig belegt, und schmeckt auch ohne den Kuss eines Holzfeuers prima. Zum süßen Finale sollte man die köstliche Panna cotta mit Erdbeermanz (5 €) nicht versäumen. *Claudia Rehm*

► Italien alla Mamma (Rang 9)  
► Sachsenhausen

Hidmona (je 9,90 €) ein Stelldichein. Hinter ersterem verbirgt sich medium angebratenes Lammfleisch (wahlweise Rindfleisch) mit original afrikanischer Butter und Chili, im zweiten Fall kommen gekochter Spinat und gedünstete Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch dazu. Das sehr klein geschnittene Fleisch ist gut gegart, afrikanische Butter und Chili-Schärfe sind jedoch kaum zu erahnen. Sehr dominant hingegen ist der Spinat. Gegessen wird, indem man sich Injera-Stücke abreißt und diese mit den Gerichten füllt. Gemeinsam machen wir uns schließlich an Goukscho (4,50 €), eine in der Schale gebackene Banane, laut Karte mit Pistazien- und (in unserem Fall leider nur) mit Walnusseis, auf das wir hätten verzichten können. Die dazugehörige Schokoladensauce, die von der Insel São Tomé im Golf von Guinea stammt, überzeugt mit hohem Kakaogehalt und ausgezeichnetem Geschmack. *Irina Arend*

► Afrika (Rang 5)

### African House

Bockenheim, Kiesstraße 39, Tel. 71719712, [www.african-house.de](http://www.african-house.de), Mo-So 17-24 Uhr, ec-cash, 80/30, Bockenheimer Warte: U4/6/7, Linie 16, Bus 32/36/50/75,

### Einladend

Eben noch in der Kiesstraße unweit der Bockenheimer Warte, nun bereits in Afrika: Hinter der Holzbar und den Bastverkleidungen scheint zwar weißer Putz hervor, der eher an südeuropäische Länder erinnert, ansonsten könnte man sich aber beinahe in einer eritreischen Hütte wähnen. Bei Kerzenschein im ganzen Raum – selbst die Treppe ins Untergeschoss ist mit Teelichtern gesäumt – probieren wir das afrikanische Bier Dju Dju (0,33 l zu 3 €) in den Sorten Mango und Passionsfruit. Der fruchtig-frische Umtrunk wird in einem halbierten Flaschenkürbis gereicht, was ein tolles Trinkerlebnis sein könnte – befinden sich in den Schalen nicht diese ominösen roten Farbkleckse. Den Rest trinken wir vorsichtshalber aus der Flasche, als Vorspeise ordnen wir die Wraps Asmara und Hidmona (je 3,50 €). In den Teig gerollt wurden gemahlene Kichererbsen mit Kardamom, Knoblauch und Zwiebeln, beim Wrap Hidmona kommt noch Spinat hinzu. Beide sind schräg aufgeschnitten, ein optisch wie geschmacklich guter Einstieg. Die Hauptspeisen kommen unter einem Basthut und ohne Besteck an den Tisch. Auf Injera, einem speziellen Sauerteig-Fladenbrot, geben sich Gored Gored und

### Café Albatros

Bockenheim, Kiesstraße 27, Tel. 7072769, [www.cafe-albatros.de](http://www.cafe-albatros.de), Mo-Sa 9-24 Uhr, So 9-19 Uhr, ec-cash, 80/30, 65/70, Bockenheimer Warte: U4/6/7, Linie 16, Bus 32/36/50/75,

### Ein langer Morgen im Schlaraffenland

An einem dieser tragen Sonntage, wenn man sogar zu faul zum Brötchenholen ist, macht der Besuch im Albatros am meisten Spaß. Beim großen Brunch kann man nämlich von neun bis halb drei ungehemmt und ausgiebig schlemmen, ohne dabei auch nur einen Finger zu krümmen (es sei denn, um den Henkel der Kaffeetasse). Wenn die Sonne scheint, lädt der lauschige Biergarten des Cafés zum Fläzen im Halbschatten ein. Besonders schön: Für Familien mit Kindern befindet sich im angrenzenden Park ein Spielplatz. Milchkaffee (2,80 €), Cappuccino klein (2,40 €) und eine

große Apfelschorle (3,50 €) sind, obschon das Lokal gut besucht ist, schnell am Platz, und wir können uns zum großen Buffet aufmachen. Aus einer gekühlten Auslage schöpfen wir von den würzigen türkischen Dips und der Grünen Soße. Eine Station weiter locken in Rechauds Rührei, weichgekochte Eier, Würstchen, Frikadellen, Hähnchenschenkel, Schupfnudeln mit Speck, Käsespätzle & Co. Vorbei an den warmen Speisen geht es weiter zu einer großen Auswahl an Schinken, französischer Salami, Camembert, Butterkäse, Gouda und Frischkäse. Daneben stehen hübsch auf zwei silbernen Tabletts drapiert Lachs mit Meerrettich und Mozzarella-Tomate. Frische Brötchen, Croissants und Brote stapeln sich auf der Küchenauslage darüber, und einen Tisch weiter treffen wir auf den Nachtisch: drei verschiedene Quarks mit frischen Früchten, griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen, eine große Auflaufform Tiramisu und Obstsalat reihen sich hier aneinander. Wir beobachten: Keine der Schalen, Tabletts oder Auslagen ist jemals komplett leer gefuttert, der aufmerksame Service und die Küche kümmern sich jederzeit um Nachschub – toll, vor allem bei diesem Preis! Erwachsene zahlen kleine 11 €, Kinder bis 12 Jahre müssen 50 Cent pro Lebensjahr berappen. *Katharina Julia Bruns*

► Brunch (Rang 4)

## Alexis Sorbas

Niederrad, Güntherstraße 42a, Tel. 672462, [www.alexis-sorbas-restaurant.de](http://www.alexis-sorbas-restaurant.de), ☎ Mo-So 17–24 Uhr, So 12–15 Uhr, ☎ MC/VI/ec-cash, ☎, ☎, ☎ 60, ☎ Gerauer Straße: Linie 12/19, Bus 78, ☎

## Selbstbewusst

Wir loben die Küche schon nach der Suppe. Und der freundliche Kellner lächelt selbstbewusst zurück. „Ja, wir haben wirkliche griechische Küche, während andere noch einen Aphrodite-Teller servieren!“ Der steht für ein buntes

Sammelsurium auf dem Teller, und alles was irgendwie dem Klischee von Hellas entspricht, kommt darauf vor: Kalamares, Gyros, Souvlaki, Schweinemedaillons, Reis, Tzatziki. Den Kennern der wahren griechischen Küche kann das allerdings nur wie eine Verballhornung griechischer Kochkunst erscheinen. Ganz anders hier im Alexis Sorbas. Okay – der Name des Restaurants ist auch nicht der originellste, aber schon beim Gruß aus der Küche merken wir, wohin die Reise geht. Überrascht sind wir schon allein deshalb, weil die Preise auf der Speisekarte gar nicht auf ein Restaurant der „Gruß-aus-der-Küche-Kategorie“ schließen lassen. Überraschend ist aber auch der servierte Gruß, raffinierter Basilikum-Pana-cotta, sehr fein und besonders in Kombination mit dem frischen Brot eine tolle Sache. Dann kommen wir zur bereits gelobten Fischsuppe (6,50 €). Nonchalant heißt es „mit edlen Fischen und Gemüse“. Ein echter Genuss, toll gewürzt und garantiert mit großem Aufwand hergestellt. Der stolze Kellner berichtet uns, dass sich viele Gäste über die Menge an Gemüse in der Fischsuppe erstaunt zeigen, aber das sei bei einer richtigen griechischen Fischsuppe nun mal obligatorisch. Uns gefällt das sehr gut. Weiterhin probieren wir Haloumi-Käse (7,90 €), der schön zwischen den Zähnen quietscht und gegrillt im Weinblatt-Mantel, auf Rucola mit raffiniertem Erdbeer-Dressing an den Tisch kommt. „Wow“, sagt der Griechen in mir, den ich vorher gar nicht kannte. Und auch der Spezial-Vorspeisenteller (11,50 €) ist ausgezeichnet, alle Klassiker einfach hervorragend gemacht. Als Hauptspeise folgt Psi-to, Lammschulter aus dem Backofen (17,50 €). Die ist zum Glück nicht so knoblauchverseucht wie anderswo, ausgesprochen zart, und da es sich dabei um ein Highlight der griechischen Bauernküche handelt, passt auch kerniges Gemüse dazu: grob geschnittene Artischocken-Herzen mit ordentlich Biss und als Kontrast feiner Blattspinat. Über die ausgezeich-

## 1. Platz



**FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014**

## GRIECHENLAND

### Ariston

City, Heiligkreuzgasse 29, Tel. 92039950, [www.ariston-restaurant.de](http://www.ariston-restaurant.de), ☎ Mo-Sa 11.30-1 Uhr, **AE/** DI/MC/VI/ec-cash, **70/30**, **6**, **1** Konstablerwache: S1-6/8/9, U4-7, Linie 12, Bus 30/36, **30**

### Beim Zeus!

Seitens haben wir uns bei einem Restaurantbesuch so wohlgefühlt wie beim Griechen „Ariston“. Das beginnt schon bei der herzlichen Begrüßung in einem Gastraum, der in puncto geschmackvolle Ausstattung seinesgleichen sucht. Das Wichtigste wollen wir aber natürlich nicht vergessen: die absolut stimmige Qualität von Essen und Service, und zwar zu einem vernünftigen Preis-Leistungs-Verhältnis. Die beliebten griechischen Vorspeisen (Mezedes) sollte man auf keinen Fall verpassen. Ob man nun lieber Zaziki mit Brot zu 4 € mag, Gigantes zu 5 € oder die hausgemachten, gefüllten Weinbergblätter mit Reis zu 5 € – alle Vorspeisen kommen frisch attraktiv auf den Tisch und sind ein Genuss. Ein attraktives Angebot sowohl in der Mittags- als auch in der Abendkarte sind die drei verschiedenen Drei-Gänge-Menüs. Vorspeise, Hauptgericht und

Nachtisch gibt's mittags für 9,50 bis 11,50 € und abends für 22,50 bis 32,50 €. Weil die Fisch- und Fleischgerichte von der regulären Karte allerdings zu verführerisch klingen, soll es heute Psito sein, Lammhaxe aus dem Backofen auf griechischem Nudel-Gemüse-Bett zu 17,50 €. Die Lammhaxe zer geht auf der Zunge und kann fast mit dem Löffel vom Knochen gelöst werden, die Gemüsesorten sind frisch und umrahmen das Fleisch bestens. Darüber hinaus wählen wir das Filet vom Peterfisch, gegrillt in Zitronen-Olivenöl-Marinade mit grünem Spargel, Spinat und Kartoffel-Limonen-Püree (17,90 €) – auch hier zeigt die Küche hohes Niveau. Schließlich kommen wir auch am Joghurt mit Honig und Walnüssen (6,20 €) nicht vorbei. Fehlt da nicht noch was? Stimmt! Neben dem Angebot an offenen Weinen kann der Gast auch aus der umfangreichen Flaschenweinkarte mit exzellenten griechischen Lagen und Sorten wählen. Die Preise liegen in der Regel knapp über 30 €/Flasche. Darüber hinaus trägt der hervorragende Service in hohem Maße zum Gelingen des Abends bei. **Wolfgang Steinweg**  
► **City/Bahnhofsviertel**  
► **Genuss weltweit**

nete Qualität des gegrillten Zanderfilets (19,20 €) wundern wir uns dann schon nicht mehr, Olivenöl-Zitronenmarinade und lauwärmer Beluga-Linsensalat runden das Gericht perfekt ab, dazu passt gut ein Glas Sauvignon blanc (0,2 l zu 6,20 €). Die Sorbetvariation zu 6,20 € und das Schokoladensoufflé (7,90 €) passen anschließend bestens zu Espresso (2,30 €) und Metaxa (3,50 €), der stilecht im vorgewärmten Cognac-Schwenker serviert wird. Unser Resümee: Der Roman- und Filmheld Alexis Sorbas ist ein Lebenskünstler, in der Tradition verwurzelt, aber mit eigenem Kopf und ein Mann, den man bewundern darf. Das Nieder räder Restaurant, das seinen Namen trägt, wirkt wie eine perfekte kulinarische Umsetzung des Alexis-Sorbas-Charakters: eigen, traditionell, lebensfroh. **Jens Prewo**  
► **Griechenland (Rang 2)**

### Almas

Sachsenhausen, Wallstraße 22, Tel. 66426666, [www.almas-restaurants.de](http://www.almas-restaurants.de), ☎ Mo Ruhetag, Di-Do/So 17-24 Uhr, Fr/Sa 17-2 Uhr, So 10-15 Uhr, **ec-cash**, **70/10**, **12**, **1** Elisabethenstraße: Bus 30/36, Lokalbf.: S2-6, **30**

### Kulinärischer Orient

Im „Almas“, das als Restaurant und Lounge mit regelmäßiger Live-Musik im Herzen von Sachsenhausen seine Türen geöffnet hat, werden wir überaus freundlich empfangen. Der Blick in die Speisekarte offenbart nicht nur türkische Klassiker wie zum Beispiel Köfte, sondern auch traditionelle Köstlichkeiten unter anderem aus Afghanistan, Pakistan und dem Iran. Wir starten mit Dough (0,2 l zu 2,70 €), einem gekühlten Joghurt-Drink, gemischt mit frischer Sommerminze, Gurke und Salz. Da die Auswahl nur einer einzigen Vorspeise angesichts der interessanten Vielfalt schwerfällt, bestellen wir die kleine(!) gemischte Vorspeisenplatte (12,90 €), die fast schon als Hauptspeise für zwei Perso

nen durchgeht. Der aufmerksame Kellner erklärt uns geduldig, was wir – ansprechend arrangiert mit selbst gebackenen Fladen – gerichtet bekommen: Alte Bekannte wie Zaziki, Kichererbsen- und Auberginencreme kuscheln an köstlicher Rote-Bete-Creme mit einer süßlichen Note, kontrastiert von herzhafter Walnusscreme. Dagegen mutet die schmackhafte Peroncino-Creme mit getrockneten Tomaten und Schafskäse weniger orientalisch als italienisch an. Als Hauptgang wählen wir Gushe Nurestan (18,90 €), ein traditionelles Gericht aus am Spieß zubereitetem Kalbfleisch mit gebratenem Gemüse und Basmatireis aus Nuristan in Afghanistan, und von der gut bestückten Wochenkarte Scheherezade Tanki (17,50 €). Letzteres punktete durch eine auf den Punkt im Ofen zubereitete Lammkeule im eigenen Saft und geschmortem Gemüse. Jedoch sind je eine ordentliche Portion Bulgur und osmanische Bratkartoffeln zu viel des Guten an Sättigungsbeilage. Mit einem Augenzwinkern haben wir den wunderbar runden iranischen Rotwein aus dem Bordelais dazu genossen, der zumindest von einem ausgewanderten persischen Kellermeister stammen soll. Alles in allem ein gelungener Abend, der Lust auf mehr macht. **Linda Ziehms**  
► **Türkei (Rang 2)**

### A'mir

Sachsenhausen, Paradiesgasse 46, Tel. 623333, ☎ Mo-Do/So 11-3 Uhr, Fr/Sa 11-5 Uhr, **12**, **1** Affentorplatz: Bus 30/36, Lokalbf.: S2-6, **10**

### Mon amour

Wer in Sachsenhausen schnell was auf die Hand essen will, ohne dabei auf guten Geschmack zu verzichten, ist hier genau richtig: Die mit saftigem Hähnchen oder Kalb (4 € bzw. 4,30 €) gefüllten Teigtaschen mit viel frischer Petersilie, Tomate und Spezialsauce überzeugen auf ganzer Linie. Nicht zu verachten ist auch das Tabbouli mit

1. Platz



**FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014**

## ASIA-IMBISSE

### Aroydee

City, Stiftstraße 34, Tel. 29723636, [www.roydee.de](http://www.roydee.de), Mo–Do 11–22 Uhr, Fr/Sa 11–23 Uhr, So 14–22 Uhr, ec-cash, 32/8, Eschenheimer Tor: U1–3/8, Bus 36, Hauptwache: S1–6/8/9, U1–3/6–8, 10€

#### Yippie ya yeah!

Lange als Geheimtipp für authentische Thai-Küche gehandelt, erfreut sich das eigentlich unscheinbare Imbiss-Restaurant am Eschenheimer Turm mittlerweile größter Beliebtheit. Der Grund: Hier kommt kein künstlicher asiatischer Imbisseinheitsbrei auf den Teller, sondern thailändische Gerichte mit reichlich frischen Zutaten, aber ohne Glutamat. Wir trudeln ganz naiv zur Mittagszeit ein; das Lokal ist somit gut besucht und entsprechend der Trubel. Zum Glück ergattern wir gerade noch einen Tisch und werden umgehend vom quirligen Service bedient. Die Auswahl auf der umfangreichen Karte fällt nicht leicht, und so entscheiden wir uns spontan für Saté-Spieße (4,50 €), Matsaman-Curry mit Rind (8 €) und rotes Pa-Naeng-Hähnchencurry (7,80 €). Gegen den Durst ordern wir typischen Thai-Eistee (0,4 l/3 €), der natür-

lich hausgemacht und wirklich zuckersüß ist. Die kurze Wartezeit verbringen wir damit, aus der Ferne einen Blick auf das geschäftige Treiben in der offenen Küche zu werfen und beobachten, wie jede Minute eine duftende Tüte nach der anderen über den Tresen geht – jedes Gericht gibt es hier nach Bestellung auch zum Mitnehmen. Wir bekommen unser Essen, drei üppige, hübsch angerichtete Portionen, dagegen klassisch serviert. Die vier Hähnchenspieße sind wunderbar saftig und die übliche Erdnusssoße angenehm aromatisch und nicht zu süß. Das Matsaman-Curry mit zarten Rindfleischstreifen, würziger Currysauce, Kokosmilch, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten und Erdnüssen ist ebenso gut abgeschmeckt und hat, wie es die Chilischote auf der Speisekarte verspricht, leichte, angenehme Schärfe. Noch milder ist das cremige Pa Naeng Curry mit saftigem Hähnchen in Kokoscurry mit Erdnussbutter, Peperoni, Paprika und grünen Bohnen. Uns schmeckt es sehr – genau wie es der thailändische Name des Aroydee bereits verlauten lässt. Nadine Brehm

► City/Bahnhofsviertel

klein gehackter Tomate, Gurke, Petersilie und Couscous (3,50 €). Der vegetarische Teller bietet dann alles, was das Herz begehrte: Tabouli, Hommus mit libanesischem Brot, köstliche Falafel, scharf angemachte Kartoffeln und eine rote Sauce, die allerdings nichts für ungeübte nordeuropäische Gaumen ist – Achtung, höllisch scharf! Tabea Jaenecke

► Essen nach Mitternacht (Rang 5)

erste welke Stellen. Etwas ärgerlich: Wir sind noch nicht mit unseren Vorspeisen fertig, als bereits die Hauptgänge serviert werden, aber zum Glück haben wir auf dem Tisch genügend Platz – und die Hauptspeisen wissen uns zu versöhnen. Das Adana Kebap, ein gegrillter Hackfleischspieß mit Reis und Beilagensalat (11,50 €), überzeugt durch eine gute Qualität des Hackfleischs und unaufdringliche Würze. Wirklich mal etwas anderes ist das Iskener Kebap, gegrilltes Dönerfleisch auf Fladenbrotwürfeln mit Tomatensauce und Knoblauch-Joghurt-Sauce (12 €) – die verschiedenen gut abgeschmeckten Komponenten machen das Gericht zu einem echten Genuss, besonders die Fladenbrotwürfel sorgen für Raffinesse, und zu guter Letzt werden wir nach Begleichung der Rechnung noch auf einen türkischen Tee aufs Haus eingeladen. Katinka Reinhardt

► Türkei (Rang 5)

## Anatolia

City, Zeil 23, Tel. 29729546, [www.anatolia-ffm.de](http://www.anatolia-ffm.de), Mo–Sa 8–23.30 Uhr, So 12–23 Uhr, ec-cash, 60/48, Allerheiligenstor: Linie 11/14, 20€

#### Türkisch nicht nur für Anfänger

„Wieder so ein Dönerladen“, das ist der erste Eindruck, den das Anatolia auf uns macht, als wir die bebilderte Speisetafel oberhalb der Theke entdecken. Doch bei genauerem Hinsehen müssen wir unser Urteil revidieren: Die große Zutatentheke ist mit vielen frischen Produkten gefüllt, ein großer Steinofen bringt Charme in das Restaurant, und man wird nett am Tisch bedient. Die umfangreiche Karte mit Salaten, verschiedenen warmen und kalten Vorspeisen, Gerichten vom Lavasteingrill und Holzbackofen, gefüllten Rollfladen und Desserts überfordert uns etwas, doch nach langem Überlegen entscheiden wir uns für einen kleinen kalten Vorspeisenteller (6 €) und gerollte Blätterteigröllchen (6 €). Zu dem Vorspeisenteller mit Joghurt-Knoblauch-Creme, Humus, Bohnen in Tomatensauce, Kräuter- und Spinatdip und Auberginenmus wird warmes Fladenbrot serviert, und obwohl nicht alles den Anschein erweckt, selbst gemacht zu sein, ist das Ganze durchaus eine geschmackvolle Kombination. Die gebackenen Blätterteigröllchen sind mit frischen Kräutern und Weißkäse gefüllt, doch leider hat der begleitende Eisbergsalat schon

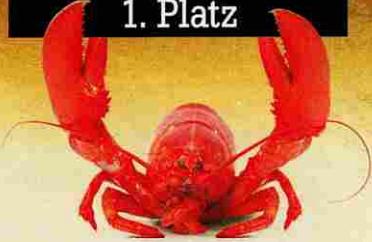
## Andalucia

Bockenheim, Konrad-Broßwitz-Straße 41, Tel. 773730, [www.restaurant-andalucia.de](http://www.restaurant-andalucia.de), Mo–Sa 18–1 Uhr, So Ruhetag, ec-cash, 65/40, Sophienstraße: Bus 34, Kirchplatz: U6/7, 30€

#### Flamenco auf der Zunge

Der in warmen Tönen gehaltene Gastraum des Restaurants ist gut besucht, glücklicherweise weist uns die freundliche Bedienung noch einen Platz an einem gemütlichen Eckstisch zu. Auf Empfehlung des Kellners entscheiden wir uns für eine Karaffe des Hausweins aus La Mancha (1 l zu 14,50 €). Eine gute Wahl: Der Wein ist tiefrot und überzeugt durch seinen fruchtigen Geschmack. Wir steigen mit ausgewählten Tapas von der Speisekarte in den Abend ein. Die säuerlichen eingelegten Oliven (3,50 €) und Aioli (3,50 €) mit frischem Weißbrot stillen unseren ersten Hunger. Bei den Croquetas Jamón Ibericas (5,50 €) können wir zwar den Manchegokä-

1. Platz



FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014

## FRÜHSTÜCK

### Baguette Jeanette

Bornheim, Berger Straße 187, Tel. 95636702, [www.baguette-jeanette.de](http://www.baguette-jeanette.de), Ⓟ Mo-Sa 7-19.30 Uhr, So 8-19.30 Uhr, 60/40, Bornheim Mitte: U4, Linie 12, Bus 34/38/43/103, 20 €

#### Genuss mit Verzögerung

Um es gleich vorwegzunehmen: Das Warten hat sich letztlich gelohnt, und vielleicht hatte der Service einfach nur einen schlechten Tag. Dabei fängt unser Besuch bei Jeanette gar nicht mal so übel an: Wir finden nur wenige Meter vom Bornheimer Uhrtürmchen entfernt einen Tisch unter ausnahmsweise blauem Himmel und bekommen gleich die Karte. Auch die Bestellung ist fix aufgegeben. Wir entscheiden uns für das Frühstück Petite Nation mit Käseteller (10,50 €) sowie das Frühstück Campagne (6,90 €), bei dem wir zum Rührei Emmentaler und Speck ordern. Doch dann passiert lange Zeit erst mal – nichts. Während andere Gäste, die nach uns kamen, schon ihr Frühstück bekommen, können wir uns die Wartezeit nicht einmal mit einem Kaffee vertreiben. Gähnende Leere auf unserem Tisch. An einem Neben-

tisch geht es ähnlich schleppend voran, und wir fragen uns: Gibt es hier ein System, geht alles durcheinander und nach Lust und Laune oder wurden wir schlicht vergessen? Auf Nachfrage stellt sich schließlich heraus, dass unsere Bestellung offenbar untergegangen ist. Nun gut, wir bestellen erneut und bekommen in nun rasender Geschwindigkeit unseren Kaffee, und auch das Rührei mit reichlich Baguette dazu wird schon serviert. Das zweite Frühstück braucht leider wieder eine halbe Ewigkeit – schade, eigentlich hätten wir gerne gemeinsam und nicht nacheinander gefrühstückt. So stellen wir etwas zeitversetzt fest: Das würzige Rührei kommt mit jeder Menge Speck daher und ist rundum gelungen, die Käseauswahl beim Frühstück Campagne ist hervorragend. Ob aromatisch-kräftiger Gorgonzola, intensiver Ziegenkäse oder cremiger Camembert: Hier bleiben keine Wünsche offen. Das dazu servierte Baguette ist außen knusprig und innen fluffig. Nach dem Zahlen werfen wir noch einen Blick ins Innere des Bistros, in dem es auf zwei Etagen schlicht und dennoch gemütlich zugeht. *Petra Knobel*

se in der frittierten Kartoffelkroquette erahnen, vermissen aber den rauhigen Geschmack des Schinkens. Voll und ganz überzeugen können dagegen die frischen Gambas al Ajillo (7 €), deren würzige Knoblauchmarinade die Geschmacksnerven wachkitzelt. Nach einer kleinen Pause widmen wir uns dem Hauptgang. Absolut empfehlenswert ist das butterweiche Rinderfilet (16 €) an sämiger süßer Sauce aus den Trauben der Rebsorte Pedro-Ximenez. Das zarte, rosige Fleisch harmoniert hervorragend mit dem rauchigen Geschmack des gegrillten mediterranen Gemüses und den gut gesalzenen Bratkartoffeln. Auch das Seehechtfielt (11,50 €) an Salzkartoffeln kann überzeugen: Der Fisch fällt beinahe von selbst von den Gräten, so weich ist er. Etwas Platz für einen typisch spanischen Nachtisch haben wir noch und entscheiden uns für Crema Catalana (5,50 €). Die leicht nach Orangenzenen schmeckende Vanillecreme mit zarter Zuckerkruste wird noch am Tisch flambeiert und ist neben dem Geschmackserlebnis ganz klar auch noch etwas fürs Auge. Bevor wir kugelrund und zufrieden nach Hause rollen, gibt's noch den süßlichen Kräuterlikör Hierbas aufs Haus. In diesem Sinne: Salud! *Katharina Julia Bruns*

► Spanien & Portugal (Rang 4)

der Decke angebracht, neben den meisten Gerichten sind Fotos abgebildet, die Appetit machen sollen. Unterhalb der Schilder befindet sich die Theke mit einigen Zutaten wie Reis und Gemüse in der Auslage, zum Bahnhof hin außerdem noch eine To-go-Station, wo man sich sein Essen in handlichen Boxen verpackt mitnehmen kann. Wir wollen aber lieber vor Ort speisen und machen den Anfang mit Frühlingsrollen und zwei Suppen, da es nichts anderes gibt. Die sechs Frühlingsrollen kosten 2 €, schwimmen in einer Lache aus süß-saurer Sauce, sind furchtbar labberig und schmecken vor allem nach Öl. Auf der Rechnung werden sie als Cola gebongt. Aha. Die klare Tom-Yam-Gung-Suppe (3,50 €) beinhaltet neben unhandlichen Tomatenschiffchen auch gummiartige Shrimps, etwas Sellerie, Lauch und vereinzelte Champignonstücke, schmeckt aber eigentlich nur nach Zitrone, und das heftig. Die Tom-Kha-Tofu macht den Eindruck, als wäre sie eine Tom-Yam-Gung, in die man etwas Kokosmilch und Tofu statt Garnele geworfen hat, und auch sie schmeckt überwiegend nach Zitrone. Der Tofu lag offenbar sehr lange in der Suppe und ist so richtig „schön“ glitschig. Als nächstes probieren wir Mango-Curry mit Tofu und Reis, in dem sich tatsächlich vereinzelt echte Mango-Würfel finden, die in ihrer geringen Menge aber nicht die leuchtend gelbe Farbe und den süßen Geschmack des Currys erklären. Fruchtfasern finden wir in der Sauce selbst jedenfalls nicht – ein Schelm, wer Böses dabei denkt! Der Tofu sieht so aus, als wäre er kurz frittiert worden, bei weitem aber nicht lang genug, um ihm etwas Geschmack oder Festigkeit zu verleihen. Den Preis des Currys können wir nicht sicher benennen, da wir von den acht Speisen und Getränken auf unserer Rechnung nur zwei vorfanden. Die Glasnudeln mit Garnelen wurden vielleicht als Entenfleisch eingegeben und hätten demnach 7,50 € gekostet. Eventuell will uns die Kassiererin damit sagen, dass Ente eine bessere Wahl gewesen

#### Asia Gourmet

Bahnhofsviertel, Im Hauptbahnhof, Gleis 23, Tel. 23805936, [www.asiagourmet.de](http://www.asiagourmet.de), Ⓟ Mo-So 9-24 Uhr, 54, Hauptbahnhof: S1-9, U4/5, Linie 10/11/16/19/21, Hauptbahnhof Südseite: Linie 17, 10 €

#### Endstation

Mittagspause am Hauptbahnhof. Zwischen dem Bahnsteig 23 und einer Filiale der Postbank liegt der Asia-Gourmet-Pavillon mit seiner weiß-grünen Innenausstattung von zweifelhaftem Charme. Wie in vielen Asia-Imbissen ist auch hier die Speisekarte in Form von Tafeln an

# AB

wäre, die Garnelen zumindest würden viel zu lange und viel zu heiß gegart und haben gummiartige Konsistenz, die Glasnudeln präsentieren sich als von der Sojasauce dunkelbraun verfärbte, matschig-weiche Fussel. Weiter geht's mit Udon-Nudelsuppe mit Huhn. Sie erweist sich, surprise, surprise, als die altbekannte Tom-Kha, ergänzt um Huhn und Udon-Nudeln, wobei die Hühnchenfetzen wohl eher vom bemitleidenswerten Gummiadler stammen. Zu den Nudeln lässt sich nur sagen, dass sie zwar wie Regenwürmer aussehen, Regenwürmer aber von weitaus festerer Konsistenz sind. Uns reicht's. Einige Tage später wagen wir noch einen zweiten Versuch und erleben eine Offenbarung – allerdings in die falsche Richtung: Ente ist hier eindeutig nicht die bessere Wahl, ist das frittierte Federvieh doch fürchterlich gräulich, zäh und derart trocken, dass es uns wundert, dass der Vogel die grüne Curry-Tunke, auf der er liegt, nicht bis zum letzten sauren Tropfen aufsaugt. Die Udon-Nudelsuppe hat noch mehr abgebaut: Das Fleisch ist schon gar nicht mehr als solches identifizierbar, so gräulich, knorpelig und fettig mutet es an. Vom frischen, knackigen Beilagensalat und den Cashewkernen fehlt leider auch jede Spur in der säuerlichen Suppe. Gourmet-Pavillon? Pavillon der kulinarischen Schrecken! *Rosa Friedrich*

## ► Die Flops

Bahia mögen. Man sollte hier zwar nicht allzu viel Schnickschnack erwarten, dafür aber werden alle Erwartungen an Service und Küche locker erfüllt. Nach anfänglichen Schwierigkeiten wegen der eher ungünstigen Lage direkt an der Hauptstraße hat sich das Bahia inzwischen in Bockenheim etabliert. Ob es an der Happy Hour zur besten Uhrzeit liegt? Von 17 bis 19 Uhr kosten alle bunten Mischgetränke nämlich nur 4,50 €. Wohlgemerkt: Regulär sind sie auch nur zwei Euro teurer, deshalb starten wir mit einem Long Island Iced Tea. Dieser riecht nicht – anders als in vielen Bars – zu stark nach Alkohol, vielmehr schmecken wir auch die Cola und einige feine Spritzer Limette heraus. Gut so! Als Vorspeise ordern wir selbstverständlich Nachos. Nachos Tam-pica, um genau zu sein. Für 6,50 € erhalten wir eine ordentliche Portion, die mit Käse überbacken wurde, dazu werden uns Bohnenmus, Guacamole und Sour Cream gereicht. Gut gesättigt geht es dann an die Hauptspeise: Auf unserem Tisch landen ein pikanter Westernburger (9,90 €) sowie Ensalada Cubano (8,90 €). Der Burger schmeckt saftig, der Bacon ist kross gebraten, und der noch warme Käse zerläuft im Mund. Auch der Salat überzeugt: Das Hähnchen ist zart, saftig und vor allem nicht zu trocken, der grüne Salat schmeckt knackig und frisch. *Stefanie Désirée Rieger*

## ► Genuss weltweit

hier und da hört man die Landessprache heraus, und dann springen uns gleich die typischen weißen Papiertischdecken über der Stoffdecke ins Auge – willkommen in Italien! Die Bedienung bietet uns als Tagesgericht frischen Loup de Mer an (22 €), und wir greifen zu. Als Vorspeise bestellen wir aus der Karte klassisches Carpaccio zum stolzen Preis von 13 € und – auf Empfehlung – Ravioli, gefüllt mit Spinat und Ricotta an Salbeibutter zu 10 €. Über die Vorspeisen lassen wir uns frischen Hartkäse hobeln, der beiden Gerichten eine angenehme Würze verleiht. Der stammt aus der Heimat des Chefs – Apulien – und sogleich gerät der ins Schwärmen über seine Heimat und Italien im allgemeinen. Wir prosten ihm mit dem weißen Hauswein zu (0,2 l zu 5 €), der trocken und kühl hervorragend zu den Gerichten passt. Der Loup de Mer wurde frisch in Kräutern und Olivenöl gegrillt und kommt nun derart zart an den Tisch, dass er förmlich auf der Zunge zergeht. Als Beilage werden ganz klassisch Spinat, Möhrchen und Kartoffelstücke serviert. Auch hier ist wieder der herrliche Käse mit im Spiel, der den Geschmack perfekt abrundet. Alle Portionen sind ausreichend, so dass wir zum Abschluss nur noch einen Espresso bestellen (2 €) – auch dieser intensiv und gut. Achtung: Bitte beachten Sie, dass hier nur bar gezahlt werden kann! *Karin Monk*

## ► Italien alla Mamma (Rang 6)

# B

## Bahia

Bockenheim, Rödelheimer Straße 33, Tel. 97788989, [www.bahia-bar.de](http://www.bahia-bar.de), Mo–So 17–24 Uhr, ec-cash, 60, Schönhof: Bus 34, Kirchplatz: U6/7, 20 €

## Fiesta mexicana

Gäste, die einen unkomplizierten, einfachen und vor allem preiswerten Mexikaner suchen, werden das

## Bella Donna

Sachsenhausen, Diesterwegstraße 10, Tel. 616758, Mo–Sa 12–14.30 und 18–24 Uhr, So Ruhetag, 35/15, Schweizer Platz: U1–3/8; Schwanthalerstraße: Linie 15/16/19, 30 €

## Typisch italienisch eben!

Das Bella Donna liegt mitten in Sachsenhausen und ist gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen. Beim Betreten des Gastraumes geht es schon lautstark zu,

## Biancalani Cucina

Sachsenhausen, Walther-von-Cronberg-Platz 7–9, Tel. 68977615, [www.biancalani.de](http://www.biancalani.de), Mo–Sa 12–15 Uhr und 18–24, So 15–24 Uhr, 90/40, Heister-/Seehofstraße: Linie 15/16, Bus 46, 50 €

## Italienische Konstante

Das Biancalani ist und bleibt ein elegantes Restaurant, und das auf angenehm lässige Art. Hell und modern, dabei nicht kühl,

# B

vereinen die Räumlichkeiten Holz, Stein und Glas zu einem gelungenen Ambiente, in dem sich wirklich jeder wohlfühlen muss, der alles Staubig-Plüschtige ablehnt. Die Karte bietet gehobene italienische Küche und neben den Klassikern wie Vitello tonnato (14 €) und Panzanella (15 €) auch traditionelle Gerichte alla Nonna – zum Beispiel Spanferkel (19 €) – sowie eine fleischlose Speise von Büffelmozzarella mit Bärlauch (14 €) bis Risotto mit Spitzmorcheln (14 €). Auf der Weinkarte finden sich italienische Klassiker und deutsche Alternativen. Bestens betreut und beraten werden wir von einem gut gelaunten Service, der zu Beginn eine Schale aromatisches Olivenöl bringt, über dessen Herkunft wir mehr aus der Karte erfahren. Selbst ist der Gast, wenn es darum geht, zum Olivenöl Meersalz im Stöbel zu zerkleinern und als Paste dann zum köstlichen Weißbrot zu genießen. Sehr gelungen beginnt der Abend mit dem Amuse-gueule, einem dreiteiligen Arrangement aus einem Röllchen würzigem, aber nicht zu kräftigem Schweinebauch neben süßen Zwiebeln und einem aromatischen Auberginenmousse. Dieser Starter macht, was er soll: Lust auf das, was da noch kommt. Was aber zuallererst kommt, ist die empfohlene Flasche Lugana Santa Christina (0,75 l zu 36 €). Leider ein totaler Ausfall, nur die Farbe erinnert an Wein. Hier nimmt man die Flasche anstandslos zurück und öffnet alternativ 2011er Linghea von Donnafugata (0,75 l zu 41 €) aus Sizilien, einen angenehm fruchtigen Wein mit Aromen von Mirabellen, Quitten, grünen Äpfeln und Birnen. Passend hierzu zieht der Frühling in Form von Spargelsalat ein (12,50 €), bestehend aus grünen und weißen Spargelspitzen, angenehm frisch, al dente und überzeugend gelungen. Abgerundet wird das Ganze mit pochiertem und anschließend frittiertem Ei auf Lauchschaum, der seine Bezeichnung wahrlich verdient. Schade, dass die zweite Vorspeise, gratinierter Ziegenkäse (9 €), zu

streng im Aroma und zu trocken im Mund, dazu leicht verbrannt und mit zu deutlichen Röstnoten da nicht mithalten kann. Hoffnungsvoll geben wir einem Klassiker die Chance und sind gespannt, wie der deutsche Koch den italienischen Liebling zubereitet: Die Spaghetti Carbonara (12 €) sind sehr gut im Geschmack, aber bedauerlicherweise etwas zu trocken. Hervorragend dagegen ist die Tagliata (26 €) – sie bietet absoluten Fleischgenuss; der frische Spinat und knackiger Salat anbei sind ebenfalls eine Freude. Bene! Joachim von Waldhausen  
► **Frankfurter Lieblinge (Rang 7)**  
► **Sachsenhausen**

## Bidlابو

City, Kleine Bockenheimer Straße 14, Tel. 95648784, [www.bidlabu.de](http://www.bidlabu.de), ☎ Mo-Sa 12-24 Uhr, So Ruhetag, ☎ MC/ec-cash, ☎ 36/15, ☎ U6/7 Alte Oper, ☎ 550 €

## Bald auch du

Die Frankfurter nennen sie Fressgass', der Stadtplan kennt sie als Große Bockenheimer Straße. Im Grunde hat der Stadtplan recht, denn die Fressgass' ist schon eher eine große Straße als eine Gass'. Dieser Ausdruck passt viel besser auf die Kleine Bockenheimer Straße: Das ist eine echte Gasse zwischen Fressgass' und Goethestraße, in der als Nachfolger der IMA Multibar nach einer kompletten und sehr gelungenen Renovierung das Bidlabu eröffnet hat. Das kleine Restaurant ist modern und lifestylistisch gestaltet, die Stühle werden vielen als Modell „Klassenzimmer“ noch in Erinnerung sein, die Farbgebung in Aubergine mit passenden Kissen und Grün ist gelungen und lädt zum Bleiben ein. Die Speisekarte beschränkt sich abends auf 15 Angebote mit Vorspeisen zwischen 6 und 12 € und Hauptgerichten zwischen 14 und 26 €. Mittags sind acht Gerichte zwischen 8 und 14 € im Angebot. Das selbst gemachte Pastrami (11,50 €, nach

# B

altem Rezept gebeizte und geräucherte Rindfleischscheiben) mit einem angenehm frischen Krautsalat und pikanter russischer Mayonnaise ist etwas zu dick geschnitten und knapp portioniert, aber von Produktqualität und Geschmack her sehr gelungen. Das Wild-Chili (mittags 10,80 €, abends 12,50 €) mit einem Klacks Kräuter-Crème-fraîche ist eine raffinierte Komposition. Zwar wirkt es durch den sparsamen Einsatz von Chili eher wie ein Wildgulasch mit Bohnen, aber der frische Koriander, der erstaunlich gut zum Wild passt, gibt dem Ganzen einen besonderen Kick. Auch das bissfeste Spargelrisotto aus grünem und weißem Spargel mit getoastetem Brot steht für eine moderne deutsche Bistroküche mit kreativem Anspruch – dann aber bitte ohne Schäumchen mit Balsamico-Crème-Verzierungen obendrauf, das Thema ist nämlich durch. Der grüne Spargel begegnet uns erneut fein mariniert als Begleitung zum mild geräucherten Saibling mit Blattsalaten (11,50 €), auch das eine leichte, feine Bistroküche, sehr schön auf dem Teller präsentiert und bis ins Detail der für den gewissen Crunch sorgenden Kürbiskerne im Salat gut durchdacht. Beim Dessert gibt es keine Auswahl, nur Käse oder ein Stück Kuchen als Alternative. Heute ist es Waldmeister-Crème brûlée mit einem Rhabarber-Erdbeer-Parfait – die einzige Enttäuschung des Abends. Waldmeister ist in der Kombination schwierig, und diese hier funktioniert nicht; das frische Waldmeisteraroma geht in der süßen Creme unter und es will nicht harmonieren. Das genaue Gegen teil erleben wir beim zweiten Teil des Desserts: Rhabarber und Erdbeere sind bekanntermaßen ein Traumpaar, und die Balance der Aromen und von Süße und Säure gelingt perfekt. Schönes Ambiente, zentrale Lage, ausgesprochen netter und aufmerksamer Service, moderne, kreative Küche zu sehr fairen Preisen – es spricht viel für das Bidlabu. **Peter Eckard**

► Die spannendsten Neueröffnungen  
(Rang 5)

## Bier-Hannes Zur Mainkur

Fechenheim, Hanauer Landstraße 568, Tel. 412890, [www.bier-hannes.de](http://www.bier-hannes.de), ☎ Mo-Sa 12-24 Uhr, So Ruhetag, ☎, ☎ 70/120, Mainkur Bf.: R55, Linie 11, Bus 44/939/945, Alt-Fechenheim: Linie 11, ☎

werden können, um noch einen Tacken knackiger zu sein. Zugegeben: Das ist Jammern auf hohem Niveau. Zur Verdauung muss Espresso (2 €) herhalten. Die erste Bestellung geht unter, die zweite lässt etwas länger auf sich warten und ist solide und ehrlich. Wie der Bier-Hannes eben. **Gerald Schäfer**

► Gut & Günstig (Rang 10)

## Kein Bier vor 12

Was kann man von einem Lokal erwarten, das Bier-Hannes heißt? Zünftiges! Bodenständiges! Hausmannskost! Und genau das bekommt man hier auch. Schwere Holztische mit altmodischen Deckchen verziert, das Bild eines Mannes mit türkisfarbener Trainingsjacke, Vokuhila und einer Zigarre an der Wand – und Volksmusik: Gefasst machen kann man sich auf eine musikalische Untermalung irgendwo zwischen Heimatschnulze und Jodel-Orgie. Die kernige Bedienung reicht uns die kleine Sommerkarte und erklärt auf Nachfrage, dass es die große Karte nur im Winter gibt. Wir fangen regional an, mit Apfelwein (0,2 l zu 1,50 €) und hauseigenem Zwickel Bier-Hannes Weizen (0,5 l zu 3 €). Das ist für unseren Geschmack zwar etwas wässrig, hat aber doch seine eigene, interessante Note, die es vom industriellen Einheitsbrei abhebt. Zünftig geht es bei der Mahlzeit weiter: Das Frankfurter Schnitzel (12,50 €) sind eigentlich die Frankfurter Schnitzel, die sich zu einem Fleischberg türmen. Die Lappen hätten ruhig etwas dünner sein dürfen, an der Panade gibt es hingegen nichts auszusetzen. Die Grüne Soße schmeckt frisch wie bei Muttern und kommt bestimmt – so unser Tipp – direkt aus Oberrad. Ein dicker Brummer ist auch der Hackbraten, den wir auf der Tageskarte entdecken (7,50 €). Wie angekündigt, liegt der in einer einfachen Bratensauce mit frischen Pilzen. Die gold-braunen Bratkartoffeln kommen in einem extra Pfännchen auf den Tisch, hätten aber ruhig noch zwei, drei Minuten in der großen Pfanne gebraten

## Blaue Adria

Schwanheim, Saarbrücker Straße 4, Tel. 359500, [www.blaue-adria-schwanheim.de](http://www.blaue-adria-schwanheim.de), ☎ Mo/Di/Do-So 16-24 Uhr, Di/Do/So 11.30-14.30 Uhr, Mi Ruhetag, ☎ ec-cash, ☎, ☎ 80/40, Rheinlandstraße: Linie 12/19, Bus 51/62, ☎

## Seezunge mit Waldluft

Der Ausflug nach Schwanheim gehört in vielen Frankfurter Familien – man soll's nicht meinen – noch immer zum Standardprogramm, zumal an Sonntagen, wenn die Städterlungen nach ein bisschen Sauerstoff verlangt. Früher sagte man „Knochemihl“ zu der Waldbahn, die hier hinausgetuckert ist. Das Bahn höfchen steht noch da in all seiner wilhelminischen Verschnörkeltheit – schräg, sehr schräg gegenüber liegt schon die Blaue Adria. Wie so manches Turner-Vereinslokal ist das Haus längst zu einem sehr verlässlichen Speisegasthaus aufgestiegen, Zeitreisecharakter inklusive. Die Tage, da man noch „zum Jugoslawen“ ging, sind ja lange passé, nicht aber das eine oder andere Balkangericht, das sich ins kulinarische Bewusstsein eingeprägt hat. Dazu zählen ganz bestimmt Cevapcici, selbstverständlich mit Djuvecires und Pommes und Salat (7,70 €), nicht weniger der gebratene Schafskäse (6,10 €) oder die Raznjici (zwei Fleischspieße, 8,50 €). Die schlaksigen Adria-Burschen servieren mit gelassener Wohlgelauntheit, erschrecken auch nicht, wenn man nach kroatischen Weinen fragt. Der empfohlene weiße Zilavka (0,2 l zu 3,20 €) hat nichts mehr mit den trüben Süß-

lingen vergangener Jahrzehnte zu tun; er schmeckt kraftvoll, trocken und frisch und macht sich hervorragend zum Seezungenfilet (mit Bratkartoffeln und Salat, 13,70 €). Ja, die Blaue Adria hat kulinarisch aufgestockt und bietet wirklich beides: deutsche Schnitzelherrlichkeit (zwischen 7,90 und 9,90 €) für den fix und fertigen Leistungsturner zum Krusovice (0,3 l zu 2,30 €), aber auch sehr präzise zubereitete Spezialitäten wie gegrillten Thunfisch (mit Salzkartoffeln, Brokkoli und Salat, 11,20 €) oder Rinderleber, gleichfalls vom Grill, mit schön viel Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat (7,90 €). Jeder, der's einmal probiert hat, weiß, wie leicht Rinderleber unerfreulich hart und trocken gerät. Diese hier hat sich den Respekt der Fans wohlverdient. Der Salat, nun ja, ist in etwa so unaufgeregt wie die Inneneinrichtung. Von der Terrasse aber im ersten Stock blickt man ganz schön hübsch ins Baumgrün hinein. Schwanheim und die Adria – was nicht alles zusammenpasst, mit etwas gutem Willen. **Johannes Hucke**

► Genuss weltweit

## Block House

Westend, Wiesenau 1, Tel. 723939, [www.block-house.de](http://www.block-house.de), ☎ Mo–So 11.30–24 Uhr, ☎ AE/DI/MC/V/EC-CASH, ☎, ☎/☞ 170/120, ☎ Westend: U6/7, Bus 33/36/75, Taunusanlage: S1–6/8/9, ☎ 30 €

## Fleisch für Papa

Es ist 12 Uhr, das Block House hat seit einer halben Stunde geöffnet und die ersten Gäste ihr Steak schon vertilgt. Kurze Zeit später wissen wir auch, warum: Die frühen Vögel wollten ganz in Ruhe essen. Kurz nachdem wir einen der letzten freien Plätze ergattert haben, hat sich um die Theke des nicht eben kleinen Restaurants eine Gruppe von 20 bis 30 Gästen gebildet, die geduldig wartet, dass Plätze frei werden. Faszinierend. Meine Tochter ist derweil schon mit Malen beschäftigt,

keine 30 Sekunden hat es gedauert, bis ein Becher mit Stiften und Papier auf dem Tisch stand. Die Speisekarten sind auch schon da, für die Kinder übrigens in Form eines Diabetrachters, mit dem man sich durch eine Art Fotokarte klicken kann. Hübsche Idee, ich soll aber lieber vorlesen, was es gibt. Da wäre zum Beispiel eine gebackene Kartoffel namens Potato Paul für 2,50 € oder Fischstäbchen mit Fritten für 5,10 €. Zum Stehen kommt die Aufzählung bei, Überraschung, Nudeln mit Tomatensauce (4,90 €). Und für mich? Soll es ein Hereford Rib-Eye-Steak sein! Das kommt mit Salat, Kartoffeln und Brot und kostet 20,50 €. Wie sich überhaupt die Preise für die Steaks von 15 bis 30 € im Rahmen halten. Sie sind angemessen, fürs Westend geradezu günstig. Dazu: Apfelschorle (klein 1,50 €, groß 2,20 €). Die Nudeln kommen nach fünf Minuten, das Fleisch nach einer Viertelstunde, schnell geht das hier und ein Schauspiel ist es auch, wie die Heerschaar von Bedienungen durchs Restaurant wuselt. Das Fleisch kann dann durchaus mit dem jener Gastronomen mithalten, die nur wenige Meter entfernt ihren Kunden dreistellige Beträge dafür berechnen. Perfekt medium gebraten, saftig, nicht zu salzig gewürzt mit einer feinen Sour Cream. Obwohl es sich beim Block House um eine bundesweite Kette handelt, die in Frankfurt im Sommer 2013 ihr zweites Restaurant im Europaviertel eröffnet, fühlt man sich weit entfernt von den sonst so üblichen Abfertigungsanlagen von McDonalds bis Vapiano. Gut, wahrscheinlich steht es auch im Handbuch, dass die Bedienung auf der Rechnung handschriftlich für den Besuch dankt und ein Wiedersehen erhofft, aber es ist ein kleines, nettes Detail. So langsam verstehen wir, wieso das halbe Viertel hier Schlange steht. Das ist übrigens auch unter der Woche so, wo ein Lunch-Menü die Büroleute in die Hütte lockt, die Preise für Weiße Bandnudeln mit Garnelen, Barbecue Spareribs oder kleine Rinder-

steaks liegen zwischen 8,30 und 9 €, die Gerichte sind ordentlich. Mit der Rechnung kommt noch ein Baby-Tier-Quartett für die Tochter. Alles perfekt für einen Ausflug mit den Kleinen? Ein paar kleine Verbesserungsvorschläge: Kinder brauchen Kinderbesteck. Bei Nudeln, die Spaghetti sind, müssen die Erwachsenen beim Aufwickeln helfen. Besser: Fusilli. Oh, und wir würden schon gerne wissen, woher das Fleisch denn kommt. Okay, das Block House hat nicht nur seine eigene Produktlinie, sondern auch seine eigene Fleischerei, und auf der Webseite heißt es, die Rinder würden „autark, artgerecht und ohne Zusatzfutter in ihrer natürlichen Umgebung aufwachsen“. Warum dann aber nicht gleich biozertifiziert? Dann stünde auch einer dritten Block-House-Filiale im Grüneburgweg nichts mehr im Wege. Bis dahin stehen wir aber gerne auch in der Bockenheimer Landstraße an – oder gehen einfach schon mal um 11.30 Uhr mittagessen. *Nils Bremer*

► **Essen mit Kindern (Rang 2)**

► **Westend**

## Blueberry Hill

Bornheim, Arnsburger Straße 70, Tel. 90437005, [www.blue-berryhill.de](http://www.blue-berryhill.de), Ⓟ Di 18–24 Uhr, Mi–Fr 18–1 Uhr, Sa 18–2 Uhr, So/Mo Ruhetag, MC/VI/ec-cash, 50, Bornheim Mitte: U4, Linie 12, Bus 34/38/43/103, 50 €

## Klingt gut

Taste the music – so lautet das Motto des kleinen Restaurants unweit der Berger Straße. Und natürlich ist das hier auch Programm: Von Mittwoch bis Samstag gibt es stimmungsvollen Jazz, Soul oder Blues; das stilvolle Lounge-Ambiente wird von einem schwarzen Flügel dominiert. Weiterhin bemerkenswert ist die sehr gute Auswahl offener Weine (ab 5,90 €) sowie ein breites Spektrum an Spirituosen. Die Speisekarte ist geprägt von Südstaaten-Gerichten mit deutlich kreolischer Note: Salate

mit karibischen Früchten, frische Gambas oder klassisches Steak. Die leichte Küche in Kombination mit guter Musik kommt vor allem bei Gästen über 40 bestens an. Wir entscheiden uns für den gebrillten Auberginen-Wrap (14,90 €) und das Mango-Chicken (16,90 €). Die etwas lange Wartezeit vergeht bei den entspannten Klängen vom Piano wie im Flug. Der Wrap besteht aus einem Mantel von Zucchini-Scheiben, die ein tomatiges Auberginen-Ragout mit Reis zusammenhalten, eine leichte Massala-Gewürzmischung gibt dem Gericht angenehme Schärfe. Leider sucht man einen kleinen Salat oder eine andere Beilage vergebens – Platz wäre auf dem Teller genügend vorhanden. Das Mango-Hähnchen ist wiederum sehr saftig, der Reis dazu locker, das gebrillte Gemüse auf den Punkt. Die Sauce gefällt uns ebenfalls – eine gelungene fruchtig-scharfe Kombination aus Mango, Chili und Ingwer, doch auch hier hätten wir für den Preis etwas mehr erwartet. Das Dessert klingt verlockend, also bestellen wir eine Avocado-Terrine (7,50 €). Die Kombination aus Avocado mit Quark und Vanille ist stimmig und harmoniert gut mit frischer Kiwi und Erdbeeren – sehr gut! Genüsslich lehnen wir uns zurück und genießen die Klänge vom Piano. Für guten Jazz muss man nicht immer weit fahren! *Christian Schnohr*

► **Dinner for Two (Rang 5)**

► **USA – Burger & Fun Dining (Rang 2)**

## Bodega el Amigo

Bornheim, Saalburgstraße 61, Tel. 94599415, [www.bodega-el-amigo.de](http://www.bodega-el-amigo.de), Ⓟ Mo Ruhetag, Di–Fr 17–23.30 Uhr, Sa/So 15–23.30 Uhr, AE/DI/MC/VI/ec-cash, 26/14, Burgstraße: Linie 12, Bus 38/103, 25 €

## Zu Besuch bei Freunden

Wirklich gute spanische Restaurants sind leider schwer zu finden vor allem, wenn es um Tapas geht. Meist bekommt man zu unver-

1. Platz



**FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014**

## USA – STEAKS & FINE DINING

### Buffalo Steakhouse

City, Kaiserhofstraße 18–20, Tel. 285796, [www.buffalo-steakhaus.de](http://www.buffalo-steakhaus.de), ☎ Mo–Sa 11.30–23 Uhr, So Ruhetag, AE/MC/VI/ec-cash, 80/15, U6/7 Alte Oper, Diners Club

#### Es gibt Fleisch

Es gibt wenige Gründe, die gegen einen Besuch im Buffalo sprechen. Einer davon wäre etwa, wenn Sie vergessen haben zu reservieren – Pech gehabt. Oder wenn Sie ein Fan von stylicher Inneneinrichtung sind. In diesem Falle könnten Sie es allerdings vermeiden, den Blick vom Teller oder Ihrer Begleitung zu lösen. Von charmanten Bedienungen werden Sie hier auch nicht umgarnt. Und falls Sie ein Lokal gar mit dem Hintergedanken betreten, dass Sie dort womöglich interessante Begegnungen mit dem anderen Geschlecht haben könnten, so ergibt das Buffalo für Sie nur Sinn, wenn Sie eine Frau sind. Kurzum: Hier gibt's keine Show, hier gibt's Fleisch. Mit dieser Ansage ist das Buffalo ein Mekka für Frankfurter Carnivoren geworden. Für diejenigen, die auf die Förmlichkeiten anderer Steakhäuser dieses Qualitätsniveaus verzichten können oder keine Steakmesser mit Namensgra-

vur an der Wand brauchen, ist das Buffalo vielleicht sogar das Mekka. Die Karte umfasst nur eine Seite, es gibt Hüftsteak, Rumpsteak, Filet oder Entrecôte. Ab 550 Gramm bekommen Sie das Filet sogar am Stück (Preis nach Gewicht). Anschließend müssen Sie noch darüber nachdenken, wie Sie Ihr Fleisch gegrillt haben möchten. Im Buffalo können Connaisseure ihr Fleisch guten Gewissens auch „englisch“ oder „bleu“ bestellen. Die richtigen Rinder, ein fachgerechter Zuschnitt und ein mörderisch heißer Grill – all das hat die Crew im Buffalo perfektioniert. Natürlich ist das Buffalo auch ein Spesenladen, mittags vollgestopft mit Anzugträgern. Logisch, denn man läuft Gefahr, schon für ein Mittagessen zu zweit ohne Wein und Schnick und Schnack die 100-Euro-Schallmauer zu durchbrechen. Aber dieselben Gäste kommen im Zweifel auch abends mit Frau oder Freunden und zahlen selbst. Was isst man vor dem Fleisch? Am besten Fleisch. Bistec de Carne Picado (7,80 €, pikant gewürzte Hacksteaks, denen diese Beschreibung ungefähr so gerecht wird wie der Begriff Kraftrad für eine Ducati Monster. Unser Bife de Lomo – das Filet – (300 g für 31,50 €) kommt außen scharf angeschnitten, innen ist das Fleisch noch jungfräulich und butterweich. Bei-

lagen? Von besonderer Raffinesse sind diese nicht, aber wir wollen mal nicht kleinlich sein. Eine Ofenkartoffel mit Sour Cream (2,90 €) tut's doch. Oder die butterzart gebratenen Maiskolben vom Grill (3,70 €). Aber das alles gehört nicht zum Kerngeschäft, denn der Büffel-Esser will eigentlich nicht von der Hauptsache abgelenkt werden. Fleisch ist hier Trumpf. Und Steaksauce. Wir wurden Zeuge, wie sich ein offensichtlicher Erstbesucher über die Schärfe ebendieser Sauce beschwerte. Hallo? Das Zeug wird zum Mitnehmen für stolze Euro 8,50 € angeboten – und ist es wert! Die Nicht-Rindfleischgerichte auf der Karte wie saisonaler Salat mit gegrillten Garnelen (12,90 €) wollen eigentlich gar nicht hier sein. Sie wissen, dass sie nur ein Zugeständnis an steakverweigernde Begleitungen der Steakliebhaber sind. Den argentinischen Cabernet Sauvignon (0,2 l zu 7,10 €) kann man noch als Beilage empfehlen, denn hier braucht es Rote, die der Steaksauce etwas entgegensetzen können – die Weinkarte ist umfangreich, aber wer einen teuren Wein trinkt und nicht von der Sauce lassen kann, ist selbst schuld. **Katharina Weiß**

► Genuss weltweit

schämt Preisen auch noch fertig gekaufte, frittierte Häppchen. Nicht so im Bodega el Amigo: Das von außen unscheinbare kleine Restaurant mit 24 Sitzplätzen und einem kleinen Außenbereich beschert uns einen genussvollen Abend. Das Ambiente ist gemütlich, eine kleine stilvolle Bar lädt zum Tellerchen Oliven mit Wein oder zum Cocktailschenken ein. Zum Glück haben wir reserviert, denn jeder Tisch ist besetzt. Die Weinkarte bietet eine überschaubare Auswahl an offenen Weinen mit Empfehlungen zu den Speisen, daneben noch eine kleine Auswahl an Flaschenweinen zwischen 13,50 und 93,80 €, so dass für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas dabei ist. Die Speisekarte listet rund 20 verschiedenen Tapas sowie verschiedene Fleisch- und Schinkensorten. Nach langem Überlegen entscheiden wir uns für Datteln im Speckmantel (3,50 €), gebackenen paniereten Manchego (4,50 €), gebratene, mit Brandy flambierte Chorizo (4,50 €), Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Chili (7,50 €) und gebratene Champignons mit Knoblauch, abgelöscht mit Sherry. Auf die Portion Alioli verzichten wir, da uns die Bedienung freundlich darauf hinweist, dass sowieso etwas Alioli mit Oliven vorneweg serviert wird. Geschmacklich werden wir nicht enttäuscht: Die Champignons sind noch bissfest gebraten, die Panade des Manchego ist mit selbst gemachten Bröseln hergestellt, außerdem hält sich die Menge des Knoblauchs in allen Speisen angenehm in Grenzen. Besonders gelungen sind die Datteln im Speckmantel, die nicht mehlig dherkommen, sondern einen perfekten Reifegegrad aufweisen, der Speck ist an keiner Stelle zu dunkel gebraten. Da wir uns nur mit Tapas nicht zufriedengeben, bestellen wir noch zwei Hauptgänge: Lammkotelett vom Lavasteingrill mit Würfelkartoffeln und mediterranem Gemüse (16,50 €) sowie Dorade, mit Rosmarin, Knoblauch und Zitrone gefüllt, ebenfalls mit Würfelkartoffeln und Salat (15,50 €). Die Würfelkartoffeln

sind selbst gemacht und genau richtig gebacken, die Dorade ist à point und schmeckt dezent und fein nach den einzelnen Komponenten. Etwas zu lange gegart, beinahe schon well done, kommen die Lammkoteletts an den Tisch, jedoch sind sie ausnehmend gut gewürzt. Zum Finale lassen wir uns noch zu Crema Catalana (3 €) und Flan (3 €) verführen, die aber leider nicht so recht überzeugen: Die Crema Catalana gleicht beinahe einem Rührei; der Zucker obendrauf wurde zu lang karamellisiert und schmeckt bitter. Trotzdem: Das Preis-Genuss-Verhältnis ist hier generell einfach ausgezeichnet! *Katinka Reinhardt*

► **Bornheim/Ostend**  
► **Spanien & Portugal (Rang 2)**

die Zitronenblätter verleihen dem Fleisch nur dezent säuerlichen Geschmack, und der Reis kommt mit Biss auf den Teller. Dazu können wir zwischen vier verschiedenen Saucen wählen und haben mit der Curry-Variante das große Los gezogen, da sie für angenehme Schärfe und ausgezeichneten Geschmack sorgt. Der Beilagensalat bietet mit Kopfsalat, Gurken, Tomaten und Karotten zwar nichts Aufregendes, doch alles ist frisch, und dank des süß-sauren Dressings wird das Hauptgericht perfekt ergänzt. Auch auf Meeresfrüchte scheint sich das Team im Bonsai Kitchen gut zu verstehen, wie bun thit boc tom (8 €) beweist: Die gegrillten Garnelen am Spieß sind festfleischig und umhüllt von einem deftigen, aber nicht zu fetten Speckmantel sowie gehackten Erdnüssen. Was sich etwas abenteuerlich anhört, ergibt zusammen mit würziger Fischsauce und perfekt gekochten Reisnudeln ein harmonisches Ganzes. So lassen wir uns den Besuch eines Imbisses gefallen und freuen uns über die Qualität, die den Vergleich mit einem guten Lokal nicht scheuen muss. *Andreas Könitzer*

► **Asia-Imbisse (Rang 3)**

## Bonsai Kitchen

Nordend, Eschersheimer Landstraße 18, Tel. 95956828, [www.facebook.com/bonsaikitchen](http://www.facebook.com/bonsaikitchen), ☎ Mo–Fr 11–23 Uhr, Sa 16–23 Uhr, So Ruhetag, ☎, ☎, ☎/↗ 15/2, ☎, ☎ Grüneburgweg: U1–3/8, ☎/↗ 10/8

## Klein, aber kostbar

Wenn ein Restaurant mit asiatischen Spezialitäten besonders oft von den jeweiligen Landsleuten besucht wird, ist das ein gutes Zeichen. Bei einem Imbiss sieht das nicht anders aus, und so sind wir sehr angetan, dass im Bonsai Kitchen – einem, ha, ha, Ableger der Bonsai Lounge – offensichtlich auch viele Vietnamesen essen oder sich die Gerichte mit nach Hause nehmen. Wir entscheiden uns jedoch, an einem der wenigen Tische Platz zu nehmen, zumal das kleine Lokal geschmackvoll mit weißen Natursteinen, grünen Wänden und schwarzem Mobiliar ausgestattet ist. Wir müssen nicht an der Theke bestellen, wie wir es sonst aus vielen Imbissen gewohnt sind, sondern werden von einem sympathischen jungen Mann bedient und beraten. Mit großem Erfolg, wie sich bei ga chanh xo xau (7,50 €) herausstellt: Das gegrillte Hähnchenfilet am Spieß ist zart,

## Buenos Aires

Sachsenhausen, Dreieichstraße 35, Tel. 69613309, [www.restaurant-buenos-aires.de](http://www.restaurant-buenos-aires.de), ☎ Mo Ruhetag, Di–So 18–24 Uhr, ☎, ☎ ec-cash, ☎, ☎/↗ 60/15, ☎ Frankensteiner Platz: Linie 14, Bus 46, Lokalbf.: S2–6, Linie 14–16, ☎/↗ 30/6

## Bueno!

Seit fast 30 Jahren – und damit älter als FRANKFURT GEHT AUS! – ist das Lokal Buenos Aires eine argentinische Institution und Anlaufstelle für lateinamerikanische Fußballfans in Sachsenhausen. Das Lokal gibt sich mit leiser Tangomusik unaufdringlich gemütlich und mit rustikalen Möbeln, dezent weiß–hellblau gestrichenen Wänden und Bildern von Anden und Missionskapellen landestypisch.

B

Zur Erfrischung nehmen wir zunächst brasilianische Guaranà (3 €), eine Flasche Mineralwasser (4,50 €) und Bitter Lemon (2,50 €). Wir starten mit Crema de Choclo, einer aromatisch-milden Maiscremesuppe mit angenehm fruchtiger Orangennote, und einem Tapas-Teller für zwei Personen (9 €). Die mit Ei dekorierte Rindszunge und die in feinwürzige Öl-Knoblauchsauce eingelegte Kartoffel-Tortilla auf dem Tapas-Teller erfreuen nicht nur das Auge, sondern auch den Gaumen und machen Appetit auf mehr. Kleines Manko: Die Oliven schmecken nach reichlich Salz, das dafür der Aubergine fehlt; an sich kein Problem, wären Salz- und Pfefferstreuer funktionstüchtig. Der bestellte weiße Hauswein (6,80 € für 0,25 l) enttäuscht nicht und passt mit seiner trocken-fruchtigen Note hervorragend zum Fisch. Auch der Sangria (0,5 l zu 9,50 €) ist dank einem Schuss Wermut nicht zu süß, leicht bitter im Abgang und somit gut zu den zarten und knusprig gegrillten Lammkoteletts (17 €) genießbar. Dazu werden leicht frittierte Kartoffeln gereicht, die es auch zum Rumpsteak (150 g zu 14,50 €) gibt. Wie die Koteletts ist auch das Steak saftig medium auf den Punkt gegrillt, dazu werden grüne, leicht säuerliche Chimichurri-Sauce und die pikante rote Variante mit Paprika und Chili gereicht. Der Fischteller mit Salzkartoffeln (18 €), der seltsamerweise auf einem Holzbrett serviert wird, mutet nicht wirklich landestypisch an: Eine kleine Gamba, eine mittelgroße Sardine, eine nicht identifizierbare Fischart und mehlige Kartoffeln sind eher enttäuschend. Zum Nachtisch nehmen wir Flan Casero (4,60 €), der leicht flambiert nach Art einer Crème Caramel zubereitet ist, sowie üppige Sahne-Caramel-Crème (5 €). Als mindestens ebenso delikat erweist sich leicht gesalzener Butterkäse mit Gelee von Quitte und Süßkartoffel (4,50 €). Ein weiterer Pluspunkt: Der kräftige Espresso (4,40 €) wird in vorgewärmten Tassen serviert. **Gernot Gottwals**

## Bullys Burger

Bockenheim, Am Weingarten 12, Tel. 98959191, [www.bullys-burger.de](http://www.bullys-burger.de), ☎ Mo-Fr 11.30-15 Uhr und 18-21.30, Sa 12-22.30 Uhr, So 15-21 Uhr,  40/15,  U6/7 Leipziger Str.,  69206

Wau

Wer Fast-Food-Ketten-geschädigt nach riesigen Leuchtbuchstaben Ausschau hält, wird unweigerlich am Ziel vorbeilaufen, so unscheinbar und wenig spektakulär wirkt das Restaurant von außen. Und wer ist eigentlich Bully? Im Inneren des recht dunklen und überschaubaren, im „Hinterhof-style“ gehaltenen Gastraums finden wir die Antwort: Bully ist ein Hund und im Restaurant sowohl auf zahlreichen Gemälden – Bully im Kleid oder im Anzug – als auch als Hundefiguren am Tresen vertreten. Da hier Selbstbedienung herrscht, gehen wir dorthin und studieren stehend die originell gestaltete Speisekarte an der Wand. Schwierig wird es bereits bei der Getränkebestellung: Was sind „MischMasch“ (2,50 €) oder „Wostok“ (2,80 €)? Der freundliche Mitarbeiter bringt uns bei, dass es sich um limonadenähnliche Trendgetränke handelt, die man sich aus einem Kühlschrank selbst herausnimmt. Wir bestellen den Original Bullys Burger, der mit 6,95 € – ohne Beilage – der günstigste auf der Karte ist. Dazu nehmen wir Sweet Potatoe Fries (2,95 €), also Pommes aus Süßkartoffeln, mit Sour Cream (0,70 €). Außerdem entscheiden wir uns für Bullys entspanntes Hähnchen, Chilled Chicken (7,35 €), mit Corn Fries (2,85 €, dünne, frittierte und gesalzene Kartoffelstücke) und Aioli (0,50 €). Im Stil einer großen amerikanischen Kaffeeekette werden wir noch nach dem Vornamen gefragt und freundlich darauf hingewiesen, direkt zu bezahlen. Das Essen wirkt frisch zubereitet, die Brötchen beider Burger sind fest, aber nicht zu trocken. Der etwas üppig aufgelegte Rucola ist knackig und saftig. Es scheint, als

hielte das Bullys, was es auf seiner Homepage verspricht, nämlich nur ausgewählte, regionale Bioprodukte zu verwenden. Auch die Bullys-Frikadelle ist gut durch und sättigend dick, doch schmeckt sie stark nach Minze, was die anderen Aromen in den Hintergrund drängt. Hat sich etwa ein Minzblatt im Rucola verfangen? Dieses Rätsel können wir trotz intensiver Sezierarbeit nicht lösen. Die frittierten Süßkartoffel-Stäbchen schmecken durch ihre intensive Süße anfangs ungewohnt, passen dann aber hervorragend zur Sour Cream. Das gegrillte Hähnchenfilet auf dem Chilled Chicken ist saftig und zart, hätte aber durchaus mehr Bräune vertragen können. Fazit: Hinter Bullys Burger stecken eine pfiffige Idee und frische Zutaten. Die Preise stehen allerdings nicht ganz in Relation zum gebotenen Geschmack. **Oliver Becker**

► **USA – Burger & Fun Dining (Rang 3)**

soll es aber ein Sesambrötchen sein, und auch der große „Mexikaner“ (11,80 €) muss sein Lagenbrötchen gegen die Sesam-Variante eintauschen. Außerdem bestellen wir an der großen Theke noch eine Portion Pommes (2,50 €) und Zwiebelringe (4 €) sowie eine Fritz-Apfelsaftschorle (0,33 l zu 2,50 €). Von unserem Platz aus können wir wunderbar durch die Glasscheibe auf den Arbeitsbereich des Kochs sehen und beobachten, wie unsere Burger frisch zubereitet werden. Wir müssen auch gar nicht lange warten, da wird unsere Bestellung schon gebracht. Von den Beilagen hatten wir uns ein bisschen mehr erwartet: Die Pommes schmecken eher langweilig, gehen aber noch als okay durch, die Zwiebelringe sind leider ziemlich fettig. Absolut nichts auszusetzen gibt es jedoch an den Burgern: Der große Mexikaner mit seinem 200-Gramm-Patty Rindfleisch, roten Zwiebeln, Romanasalat, BBQ- und Chili-Sauce, krossem Speck, Chili con Carne, Nachos, Jalapeños und Tomaten ist nicht nur eine Augenweide, sondern schmeckt auch wirklich super. Das Fleisch ist saftig, das Chili feurig-würzig und die Gesamtkomposition hervorragend. Aber Achtung: Klecker-Gefahr! Auch der mediterran angehauchte vegetarische Burger mit mariniert Aubergine, Paprika, Zucchini und Austernpilzen überzeugt, das kräftige Pesto verleiht dem Ganzen die nötige Würze. Einer der Mitarbeiter erklärt uns, warum es hier so gut schmeckt: Das Rinderfleisch kommt aus der Wetterau, und die Brötchen werden beim Bäcker Kröger ohne chemische Zusatzstoffe gebacken. Zum Nachtisch gönnen wir uns noch eine Mousse au chocolat (2,50 €), die wir aus einem kleinen Gläschen löffeln. Die Mousse ist etwas zu kompakt geraten und kann daher nur in homöopathischen Mengen verspeist werden – auf diese Weise reicht eine Portion aber perfekt für zwei Personen. **Tabea Jaenecke**

## BurgerMeister

Sachsenhausen, Dreieichstraße 30, Tel. 66113666, [www.burgermeister-frankfurt.de](http://www.burgermeister-frankfurt.de), ☎ Mo–Do 12–23 Uhr, Fr/Sa 12–21 Uhr, So 12–21 Uhr, MC/VI/ecash, 24/24, Frankensteiner Platz: Linie 14, Bus 46, 20 €

## Sie haben die Wahl

Ganz am Anfang der Independent-Burger-Bar-Welle in Frankfurt stand der BurgerMeister, der am Rande Alt-Sachsenhausens eröffnet hat und seitdem zur Institution wurde. Der kleine Eck-Laden ist in martialischem Dunkelrot und Schwarz gehalten, die Mitarbeiter sind dafür umso freundlicher. Wir sehen angesichts der großen Auswahl wohl etwas überfordert aus, jedenfalls wird uns sofort Hilfe angeboten. Einige Erklärungen später entscheiden wir uns für einen kleinen „Peace“ mit marinierter Antipasti, Mozzarella, Tomate, Blattsalat, Rucola, Pesto, Pinienkernen und Burgercreme (5,20 €). Statt des „Vollkorn-Breedsche“

► **Essen nach Mitternacht (Rang 4)**

## G. Buzzano

Westend, An der Welle 3, Tel.

97787676, [www.buzzano.de](http://www.buzzano.de), ☎ Mo–Fr  
12–15 Uhr, Mo–Sa 17–24 Uhr, So Ruhe-  
tag, AE/DI/MC/VI/ec-cash, 160/60, Alte Oper: U6/7,

### Well done

Auf der visuell ansprechenden Homepage des Buzzano entführt ein kurzer Film ins New Yorker Little Italy der 30er Jahre und macht dem potenziellen Gast „ein Angebot, das er nicht ablehnen kann“. Folglich erwarten wir bei unserem Besuch mörderisch Gutes. Das Buzzano besticht durch gediegenes Ambiente, geprägt von glatten, dunklen Hölzern des Mobiliars und angenehmem Licht ohne viel Schnickschnack. Die Weinkarte bietet eine überschaubare, gute Auswahl an Weißweinen aus verschiedenen Ländern und Rotweinen aus Italien und den USA von 29 bis 399 € pro Flasche. Selbstverständlich befindet sich darunter auch Pate-Regisseur Francis Ford Coppolas Cabernet Sauvignon „Director's Cut“ für 89 €. Wir entscheiden uns für den Pouilly Fumé 2010 von Jean-Max Roger aus Sancerre (45 €), ein fruchtig-mineralischer Sauvignon blanc mit kurzem Abgang. Als Starter wählen wir erstens Thunfischtatar, qualitativ einwandfrei und frisch, dazu ein mit Kräutern bedecktes Bruschetta. Zum zweiten bekommen wir Bocconcinos (12 €), hinter dem sich nichts anderes verbirgt als klassische Caprese aus feinem Büffelmozzarella mit aromatischen Kirschtomaten, dazu Pesto. Diese Vorspeisen verlangen nicht viel an Kochkunst, sondern überzeugen allein durch ihre sehr gute Qualität. In einem Restaurant, das sich selbst als „Prime Steakhouse“ bezeichnet und damit suggeriert, etwas besonders gut zu beherrschen, zögern wir nicht, den Spitzenpunkt auf der Karte zu wählen: Dry-aged barrel cut Filet Mignon, 300 g zu 50 €. Wer in der Lage ist, ein halbes Kilo zu verspeisen ist, zahlt nicht weniger als 80 €. War-

um? Dieses Fleisch versetzt Kenner in Ekstase! Das trocken abgehangene Rind aus den USA, gelagert in einer Kühlkammer aus rostfreiem Stahl bei drei Grad und 80 Prozent Luftfeuchtigkeit, verwest buchstäblich vor sich hin. Hört sich unschön an, ist es aber nicht, denn schließlich wird die äußere Schicht abgeschnitten, wodurch fast ein Drittel des Gewichtes lustig geht, was der Metzger mehr oder weniger durch den Preis ausgleicht. Was unter der verschimmelten Schicht hervortritt, ist nämlich einzigartig zartes, aromatisches Fleisch. Fehlt nur noch die perfekte Garung, und zwar in einer der drei einzigen möglichen Garstufen („well done“ ist im Buzzano verpönt und wäre bei diesem Fleisch auch eine Todsünde), also hat man absolut perfekten Steakgenuss. So stellt sich dann dank exzellenter Röstnote auch beim ersten Bissen wahre Gaumensfreude ein – besser kann ein Filet nicht sein! Die Desserts, Crème brûlée (10 €) und hausgemachtes Nougat Eis (9 €), sind wie die Starter grundsolide und lassen keinen Zweifel an der Stärke des Buzzano zu, das sich heute wahrlich als „Prime Steakhouse“ bewiesen hat.

Joachim von Waldberg

► USA – Steaks & Fine Dining (Rang 3)  
► Westend

## C

### Caracol

Sachsenhausen, Schneckenhofstraße 11, Tel. 97691676, ☎ Mo/So Ruhetag, Di–Sa 18–23 Uhr, Sa 12–15 Uhr, MC/VI/ec-cash, 24/16, Schweizer/Gartenstraße: Linie 14–16/19, Bus 46,

### Slowfood vom Feinsten

Die Fassade des Gebäudes könnte eine Renovierung vertragen, betritt man aber das Restaurant, ist man vom mediterranen Landhausambiente angenehm überrascht. Passend zur Philosophie des Res-





# FRANKFURT GEHT AUS! 2014

# ITALIEN FINE DINING

Carmelo Greco

Sachsenhausen, Ziegelhüttenweg  
1–3, Tel. 60608967, [www.carmelogreco.de](http://www.carmelogreco.de), ☎ Mo–Fr 12–14 Uhr, Mo–Sa 18.30–22 Uhr, So Ruhetag, ,  
■ AE/MC/VI/ec-cash, , ,  
48/30, □ Oppenheimer Landstraße:  
Linie 14, Bus 61, 

## Der Meister aus Italien

In 18 Jahren Osteria Enoteca hat sich Carmelo Greco derart fest in Herzen und Gaumen italophiler Feinschmecker und Gourmetkritiker gekocht, dass von seinem Namen längst Signalwirkung ausging, als er Ende 2010 sein eigenes Restaurant in Sachsenhausen eröffnete. Dieses glänzt als Oase der Eleganz in der umgebenden Betonwüste, und das in Grau und Gold gehaltene, geradlinige Interieur verleiht Grecos Sterneküche einen passend edlen und zugleich behaglichen Rahmen. Besonders das Degustationsmenü (6 Gänge zu 84 €) steckt vom Amuse bis zu den Dolci voller Überraschungen und zeigt in seiner Vielfalt, wie aus Klassikern der italienischen Küche subtile, raffinierte Kompositionen werden. So brilliert das

Manzo tonnato zum Auftakt als hochfeine Abwandlung von Vitello tonnato: Rindercarpaccio und Thunfischtatar treffen sich kunstvoll puristisch arrangiert auf seidigem Thunfischsaucenspiegel. Die folgenden Tortelli mit Carbonara und Amatriciana-Füllung sind eine pfiffige Variation und ein üppig-sinnliches Gaumenerlebnis, wunderbar antagonistisch wirkt hierzu die frische Mineralität des Etna Bianco von Cottanera. Trotz der erstklassigen Weinkarte vertrauen wir gerne der Weinbegleitung von Sommelier Enrico Resta, der mit großer Stilsicherheit stets passende Tropfen kredenzt und den liebenswürdig-professionellen Service leitet. Der fruchtige Cataratto von Ferreri schmeckt zum Loup de Mer mit Auberginenragout, Safran und Kokosschaum vorzüglich – uns betört die ganze Aromenwelt Siziliens, die Greco ebenso wie die des Piemont nicht nur aus biographischen Gründen gern zitiert. Überraschend gibt es zum Neutralisieren des Gaumens Zitrussorbet mit Olivenöl alias Frozen Martini, bevor es mit dem Hauptgang weitergeht, dem Greco-Klassiker überhaupt: butterzart in Dolcetto geschmorte Kalbsbäckchen mit cremiger Kartoffelmousse. Bekannt, beliebt und

immer wieder ein lukullisches Vergnügen, bestens begleitet vom füllig-weichen Lucente aus dem Hause Frescobaldi. Originell ist das Scarface-Sorbet aus Himbeeren mit Baiser zum Start ins süße Finale. Nostra Sacher als filigrane Miniatur und Eigeninterpretation der Sachertorte sowie die ätherisch-zarte Panna cotta nebst kleinem Gebäck setzen letzte köstliche Akzente bei diesen Gusti italiani auf allerhöchstem Niveau. Wer sich in der Mittagszeit kulinarisch verwöhnen lassen möchte, kann dies „Uno, Due...o Tre?“ mit einem Gang (18 €), zwei (27 €) oder drei Gängen (37 €) aus dem Businesslunch-Menü tun und sich an einer täglich neuen Auswahl flott servierter Gerichte aus Meisterhand erfreuen. *Claudia Rehm*

Claudia Rehm

- Business Lunch ab 30 € (Rang 4)
  - Genuss weltweit
  - Sachsenhausen

taurants, das auf Frische und der Jahreszeit entsprechende Küche setzt, schmücken bunte Tulpensträuße die Fensterbänke. Wir sind Zeugen, wie am Nebentisch Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten kompetent beraten und Alternativen angeboten werden. Dies gilt auch für Vegetarier. Rasch erhalten wir Tapenade aus fein gehackten grünen Oliven und Olivenöl, die frisch und pikant im Geschmack vorzüglich zu den dazu gereichten drei Brotsorten passt. Zusammen mit dem Aperitif, Riesling-Sekt (0,1 l/6 €) und Crémant rosé (0,1 l/7 €), sind wir auf angenehme Art und Weise eingestimmt. Der Jahreszeit entsprechend wählen wir pochierte Schollenroulade mit grünem Spargel, Schoten, Parmesanrisotto und Erbsensud (27 €) und als Vorspeise Bärlauchgnocchi mit Tomatensauce und Basilikumpesto (9 €). Wir vergessen aber auch nicht, dass wir uns in einem Restaurant befinden, das Fleisch aus der Region und von artgerecht gehaltenen Tieren verarbeitet, dessen Herkunft in der Karte ausführlich erläutert wird. Deshalb fällt die weitere Wahl auf Tatar vom Charolais-Rinderfilet mit hausgemachter Remoulade und Mini-Pommes (18 €) sowie geschmolte Charolais-Ochsenbäckchen mit Rotweinsauce, Kartoffelpüree und Wurzelgemüse (25 €). Die Vorspeisen lassen nicht lange auf sich warten: Serviert wird das ausgezeichnete Tatar nicht etwa durch den Wolf gedreht, sondern fein mit dem Messer gehackt, sodass der hervorragende Fleischgeschmack zur Geltung kommt. Lediglich die Mini-Pommes halten den gesetzten Standard nicht ganz, sondern sind etwas zu weich geraten. Auch die hausgemachten Bärlauchgnocchi enttäuschen nicht: Sie sind locker in der Konsistenz, der angenehm zurückhaltende Bärlauchgeschmack in Kombination mit der Tomatensauce und dem Basilikumpesto verleiht dem Gericht ein wunderbares Aroma. Nichts zu wünschen übrig lässt auch die auf den Punkt gegarte Schollenroulade. Abgerundet wird das Gericht

durch ein gelungenes Risotto. Wie nach dem Tatar nicht anders zu erwarten, ist das Fleisch der Ochsenbäckchen ebenfalls sehr zart, auch das bissfeste Wurzelgemüse gefällt, das Kartoffelpüree ist luftig. Lediglich die Rotweinsauce enttäuscht ein wenig: Der Rotwein ist kaum herauszuschmecken, und die Sauce überlagert etwas den Geschmack des gesamten Gerichts. Zum Dessert wählen wir Tahiti-Vanille-Crème-brûlée (9 €) und eine Variation von Rhabarber und Erdbeere mit Quarkmousse und Baiser (10 €). Leider lässt es eine Dreiviertelstunde auf sich warten, da das Restaurant unterdessen gut gefüllt ist und die Küche nicht ganz nachkommt. Die wunderbare Crème brûlée entschädigt jedoch für die Wartezeit, und auch die Quarkmousse ist ausgezeichnet, cremig und hat in Kombination mit einer feinen Erdbeersauce intensiv fruchtigen Geschmack. Kurzum: Das Caracol bietet auch für den verwöhnten Gaumen jede Menge Genuss – mit gutem Gewissen! *Ingrid Fuchs*

► **Mediterran (Rang 5)**

Kamelfiguren und allerlei anderem Kunsthhandwerk, dunkelgrüne Brokatteckendecken sowie usbekische Hintergrundmusik tragen ihr Übriges dazu bei. Während die Getränkekarte keine Besonderheiten aufzuweisen hat, enthält die Speisekarte viel Unbekanntes, was die Spannung steigen lässt – und los geht's! Die Vorspeise „Usbekische Schönheit“ (5,50 €) entpuppt sich als schmackhafter pikanter Hühnchensalat, der seine ungewöhnliche Note durch fein geschnittene Gewürzgurken erhält. Der exotische Karottensalat nach usbekischer Art (4 €) löst sogar regelrecht Begeisterung aus, da es dem Koch dank eines süßlich-scharfen Dressings gelingt, das simple Gemüse unerwartet in eine aufregende Köstlichkeit zu verwandeln. Die vom aufmerksamen Service angekündigten 30 Minuten Zubereitungszeit für die als Hauptgang bestellten Manty (12,90 €) werden von uns gern in Kauf genommen, denn das Warten lohnt sich: Die gedämpften Teigtaschen – auf Wunsch teils mit Fleisch, teils vegetarisch mit Kürbis gefüllt – bescheren ungewöhnliche orientalische Geschmackserfahrungen. Den gleichen Effekt haben auch Plov (10,90 €), ein traditionelles Reisgericht mit Rindfleisch, und die vegetarische Version von Lazzat (10,90 €), eine in reichlich Öl gebratene Gemüsemischung. Alle Gerichte werden frisch auf den Punkt zubereitet und munden dank ihrer geheimnisvollen Aromen rund um Koriander, Kumin und Safran hervorragend. Die Liste der Desserts gleicht einem Exkurs in die Poesie, doch beim gehaltvollen Sesamtörtchen Shirin (4,50 €) gibt es Punktabzug wegen seiner Haube aus unwürdiger Sprühsahne. Das Kommt aus weingetränkten Pflaumen und Aprikosen, das sich hinter dem „Mythos des Registan“ (5,50 €) verbirgt, macht diesen Fauxpas jedoch wieder wett und bildet das zuckersüße Ende dieser kleinen Flucht aus dem Alltag. *Christina Seel*

► **Genuss weltweit**

## Caravan

Bockenheim, Basaltstraße 13a, Tel. 95909158, [www.restaurant-caravan.com](http://www.restaurant-caravan.com), ☎ Mo Ruhetag, Di–So 17–24 Uhr,  50/50,  U6/7 Leipziger Straße, Bus 34 Kirchplatz, 

## Für Globetrotter

Während Sushi, Tom Kha Gai & Co. längst zum Standardangebot der Frankfurter Gastronomie gehören, dürfte die Küche Usbekistans für die meisten Frankfurter noch ein weißer Fleck auf der kulinarischen Landkarte sein. Sie möchten das ändern? Dann ab ins Caravan! Mit dem Überschreiten der Türschwelle findet sich der Gast beinahe schon auf die Seidenstraße entrückt, deren graphische Abbildung auf einer Stofflandkarte an der Wand den Blick vereinnahmt. Die folkloristische Dekoration mit Wandtellern,

## Casa Pintor

Nordend, Bornwiesenweg 75, Tel. 5973723, [www.casapintor.de](http://www.casapintor.de),  Mo-So 18-2 Uhr,     40,  Grüneburgweg: U1-3/8,  30 €

## Farbenfroh

Noch bevor unsere bestellten Tapas serviert werden, kommen wir nicht umhin, uns mit dem Ambiente des kleinen Ecklokals auseinanderzusetzen: Das Mobilier ist bunt zusammengewürfelt, der unbenutzte Kachelofen und ein wuchtiges Sofa erscheinen uns nicht gerade authentisch spanisch. Außerdem stehen die Mosaik-Tische so eng beieinander, dass wir uns problemlos mit unseren Tischnachbarn unterhalten können. Das muss man mögen, ebenso wie die laute Geräuschkulisse und die unangenehm niedrige Raumtemperatur. Dafür erwarten wir vom Essen nun umso mehr – schließlich war das Casa Pintor laut eigener Aussage Ende der 90er Jahre die erste reine Tapasbar der Stadt. Wir warten relativ lange, bis unsere Auswahl an den Tisch kommt. Neben der obligatorischen Alioli mit Weißbrot (5,60 €) probieren wir von der kleinen Karte den Jamón Pata Negra, Schinken vom iberischen Schwein aus Eichelmaß (7 €), der mit würziger Rauchnote überzeugen kann. Der Rotwein, ein kräftig-fruchtiger Rioja (0,2 l zu 4,70 €) bildet dazu den gelungenen Kontrast. Die Gambas al Ajillo, Garnelen in Knoblauch, gibt es nur als große Portion (8 €) – doch leider dümpeln in dem Pfännchen lediglich acht Garnelchen vor sich hin. Für den Preis hätten wir mehr erwartet. Dafür gefallen uns die Tapas von der Tageskarte schon besser: Die Boquerones Vinagre (große Portion 6 €), eingekochte Sardellenfilets, sind saftig und nicht zu sauer und die Calamares a la romana (5,50 €) passen leicht frittiert hervorragend zur Alioli. An den mit Käse und Schinken gefüllten Croquetas de Jamón (5 €) scheiden sich dann bei uns die Geister: Einigen ist der sehr würzige und eigentümliche Geschmack

des Käses schon fast zu viel des Guten. Angesichts der insgesamt doch sehr überschaubaren Portionsgröße der Tapas finden wir die Preise etwas zu ambitioniert. Trotzdem scheint das spanische Lokal aber mehr als beliebt zu sein: Kein einziger Tisch ist unbesetzt, als wir uns an der Theke verabschieden. *Nora Winter*

► Essen nach Mitternacht (Rang 3)

## Chalet 18

Bockenheim, Gremppstraße 18, Tel. 702814, [www.chalet-18.de](http://www.chalet-18.de),  (1.7.–13.8.2013 Ruhetag) Mo/Di 12–12 Uhr, Mi–So 18–23 Uhr,      20,  Kirchplatz: U6/7, Bus 34, Westbahnhof: S3–6, R30/32/34/40/48/32,  75 €

## L'amour toujours

Ein wahrlich trefflicher Ort für ein Rendezvous. Wer wie wir eine Liebe für das Languedoc-Roussillon hat, wird nicht enttäuscht. Schon der Crémant (Grande Cuvée 1531 Rosé Brut Aimery, Sieur d'Arques, 7 €) lässt uns gut in den Abend einsteigen. Wir wählen als Vorspeise in Filoteig gebackenen Ziegenkäse an Zweierlei von der Quitte mit Wildkräutersalat (13 €) und Grafschafte Weinbergschnecken in Petersilien-Beurre-blanc mit milder Knoblauchcreme und Kressensalat (15 €). Der reizende Service empfiehlt uns dann entsprechend unseren Vorlieben Romanis (0,2 l/7,50 €) und Rosé Grange Philippe Gipsy (0,1 l zu 3,50 €, beide Château Grès Saint Paul). Ein Amuse-Bouche wird serviert – putzig im Puppengeschirr. Die kleinen Tässchen und Schüsselchen sind einfach herzig und enthalten himmlische Gurkenkätschale und Tomaten-Cappuccino. Dazu werden Pain original, Salzburger und geröstete Fenchelsamen gereicht. Der Ziegenkäse schmilzt auf der Zunge, die Schnecken begeistern, ohne in strengem Knoblaucharoma zu ertrinken. Bevor es mit Lamm-carré an Ragout von Flageolet-Bohnen mit Karottenmousseline (30 €) und einer auf der Haut gebratenen

C

Meeräsche mit Linsengemüse (27 €) weitergeht, wird uns als kleiner Zwischengang ein erfrischendes Gurkensorbet serviert – wunderbar! Doch das Lammcarré gefällt ebenso, rosa gebraten, weich und geschmacklich einwandfrei, ganz zu schweigen vom Karottensößchen, das selbst Carnivoren wie mich begeistert. Zufrieden sind wir auch mit den Linsen, die nicht sämig und weichgekocht sind, sondern durch einen gewissen Biss besonders gut das Aroma offenbaren und bestens mit dem Fisch harmonieren. Auch wenn die Portionen ordentlich, aber nicht üppig sind, bleibt kaum Platz für ein Dessert. Wenn es besonders schön ist, soll man aufhören, also wird es dann doch nur eine Quetsche (6 €), ein feines hochprozentiges Obstwässerchen, das den gelungenen Abend abrundet. Nicht verpassen: den Gang zur Damentoilette, die eine architektonische Meisterleistung des vergangenen Jahrhunderts ist. Auf vielleicht gerade mal einem Quadratmeter findet sich alles Notwendige, inklusive zweier Türen. *Charlotte Holtermann*

Türen. *Charlotte Holtermann*

► **Bockenheim/Rödelheim**

► **Dinner for Two (Rang 2)**

## Champions

Westend, Hamburger Allee 2, Tel. 7955805, [www.champions-frankfurt.com](http://www.champions-frankfurt.com), ☎ Mo-So 17-24 Uhr, AE/MC/VI/ec-cash →, 90,-, Festhalle/Messe: U4, Linie 16/17, Bus 32/50, 30,-

## Ein solider Champion

Beinahe schummrig mutet das Licht in der mit Holz getäfelten Sportsbar im Inneren des Marriott-Hotels an. An jeder Ecke und in der Mitte des Raumes befinden sich etliche Bildschirm, doch trotz dieser Vielfalt können wir von unseren Ecktisch aus nur schwer die Sportergebnisse ausmachen. Nun ja, dann wenden wir uns eben der großzügig bestückten Speisekarte zu. Zur Erfrischung soll es ein Pitcher kühles Beck's (1,5 l/12,50 €) sein, dann starten wir mit üppigem Caesar Sa-

lad mit zartem gegrilltem Hähnchenfleisch (11,90 €). Leider können wir in den Tiefen des Tellers kaum Parmesankäse, dafür aber umso mehr Salatstrünke ausmachen. Der Korb Hot & Crunchy (17,90 €) ist zwar nicht gerade günstig, aber prall gefüllt mit frittierten Leckereien. Cremige, Fäden ziehende Mozzarella-Sticks tummeln sich da neben mit Kokosflocken panierter Hähnchenfiletstreifen, in Panade gehüllten Garnelen, Zwiebelringen und sahnigen panierter Frischkäsebällchen, gespickt mit scharfen Chilischoten. Bedeckt werden die Snacks von einer ordentlichen Portion Kartoffel-Wedges. Dreierlei Dips verhelfen der frittierten Kost zu noch mehr Geschmack – und Kalorien. Besonders gut gefällt uns die süßliche Guacamole und der leicht säuerliche Creme-Dip, aber auch die zu dem Korb gereichte Sweet Chili Sauce ist in Ordnung. Völlig okay und gut portioniert sind die Memphis Pork Ribs mit BBQ Sauce und Krautsalat (12,90 €) – davon wird man satt, ohne sich gleich wie eine menschliche Kugel zu fühlen. Die Bulette des Marriott Burger (12,90 €) ist dagegen, genau wie das Brötchen, leider etwas zu trocken, kann aber durch ihren würzigen Geschmack trotzdem überzeugen. Dafür stellt uns der Nachtisch wieder vollends zufrieden: Der weiche, schokoladene Thropy Brownie (7,50 €) kommt mit zwei Kugeln cremigem Vanilleeis, süßer Schokoladensauce und einem ordentlichen Schlag Sahne. **Katharina Julia Bruns**

## Circus

City, Bleichstraße 46, Tel. 25756714,  
[www.circusfrankfurt.de](http://www.circusfrankfurt.de), ☎ Mo–Do 12–1  
Uhr, Fr 12–2 Uhr, Sa 18–2 Uhr, So Ru-  
hetag,       35/150,                                    <img alt

## Quietschbunt und quietschfidel

Von außen etwas unscheinbar, verbirgt sich hinter der Eingangstür zum Circus eine ganze Ver-

anstaltungswelt: Da gibt es den stylishen Partyraum für Konzerte und diverse andere Veranstaltungen, eine riesige zugewachsene Terrasse mit direktem Zugang zum Spielplatz – der perfekte Ort für Familien mit kleinen Kindern, aber auch für alle, die gerne in der Sonne sitzen – und natürlich das bunte, in fröhlichen Farben gehaltene Restaurant. Im Hintergrund klingen leise Gitarrenklänge aus den Boxen und die Stimmung ist sehr entspannt. Ebenso unverkrampft präsentiert sich der Service, der uns sogleich einen Tisch zuweist und erfrischend säuerlichen Riesling (0,2 l zu 4,90 €) empfiehlt. Der Weißwein harmoniert hervorragend mit den cremigen, festen zweierlei Spargeltörtchen (10,80 €) und pikanten Flusskrebschwänzen an knackig-grünem Salatbouquet. Auch ein geeistes, sommerlich-cremiges Gurkensüppchen, mit feinen Gurkenstücken und Kresse garniert,

mundet ausgezeichnet, das argentinische Rumpsteak (15,80 €) dagegen hätte etwas rosiger und zarter sein können. Dafür überzeugt das deftige Kartoffelgratin neben knackigen Bohnen im würzigen Kalbsjus an glasierten Portweinzwiebeln umso mehr. Die Fettuccine in Safransauce (11,50 €) könnten etwas bissfester sein; die weißen und grünen Spargelstücke, die in der angenehm sämigen Sahne-Safransauce schwimmen, sind aber angenehm knackig. Zum Ausklang des Abends bestellen wir eine süße, cremige Mango-Joghurtschnitte (6,20 €) auf Erdbeercoulis mit frischer Minze und Erdbeeren. Darüber hinaus bekommen wir zudem noch eine Probe vom Erdbeerparfait mit süß-säuerlichem Rhabarberkompott und frischer Stevia aufs Haus – kalorienarm, aber trotzdem wunderbar! Katharina Julia Bruns

► Open Air (Rang 4)

## CoCo

City, Große Eschenheimer Straße 41, Tel. 92034786, [www.coco-restaurant.com](http://www.coco-restaurant.com), ☎ Mo–Fr 12–15 Uhr und 18–23, Sa 12–23 Uhr, So Ruhetag, □ AE/MC/VI/ec-cash, ✆ 26, □ Hauptwache: S1–6/8/9, U1–3/6–8; Eschenheimer Tor: U1–3/8, bis 20 €

## Seoul-Food

Sehr modern und stylish eingerichtet erinnert das Coco mit seiner großen Theke eher an ein asiatisches Imbissrestaurant. Die Karte wird von zwei koreanischen Spezialitäten dominiert, Bulgogi und Bibimbab. Auch einige Sorten Sushi werden angeboten, ergänzt durch zwei Sorten Kimbap. Die Gerichte bestellt heute unsere koreanische Begleitung, die wir zur Unterstützung mitgenommen haben. So muss natürlich zuallererst eine Portion Kimchi (2,50 €) her, das nicht zu scharf und geschmacklich sehr

gut ist. Als Vorspeisen sollen es außerdem gebratene Maultaschen mit Rindfleisch und Gemüse (4,50 €) sowie Seetang-Suppe (3 €) sein. Das Hackfleisch der Maultaschen wirkt zu unserer Freude selbst gemacht und ist nicht mit irgendwelchen penetranten Fertiggewürzmischungen abgeschmeckt, allein der Teig wirkt etwas zu knusprig. Beim Hauptgang kommt es leider zu einer Verwechslung, so dass Bibimbab mit Rindfleisch (12,90 €) anstelle von vegetarisch serviert wird, aber das geht für uns in Ordnung, vor allem, da später auf der Rechnung nur die vegetarische Variante (9,90 €) erscheint. Dazu kommt als zweiter Hauptgang noch Bulgogi mit Rindfleisch (12,90 €). Die Zutaten des Bibimbab sind frisch, und der Reis des Bulgogi ist noch etwas bissfest, doch fehlt es beiden Gerichten an Würze – ein solides Essen, doch hier geht bestimmt noch mehr. Katinka Reinhardt

► Korea (Rang 5)

## Coq au Vin

Sachsenhausen, Textorstraße 89, Tel. 96200338, [www.coq-au-vin.de](http://www.coq-au-vin.de), Ⓟ Mo-So 18-23.30 Uhr, ☎ AE/DI/MC/VI/ecash, ☎, ☎/✉ 45/14, ☎ Schweizer Platz: U1-3; Schwanthalerstraße: Linie 15/16, ☎

### Bonjour finesse

Angekommen in Klein-Paris, an unserem erhöhten Tisch zwischen Spiegelwand und Bar, entscheiden wir uns für zwei Varianten des Drei-Gänge-Abendmenüs zu 25 € pro Person. Einmal sollen es drei Austern mit Zitrone, Coq au Vin und Profiteroles au chocolat sein, im zweiten Fall gebratene Austernpilze, Romsteck und Dame blanche. Dazu wählen wir 2007er Château de la Grave Caractère, Côtes de Bourg aus dem Bordelais (0,75 l/26 €). Der Wein erweist sich als sehr passend, die Austern sind genauso frisch wie sie sein sollten

und kommen ganz klassisch in Begleitung von Zitrone, Schalotten-Essig und Pumpernickel. Die Pilze wurden in Salbei angebraten, schmecken angenehm würzig und liegen auf knackigem Rucolasalat. Der in Rotweinsauce geschmorte Hahn ist zart, das dazu gereichte Gemüse der Saison noch knackig und das Kartoffelgratin angenehm cremig und aromatisch. Ebenfalls gelungen: Das perfekt gebratene Rumpsteak, garniert mit Kräuterbutter und umgeben von knackigem Bohnengemüse sowie Kartoffelchen, die zumindest einen Hauch von Rosmarin aufweisen. Die Dame blanche, das helle Schokoladenmousse, kommt in Begleitung von dunklem Schokoladenmouse – beides hat einen angenehmen Kakaogehalt und ist nicht zu süß. Die Profiteroles au chocolat, Windbeutel aus Brandteig, sind mit dunkler Schokoladensauce überzogen. Alle Gerichte gibt es à la carte – zu einem höheren Preis – auch in

größeren Portionen. Neben dem Drei-Gänge-Menü können sich Gäste außerdem für ein Vier-Gänge-Abendmenü entscheiden. Très français, très bon! Irina Arend

#### ► Bistros & Brasserie (Rang 4)

## Café Crumble

Bockenheim, Kiesstraße 41, Tel. 71588738, [www.cafecrumble.de](http://www.cafecrumble.de), Ⓟ Mo-Fr 8-20 Uhr, Sa/So 9-20 Uhr, ☎, ☎/✉ 50/30, ☎ U4/6/7, Linie 16, Bus 32/36/50/75

Bockenheimer Warte, ☎

### Knusper, klecker, klön

Wer Ruhe sucht, ist im „Café Crumble“ falsch. Daran hat sich auch nach der Verlagerung der Universität wenig geändert. Vor allem am Wochenende stehen Café-Sucher und Brunch-Fans hier Schlange, und um die lang gezogene Bar herum herrscht meist Gedränge.

Dass das Café in der Kiesstraße trotz der oftmals ohrenbetäubenden Geräuschkulisse (dazu tragen die röhrenden Kaffeemaschinen nicht unerheblich bei) über einen hohen Stammkunden-Anteil verfügt, hat einen Grund: Hier lässt es sich trefflich frühstücken, bei einem Cortado die Zeitung studieren oder eine nachmittägliche Kuchen-Pause einlegen. Wir ergattern einen der begehrten Tische und beobachten von dort aus bei einem wunderbar milchigen Latte macchiato (3 €) das Wochenend-Treiben. Dass wir trotz des großen Betriebs auch unseren Milchkaffee (2,70 €) umgehend serviert bekommen, ist der extrem flinken Bedienung zu verdanken, die immer den Überblick und dabei auch noch ihre gute Laune behält. Auch an unserem Frühstück gibt es nichts zu meckern: Das „Kleine Frühstück“ (3,30 €) ist zwar nur etwas für Puristen, stöhnt mit buttrigem Croissant, Brötchen und Butter aber perfekt den kleinen Hunger.

Wer mag, kann sich ohnehin von Eiern im Glas über würzigen Serrano-Schinken und Bircher Müsli bis hin zum sahnigen griechischen Joghurt mit Honig, Zimt und Mandeln alle möglichen Extras dazu ordern und sich so sein individuelles Frühstück zusammenstellen. Auch das „Große Frühstück“ (9 €) knausert weder mit Belag noch mit Brot. Neben einem Croissant und zwei Brötchen lachen uns Serrano-Schinken, Mailänder Salami, gekochter Schinken, Brie, Käse, ein Ei und ein großer Berg hausgemachter Kräuterquark an. Zwar könnte der Quark etwas Würze vertragen und das Stückchen Brie etwas größer sein, trotzdem schaffen wir es nicht, allen Aufschnitt unterzubringen und bestellen deshalb noch ein Vollkornbrötchen (1,20 €) nach. Dass sich Sübmäuler an der Theke außerdem gratis mit Marmelade, Honig oder Nutella versorgen können, nimmt uns zusätzlich für das Café ein. Gern hätten wir auch noch den Kuchen getestet, verzichten dann aber doch lieber und üben uns stattdessen im Müßiggang. Dafür nämlich ist das „Crumble“ ein perfekter Ort. Kurzum, ein Traum für Freunde des klassischen Kaffeehauses, und das nicht nur, weil angesichts des alten Kaffeerösterei-Equipments und der mit reichlich Patina aufwartenden Barschnell nostalgische Gefühle aufkommen.

Maren Cornils

► Bockenheim/Rödelheim  
► Frühstück (Rang 4)

Optimist schaut nach vorn, lässt sich auf der hölzernen Bestuhlung nieder und bestellen zunächst Getränke. Bier oder Apfelwein gibt es hier nur in großen Gebinden, unter einem halben Liter geht da nichts, was uns spontan an jene „Draußen-nur-Kännchen“-Zeiten erinnert, die wir doch so gern vergessen hätten. Die drei am Main sind halt geschäftstüchtig, also sollen es ein großer Apfelwein (0,5l/3,50 €), Binding Römer-Pils (0,5l/3,80 €) und Schöfferhofer Weizen (0,5l/3,80 €) sein. Die Speisekarte passt auf eine laminierte A4-Seite und listet typische Open-Air-Bistroklassiker wie Focaccia, Flammkuchen oder Salate auf. Für uns sollen es heute Grüne Soße mit Kartoffeln und Ei (6 €), italienischer Salat (7 €), und Flammkuchen Elsässer Art (6,50 €) sein. Zunächst kommt der Salat und enthält stattliche Gouda- und Tomatenstücke, Mais, Gurkenscheiben und leider auch viele weiche Salatblätter. Klar, es ist Frühling, und auch wir träumen von der Badehosenfigur, aber hätte man deshalb gleich das Dressing streichen müssen? Von Artischocken und Oliven ist ebenfalls nichts zu sehen, dabei sind die doch so gesund! Ob das auf den begleitende Schinken zutrifft, wagen wir zumindest zu bezweifeln, denn er schmeckt wie jene Qualität, die wir nicht nur aus ethischen Gründen seit Jahren nicht mehr in den Einkaufswagen legen und sieht zudem aus, als hätte ihn ein puzzlefreudiger Fleischermeister aus vielen kleinen Stücken zusammengesetzt. Die Grüne Soße, mit sechs kleinen Kartoffeln und zwei Eiern serviert, schmeckt gerade noch annehmbar, mutet jedoch aufgrund der gehäckselten Eierstückchen und des ölichen Films wie ein Convenience-Produkt an. Der Elsässer Flammkuchen kommt auf einem Holzbrett mit Crème fraîche, frischen Zwiebeln, frischem Speck und schön knusprig an den Tisch – ah, geht doch! Vielleicht haben es die drei doch drauf? Wir bestellen den angepriesenen Kuchen – geckter Apfel- wie Kirschkuchen für je 2,80 € sind staubtrocken und

## D

### D3 am Main

Sachsenhausen, Tiefkai gegenüber Deutschgerrnuf 12, Tel. 0172/6855604, Mo–Fr 11–1, Sa/So 10–1 Uhr, 160, Elisabethenstraße; Bus 30/36, Dom/Römer: U4/5, 20 €

### Schiffbruch

Ach, was waren das noch für schöne Zeiten, als hier Hans Romanov seinen Yachtclub betrieb, aber der

somit ein guter Grund, den Kahn fluchtartig zu verlassen. Aber nicht für lange: Bei einem weiteren Besuch wollen wir mal vom Antipasti-Teller (7,50 €) kosten, außerdem soll es der Handkä's für stattliche 5,50 € sein – und wir geben der Grünen Soße eine weitere Chance, sich zu bewähren. Sie denken, man könne an Handkä's' nicht viel falsch machen? Wir eigentlich auch, aber was man hier unter diesem Namen serviert, gehört als Mahnung an die Wand des Bootshauses genagelt, damit niemand auf die Idee kommt, hier nochmals welchen zu bestellen. Das wäre technisch gesehen auch kein Problem: Alle drei bernsteinfarbenen Käselaibchen sind nämlich derart fest, dass sie problemlos am Nagel halten würden und schmeckten schlicht grauenvoll. Die Musik erinnert an eine legendäre Komposition von John Cage namens 4:33. Ein Stück ohne jeden hörbaren Ton macht Spaß, eine „Musik“ ohne schmeckbares

Aroma, Wasser plus Öl plus olle Zwiebelstückchen ergibt Bäh! Doch das ist nichts gegen den Antipasti-Teller, denn der ist eine Polyphonie des kulinarischen Horrors. Die erste Geige spielt dabei ein gruselig anzuschauender Pilz – wie kann man so etwas mit offenen Augen servieren? Die knatschigen Zucchini sehen allerdings nicht viel besser aus, dicht gefolgt von mit schleimiger Käsecreme gefüllten Peperoni, miserabel schmeckenden Oliven, Hartkäse, der im Mund sofort bröselig-glibschig zerfällt, schlabbri gen Paprikastücken ... Sie haben genug? Wir auch, aber da kommt ja noch die Grüne Soße! Und die raubt uns schließlich den letzten Glauben an die Drei vom Main: Ordentlich Mayonnaise, ein Hauch von Sauerampfer (sonst war kein Kraut zu erschmecken), penetrante Süße und zu viel Essig ergeben gemeinsam mit ultrafesten Eiern und innen mehlig-weißen, in der Mitte breiigen und außen hübsch anzu-

sehenden Pellkartoffeln ein Ensemble, das beim nächsten Grüne-Soße-Festival bestens als Antithese zum Frankfurter Kultgericht herhalten könnte. Hiiilfeeee, alle von Bord! *Edda Ahlberg*

► **Die Flöps**

## ► Die Flops

Da Claudio

Bockenheim, Elbinger Straße 4, Tel. 565471, [www.da-claudio.de](http://www.da-claudio.de), ☎ Mo-Fr 12-14.30 Uhr, Mo-Sa 18-22.30 Uhr, So Ruhetag, ☎ AE/DI/MC/Vl/ec-cash, ☎ 60/50, ☎ Fischstein: U6, Bus 34, Industriehof/Neue Börse: U6/7, ☎ 61576

Jetzt ein Bockenheimer

Darf man das? Einen seit Jahren etablierten Lieblingsitaliener in Frankfurt einfach so umziehen? Vom Dornbusch nach Bockenheim? Leidet da nicht die Küche? Oder der Service? Und verliert Claudio womöglich seine gute

Laune? Keine Sorge, tut er nicht. Und auch sonst ist das Revival seines Restaurants am neuen Standort ausgezeichnet gelungen. Der neue, großzügige Gastraum ist hell und freundlich in warmen Tönen gehalten, die Tische sind liebevoll eingedeckt, und hohe hölzerne Weinregale säumen die Wände. Der Service ist, was er immer schon war: freundlich, persönlich, aufmerksam und ohne das genretypische Gehabe um die Gäste. Kaum am Platz, werden wir aus der Küche mit einem Bund knackiger und markfrischer Radieschen versorgt. Die rupfen wir einfach vom Stengel, tunken sie in gutes Olivenöl mit etwas Salz und Pfeffer und beißen dann herhaft hinein: Das ist der Moment, der den Puls sinken und die Erwartungen an einen gelungenen Abend steigen lässt. Claudio Bertozi ist jedenfalls immer noch der Alte. Er begrüßt seine Gäste persönlich am Tisch, setzt sich dazu und erzählt, was die Kü-



**FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014**

## GUTBÜRGERLICH Der Löwe

Zeilsheim, Alt-Zeilsheim 10, Tel. 30060555, [www.derloewe.eu](http://www.derloewe.eu), ☎ Mo/Mi-So 17–24 Uhr, Di Ruhetag, So 11.30–14.30 Uhr, ec-cash, 70/80, Kirche Zeilsheim: Bus 50/54, Zeilsheim Bf.: S2, Sindlingen Bf.: S1,

### Hessenseele

Gar nicht so einfach, wenn man als kritisch geschulter Geist, der seine Sache immer extrem ernst nimmt, mit ausgewiesenen Lieblingsorten konfrontiert wird. Wenn alle immer schreien: „Da isses so subba!“ – „Do musst du hie!“ – „Des is de Wahnsinn!“, möchte man sich doch gar zu gerne zurückhalten ... und ein bisschen mäkeln. Wie bitter, wenn man noch an selbigem Abend an alle Freunde SMS verschickt: „Des is de Wahnsinn!“ – „Do musst du hie!“ – und so weiter. Die Menüs des Hauses touchieren mitunter die Sterne-Region. So eine Mousse von weißem und grünem Spargel mit limonengebeiztem Lachs bekommt man wirklich nicht alle Tage; das in Salbei gebratene Kotelett war fast zu saftig, da noch etwas roh am Knochen. Von den Schwarzwälder Schinkenknöckerln hingegen, die im Crèmesüppchen trudelten, hätte man sich eine Packung mit nach Hause nehmen mögen. Dito das

Brot: täglich hausgebacken („de Wahnsinn!“). So gekonnt, so kontrastreich: Zwei Vogelsberger Handkäse' mit Musik (6,20 €) oder lieber Osso Bucco in Tomaten, Gemüse und Wein geschmort (18,50 €)? Sülze vom Kalbstafelspitz mit Grüner Soße (7,50 €) oder doch das gebratene Filet von der Fjordlachsforelle mit zweierlei Zucchini, rotem Duftreis und Chardonnaysauce (17,50 €)? Echter Morand-Williams (4,20 €) und/oder Obstbrände aus dem Nachbarort Kriftel verleihen dem Mahl bleibende Weihe. Der Löwe, einst golden genannt, residiert in einem mittelbescheidenen Jahrhundertwendeklinkerbau mit Türmchen in der Mitte der Mitte des rundum verbauten Arbeiterdörfchens. Eine Kastanie, wie sie sich gehört, verschafft dem Hof Atmosphäre wie die schimmernde Holzvertäfelung im Gastraum. Volker J. Hintz, Nachkomme der Gründerfamilie Roth, kann als Vorbild für eine Generation von Gastronomen gelten, die Ähnliches auf ähnliche Weise erstreben. Hier ist es geglückt. (Übrigens, liebe Schwestern und Brüder im Weine: Den Weg von der S-Bahn kriegt man zu Fuß ganz gut hin.) *Johannes Hucke*

- Genuss weltweit
- Höchst & Nachbarn

che zu bieten hat. Da gibt es immer was zu entdecken und alles darf probiert werden, denn die traditionelle italienische Kochkunst, die hier auf unprätentiöse, aber hochklassige Art gepflegt wird, bietet immer wieder etwas Neues. Heute zum Beispiel den Mönchsbart – eine alte Kulturpflanze, deren Blätter dem Schnittlauch ähneln, aber wie eine Mischung aus Spargel und Spinat schmecken. Und weil gerade Saison ist, finden wir den barba di frate auf unserer Vorspeisenplatte (13 € p.P.) wieder: So knackig und geschmackvoll könnten wir uns das seltsame Kraut auch einfach in Kombination mit Spaghetti vorstellen. Eine weitere Entdeckung sind Claudio Strozzapreti all'Amatriciana: Dieses Pastagericht (9 €) gehört ebenfalls nicht zum Standardprogramm hiesiger Italiener. Claudio kombiniert die typischen, um ihre Längsachse verdrehten hausgemachten Hartweizennudeln mit kleinen Häppchen aus dem Inneren einer würzigen Bratwurst – ein wunderbarer Kontrast der Geschmacksnuancen. Ganz puristisch bleiben wir diesmal auch beim Fleisch: Das Bistecca alla fiorentina (600 g für 28 €) erweist sich als ein ordentliches T-Bone-Steak vom Rind, das nur mit Olivenöl bestrichen auf den Grill gelegt wird und zartrosa auf

den Tisch kommt. Das Fleisch ist von tadelloser Qualität und hat einen tollen unverfälschten Eigengeschmack – ein Erlebnis, das wir mit einem guten 2011er Montepulciano d'Abruzzo (0,7 l für 24 €) perfekt abrunden. Inzwischen sind alle Tische im Gastraum besetzt. Claudio, so scheint es, ist das Kunststück gelungen, im neuen Ambiente alles beim Alten zu lassen. Seine Stammgäste hat er mitgenommen, und auch seinen Charme hat er behalten. Da rufen wir ihm, in Abwandlung eines bekannten Werbeslogans, doch einfach mal zu: „So muss Italien!“ Hartmut Vennen

► Bockenheim/Rödelheim  
► Italien Fine Dining (Rang 3)

## Dal Pescatore

Westend, Westendplatz 42, Tel. 172028, [www.dal-pescatore.com](http://www.dal-pescatore.com), ☎ Mo–Fr 12–15 Uhr, Mo–Sa 18–24 Uhr, So Ruhetag, Platz der Republik: Linie 11/16/21, Bus 32,

## Keine Haken

Der Fischspezialist – so stellt sich das Pescatore vor, auch wenn man keine Fische und Meeresfrüchte im lebenden oder unverarbeiteten Zustand zu Gesicht be-

kommt. Die Speisekarte ist hier der stets freundliche Service, etwas Gedrucktes gibt es nicht zu lesen, nur in Sachen Weine, die in einem umfangreichen Werk als interessante Tropfen zu sehr moderaten Preisen angeboten werden. Jedoch kann man auch hier ganz hemmungslos den Empfehlungen des Service vertrauen, der uns an diesem Abend ausdrucksstarke und vor allem treffsichere Weine zu Flaschenpreisen zwischen 32 und 38 € entkorkt. Als Apero kommt Roero Arneis zu 6 € pro Glas, fruchtig und süffig. Dazu serviert das Haus einen Brotkorb mit sehr schmackhaften schwarzen Oliven. Das Besondere ist hier nicht das Brot, sondern das dazu gereichte, ausgesprochen schmackhafte Olivenöl der sizilianischen Tasca d'Almerita mit angenehmen bitteren Grasnoten sowie einem scharfen, leicht kratzigen Abgang. Das Öl lebt mit der Speise und entfaltet erst seine Fruchtigkeit, sobald es mit Brot oder anderen Speisen genossen wird. Der gemischte, hoch angepriesene Fischteller zu 18,50 € kommt durchaus aufgeräumt an den Tisch und bietet eine auf den Punkt gegarte Jakobsmuschel sowie kurz gebratene kleine Sepias – irritierend ist hier die Gewürzmischung mit süßlichem Paprikageschmack im Vordergrund,

ähnlich wie bei einigen Chipssorten, außerdem mit dem Messer geschnittenes, zu fades Lachstatar, sehr angenehmes butterzartes Thunfischtatar mit grobem Meeressalz und etwas zu lange gebratene, eher cremige Riesengarnele. Da man bei einem guten Italiener auf jeden Fall im Zwischengang Pasta oder Risotto essen sollte, bitten wir den Service, uns zwei kleine Portionen zubereiten zu lassen. Was dann kommt, beweist, dass Pasta den Italienern offenbar im Blut liegt: Spaghetti zu 12,50 € mit frischen jungen römischen Artischocken, verfeinert mit gewürfeltem Seeteufelragout – eine Offenbarung. Dass der Chefkoch aus Südalitalien stammt, also einer Region, in der man nicht jeden Tag Käse über die Nudeln geben konnte, erweist sich eindrucksvoll an einem sehr traditionellen Gericht: Papardelle zu 10,50 € mit butterzarten, gerillten Meeresfrüchten, leicht tomatisiert und mit geriebenem Brot bestreut. Das Brot bringt angenehme Süße in die Speise und verbindet sich anregend mit der Sauce; dass die Pasta hier richtig al dente gekocht wurde, sei nur am Rande bemerkt. Es dürstet uns nach mehr Spezialitäten, und obwohl wir eigentlich jetzt Fisch oder Fleisch hätten nehmen sollen, bitten wir um Safran-Risotto, da die Küche bisher zeigte,

dass sie die traditionelle Küche beherrscht. Leider spiegelte sich dies beim Risotto zu 10,50 € nicht wider: Verwendet wurde Langkornreis, der sich überhaupt nicht für ein Risotto eignet. Das Korn zu weich, das Gericht zu salzig und ohne Struktur. Wenn Sizilien, dann aber bitte auch Cassata zu 8,50 €, Eistorte mit kandierten Früchten und als weitere italienische Spezialität Tiramisu zu 7,50 €. Beides ist sehr gut zubereitet und geschmacklich ein Volltreffer. Eine gute Cassata zu bekommen, ist in Frankfurt nicht einfach – hier kann man sie bestellen!

Christian Kolb

► Italien Fine Dining (Rang 7)

► Westend

## Daniel's

City, Alte Gasse 14 –16, Tel. 15345720, [www.daniels-ffm.com](http://www.daniels-ffm.com), ☎ Fr/Sa 11.30–1 Uhr, So 17–24 Uhr, Fr/Sa 11.30–1 Uhr,  ec-cash,  22,  Alte Gasse: Bus 36, Konstablerwache: S1–6/8/9, U4–7, 

### Danilo lädt ein

Im ersten Moment traut man sich als Normalverdiener gar nicht, die schick eingerichtete kleine Lokalität zu betreten: adrette Kellner mit Anzügen, Tische weiß eingedeckt mit Gläsern in unterschiedlicher Größe. Und ein falscher Blick auf die Speisekarte (Seeteufel alla Livornese für 22,50 €) tut sein übriges. Doch bei genauerer Betrachtung zeigt sich, dass diese Einschätzung falsch ist und dass es hier (in diesem zugegeben wirklich sehr eleganten Italiener) prinzipiell so ist wie anderswo: Pizza und Pasta sind preiswert, die Extras kosten hält ein wenig extra. Dass das Preis-Genuss-Verhältnis hier gut ist, merkt man schnell bei reichlich Brötchen aus Pizzateig und entsteinen schwarzen Oliven aufs Haus. Ein Prosecco (0,1 l zu 4,50 €) und ein Aperol Spritz (0,2 l zu 5 €) runden den Übergang zu den bestellten Gerichten ab. Eine sehr delicate Angelegenheit ist der italienische Salat für 8,50 €: Hier gibt es

zu Kopfsalat, Rucola, Karotten, roten Zwiebeln und Ei auch Schinken- und Thunfisch-Stücke, die von deutlich besserer Qualität sind als Ware vom Discounter – das sieht und schmeckt man. Dazu gibt es anstelle von Brot Pizza in kleinen Stücken, so dass man, wenn davon noch nachgereicht wird, beinahe eine komplette Pizza Margherita nebenbei verspeist. Empfehlenswert ist die Pizza Delicata mit Schinken und Pilzen für 7 €, die knusprig dünn gebacken an den Tisch gebracht wird und nicht nur schön anzusehen ist. Für den Beleg wurden frische Pilze verarbeitet. Sehr gut sind auch die Paccheri mit Würstchen und Auberginen für 9,50 €, die von einer sehr deftigen Fleischeinlage benetzt werden, die geschmacklich im angenehmen Kontrast zu den leicht bitteren Auberginen steht. Paccheri sind übrigens sehr breite Nudeln und dank ihrer extremen Breite tatsächlich bestens dazu geeignet, reichlich von der delikaten Sauce aufzunehmen. Grazie Danilo! Walter Truck

► City/Bahnhofsviertel

► Italien alla Mamma (Rang 8)

## Delhi Tandoori

Westend, Bockenheimer Anlage 1 A, Tel. 95507390, [www.delhi-tandoori.com](http://www.delhi-tandoori.com), ☎ Mo–So 17.30–23.30 Uhr, Mo–Fr 10–15 Uhr,  VI/ec-cash,   60/40,  Eschenheimer Tor: U1–3/8, Bus 36, Hauptwache: S1–6/8/9, U1–3/6–8, 

### Delhikat

Das Ambiente ist als indisch mit kolonialem Einschlag zu bezeichnen: ornamental gemusterter Teppich in Royalblau, blau auch die Polster der Stühle und Bänke, dazu Schnitzereien an den Stühlen, einige landestypische Bilder und die bemerkenswerte türkisfarbene Decke in Hochglanz mit Lüster. Endlich einer Speisekarte habhaft geworden, entscheiden wir uns vorweg für Onion Baji (in gewürztem Kichererbsesteig gebackene Zwiebelringe, 5,80 €) und

Paneer Pakora (ausgebackener indisches Frischkäse zu 6,60 €). Beides haben wir zwar schon weniger trocken gegessen – vor allem die Zwiebelringe sind recht teiglastig –, aber es schmeckt dennoch so, wie wir es kennen und mögen. Obwohl das Delhi Tandoori, das sich auch preislich eher im exklusiven Segment ansiedelt, mit einer guten Weinkarte aufwartet, trinken wir zu indischem Essen lieber Bier, in diesem Fall landestypisches King Fisher (0,3 l für 3,60 €). Als Hauptspeisen haben wir Gerichte gewählt, bei denen der namensgebende, mit Holz befeuerte Lehmofen – der Tandoor – eine Rolle spielt: Für Butter Chicken (16,50 €) werden die Hühnerstücke mariniert und zunächst im Ofen gegrillt, bevor sie in einer „leichten“ (wie es stets heißt) Sauce aus Tomaten, Butter und Sahne (!) vollendet werden. Ein eher mildes und zartes Gericht, das hier allen Erwartungen voll entspricht. Das Mixed Seafood Tandoori Grill (24,90 €), bestehend aus weißem Heilbutt, Lachs und Riesengarnelen, kommt mit deutlichem Grillaroma und besticht durch die gute Qualität des Fisches. Allein der Heilbutt ist ein wenig weich geraten. Dazu gibt es lockeren, gut gewürzten Basmatireis und Raita (2,50 €), Joghurt mit Tomate und Gurke. Ein kleines High-

light ist das Keema Nan (3,50 €), im Tandoor gebackenes Fladenbrot, das mit Hackfleisch gefüllt ist.

*Katja Kupfer*

► **Indien (Rang 2)**

## Demera

Nordend, Holzhausenstraße 77, Tel. 95645158, [www.demera-frankfurt.com](http://www.demera-frankfurt.com), ☎ Mo–Fr 11.30–14.30 Uhr und 17–23, Sa 17–1 Uhr, So 15–23 Uhr, ☎, ☎, ☎/✉ 30/25, ☎ Holzhausenstraße: U1–3/8, Bus 36, ☎

## Von der Hand in den Mund

Demera ist der Name eines Lagerfeuers, das in den Dörfern Äthiopiens und Eritreas zum Mesquel-Fest angezündet wird. Bejubelt wird damit die Kreuzerhöhung, einer der wichtigsten orthodoxen Feiertage, der auf der Legende rund um die römische Kaiserin Helena fußt, die mithilfe eines Scheiterhaufens das wahre Kreuz Christi gefunden haben soll. Ihr Sohn Konstantin der Große ließ daraufhin an ebendieser Stelle eine große Kirche errichten. Um im Demera essen zu gehen, muss man das natürlich nicht wissen – die Kenntnis von Adresse und Öffnungszeiten reicht aus. Leider ist das Lokal ein wenig kneipig

eingerichtet: das Mobiliar eher karg, die Tischdecken werden mit transparenten Plastikdecken vor Kleckereien geschützt. Klar, wo viele Menschen hinkommen, die es nicht gewohnt sind, mit den Händen zu essen, geht bestimmt mal das eine oder andere daneben. Trotzdem würden wir eine Tischunterlage vorziehen, die nicht jedes Mal ein saugendes Geräusch von sich gibt, wenn man den Arm hebt. Ansonsten gibt es aber keinen Grund, sich zu beklagen: Der Wirt ist freundlich und geduldig, erklärt Zutaten und Getränke. Die Vorspeisen – Sambusa, also Teigtaschen (3 €) – stehen dann flott auf dem Tisch. Sowohl mit Rinderhack als auch mit Linsen gefüllt schmecken die knusprig frittierten Dreiecke ausgezeichnet, Peperoni und Zwiebeln sorgen für angenehme Schärfe. Beim Hauptgang hat Gast dann die Wahl aus rund 15 Gerichten – oder er entscheidet sich für Demera Spezial (19,50 € für zwei Personen), bei dem nahezu alle Speisen der Karte in Probierportionen auf einem großen, schön säuerlichen Injera-Brot serviert werden. Und sei es feuriges Lammfleisch, geschmortes Hähnchen mit erdigen Gewürzen oder das mit äthiopischen Gewürzen und Duftbutter eingeriebene und mit Zwiebeln gebratene Rind: Die Fleischgerich-

te zeugen vom Können des Kochs. Auch die vegetarischen Leckereien wie etwa mild gewürzter Grünkohl und erfrischend angemachter Salat finden unsere Zustimmung. Wer danach nicht pappstatt ist, bekommt ein Eis (3,50 €), viel spannender dürfte aber die äthiopische Kaffeezeremonie (5 €) sein, die man hier nach Voranmeldung zelebrieren kann.

*Florian Fix*

► **Afrika (Rang 3)**

► **Gut & Günstig (Rang 7)**

## Der Grieche

City, Kaiserhofstraße 12, Tel. 91396146, [www.der-grieche-frankfurt.de](http://www.der-grieche-frankfurt.de), ☎ Mo–Fr 12–15 Uhr und 17.30–2, Sa 14–2 Uhr, So 17–22 Uhr, ☎, ☎ AE/MC/VI/ecash, ☎, ☎/✉ 200/20, ☎ Hauptwache: S1–6/8/9, U1–3/6–8, ☎

## Die Kritik zum Griechen

Obwohl „Der Grieche“ auf der schicken Kaiserhofstraße zu Hause ist, erwartet uns bei Betreten der ganz in Weiß gehaltenen Taverna kein abgehobenes Schickimicki-Schauspiel. Ganz im Gegenteil: Wir werden mit offenen Armen empfangen und zu einem der minimalistisch eingedeckten Tische geleitet, auf denen auch die Ouzo-Gläser nicht fehlen dürfen. Für uns

soll es zur Einstimmung aber zunächst einmal erfrischendes griechisches Bier sein (Fix und Mythos, beide 0,33 l/3,80 €). Dazu bestellen wir gebratene, schön knusprige Sardinen (9,80 €), die in Kombination mit darüber geträufelter Zitrone und aromatisch-saftigen Tomaten ganz wunderbar schmecken. Dass man bei griechischen Vorspeisen nicht danebenliegen kann, beweisen auch die köstlichen gebratenen Auberginen (6,80 €), die zusammen mit cremigem, schön knoblauchlastigem Tzatziki und Weißbrot serviert werden. Einziges Problem: Dank der großzügigen Portions sind wir nun schon so gut wie satt! Unsere Rettung naht in Gestalt von Gastgeber Nikos Gatzias, der uns einen Ouzo spendiert. Danach kann es dann auch mit dem Hauptgang weitergehen: Wir freuen uns über ein erstklassiges, gut gewürztes Bifteki (12,10 €), das nicht mit Schafskäse geizt und dement sprechend mächtig daherkommt. Dazu gibt es Ofenkartoffeln, Zucchini, Paprika und Süßkartoffeln – eine runde Sache. Das gilt auch für die zarte Perlhuhnbrust vom Grill (13,50 €), die mit der uns schon bekannten Gemüsebeilage an den Tisch kommt und zusätzlich von griechischen Nudeln und einer Tomaten-Weißwein-Sauce begleitet wird. An der Tatsache, dass jetzt absolut nichts mehr in uns reinpasst, könnte auch ein weiterer Ouzo nichts ändern. *Paula Nolte*

► **Griechenland (Rang 3)**

Bar. Insgesamt ist der Restaurantbereich kommunikationsfördernd eng, die kleinen Tische stehen nah in Reihen nebeneinander und sind eigentlich immer voll besetzt. Etwas großzügiger – aber nicht weniger bevölkert – ist der Raucherbereich im hinteren Teil. Die Küche bietet zahlreiche internationale Tapas und Cocktailvariationen, aber auch allerlei vegetarische Gerichte wie etwa marinierten Schafskäse (6,20 €), der pikant gewürzt förmlich von selbst im Mund zerfällt. Der Couscous-Salat (5,60 €) wird mit Joghurtsauce serviert und ist perfekt mit orientalischen Gewürzen abgeschmeckt. Einer der Höhepunkte unter den Vorspeisen: die Zucchinirollchen (6,40 €). Warmer Schafskäse wird hier von zart gedünsteten Zucchini Scheiben umhüllt und in nicht zu scharf gewürzter Tomatensauce serviert – köstlich. Auch Freunde von Fleisch und Fisch bekommen eine umfangreiche Auswahl geboten, zum Beispiel im Tontopf zart gegarte Hähnchenstreifen nach maurischer Art (5,80 €) oder Garnelen in Kokos-Curry-Sauce (8,20 €), die heute allerdings etwas zu trocken geraten sind. Einen Versuch wert sind auch die süß-marinierten, kross gebratenen Chicken Wings (5,80 €). Zum krönenden Abschluss ideal: Die Dessert-Variation (6 €), die nicht zu süße Creme mit karamellisiertem Zuckerdeckel und ein Schokoküchlein mit zart schmelzendem, warmem Schokoladenkern beinhaltet.

*Oliver Becker*

► **Bornheim/Ostend**

► **Eat & Meet (Rang 10)**

## Destino

Ostend, Habsburgerallee 9, Tel. 24240888, [www.destino-bar.com](http://www.destino-bar.com), ☎ Mo-Do 18-1 Uhr, Fr/Sa 18-2 Uhr, So Ruhetag, ☒, ☐ AE/DI/MC/VI/ec-cash, →, ☐, ☐, ☐/☐ 120/30, ☐ Höhenstraße: U4, Bus 32, ☒ 20€

## Mitten ins Schwarze

Die Einrichtung des Destino ist modern, die Atmosphäre mit gedämpftem Licht, seichter Musik und recht hohem Lautstärkepegel allerdings eher typisch für eine

## Die Leiter

City, Kaiserhofstraße 11, Tel. 292121, [www.dieleiter.de](http://www.dieleiter.de), ☎ Mo-Sa 12-1 Uhr, So Ruhetag (außer zu Messen), ☒, ☐ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ☐, ☐/☐ 60/50, ☐, ☐, ☐ Alte Oper: U6/7, ☒ 50€

## Hochgeklettert

Ist die Leiter ein Bistro oder ein Restaurant? Zumindest ist sie einer der besten Plätze in der City. Bei schö-

# D

nem Wetter kann man auf der Terrasse seinen Vitamin-D-Haushalt auf Vordermann bringen und Sonne tanken – wenn man denn einen Platz findet. Heute sind alle Tische bis auf den von uns reservierten komplett belegt. Der Service agiert angenehm unauffällig, bisweilen höflich distanziert, aber kommen wir zu den wirklichen Annehmlichkeiten: der Symbiose aus Österreicher am Herd und frankophil-italienisch inspiriertem Flair. Hier wird vorgelebt, wie gut ein vereintes Europa funktionieren kann. Wir entscheiden uns für das aktuelle Mittagsmenü zu 30 € und starten mit lauwarmem Gemüsesalat und gekonnt präparierter, noch saftiger Wachtel, ein aromatisch nachhaltiges Gericht in gekonnter Perfektion. Derweil löffelt mein Gegenüber die mit Parmesan und Olivenöl vortrefflich gewürzte Paprikasuppe (8 €), serviert in einer beinahe unanständig großen Schüssel, bis auf den Boden leer. Nach unserem Wasser (0,75 € zu 7,50 €) ist es nun Zeit, einen Tropfen zum Fischgang zu ordern – ein Chablis (0,2 l zu 11,50 €), der leider nicht am Tisch eingeschenkt wird. Der Fischsteller ist gut gefüllt mit Tilapia, Barsch und Lachsstückchen, sie schwimmen in einer hocharomatischen schlotzigen Brühe, sensationell das fluffig präparierte Kartoffelpüree im Schlepp. Wir fragen uns lediglich: Was suchen die Maiskörner hier? Fazit: Meer davon, auch dieser Teller wird bis auf den Grund geputzt. Gegenüber geht es einem stattlichen Rib-Eye an den Kragen, wie geordert leuchtet helles Rosa nach dem ersten Schnitt, ein perfekt gebratenes, tolles Stück Fleisch, flankiert von krossen Speckstreifen, Gemüse und kleinen Kartoffeln. Eilig wird das Menüdessert serviert, ein mit Flan gefüllter knuspriger Mandelkeks, Espresso dazu, die Rechnung bitte, und schon hören wir wieder die Arbeit rufen, lassen die Sonne über der Leiterscheinen und erlauben uns ein wenig von ihr in unseren Herzen mitzunehmen ... *Michael Gerhard*

- **Business Lunch ab 30 € (Rang 5)**
- **City/Bahnhofsviertel**
- **Frankfurter Lieblinge (Rang 4)**

## Dim Sum Haus

City, Vilbeler Straße 27, Tel. 46097881,  Mo/Mi-So 11.30–22 Uhr, Di Ruhetag,  MC/VI/ec-cash,  52/28,  Alte Gasse: Bus 36, Konstablerwache: S1-6/8/9, U4-7,  20 €

## Ran an die Körbchen

Das Dim Sum Haus versteckt sich nahe der Konstablerwache in einer Passage. Auf der Karte stehen ein paar sehr spannende Sachen, allerdings halten wir uns an diesem Abend an die eher bekannten Zutaten und lassen Rinderschnen und gedämpfte Hühnerfüße erst mal beiseite. Da es heute schön mild ist, sitzen wir draußen und vermeiden so auch die authentisch-asiatische Atmosphäre des Gastraums, der den Charme eines Bahnhofsrestaurants ausstrahlt. Da Dim Sum die Spezialität des Hauses sind, beschränken wir uns hauptsächlich darauf und bestellen zuerst einmal als herzhafte Varianten frittierte Seetangrollen mit Garnelen zu 5,20 € und frittierte Tofurollen mit Gemüse (4,20 €) sowie gedämpfte Maultaschen mit Spinat und Jakobsmuscheln zu 4,80 € und Klebreis mit Hühnerfleisch in Lotusblättern (4,20 €). Dazu kommt noch eine frische gedämpfte Reisnudelrolle mit Garnelen (4,80 €). Sehr hilfreich bei der Auswahl sind die Fotos der einzelnen Gerichte, die der Karte beigelegt sind. Die Reisnudelrollen kommen zuerst und sind großzügig gefüllt sowie noch mit Pak Choi garniert. Ein guter Anfang – man muss allerdings den doch sehr weichen Reisteig mögen. Es folgen die Seetangrollen mit Garnelen, die eigentlich umgekehrt benannt werden müssten, so üppig sind sie gefüllt. Was uns allerdings nicht so gut mundet, sind die Tofurollen. Sie werden mit Sauce serviert und sind infolgedessen sehr weich, so dass unsere Erwartung von „frittiert“ doch etwas enttäuscht wird. Auch erinnert die Füllung, obwohl ersichtlich frisch zubereitet, ein wenig an bekannte Varianten aus der Tiefkühl-

truhe. Die Maultaschen mit Spinat und Jakobsmuscheln wiederum überzeugen mit appetitlich grüner Farbe und fein abgeschmecktem Inhalt. Der Klebreis in Lotusblättern wird ebenfalls im Bambuskörbchen serviert, allerdings sind die darin enthaltenen Mengen von Hühnerfleisch sehr gering – wir zumindest entdecken lediglich getrocknete Garnelen und Pilze, was uns aber nicht daran hindert, sie zu genießen. Nun sind wir eigentlich satt, bestellen aber dennoch gedämpften Hefeteig mit Cremefüllung (3,80 €) sowie Klebereisbällchen, gefüllt mit schwarzem Sesam zu 4,20 €. Letztere sind definitiv der krönende Abschluss des Abends: Die Sesamfüllung zergeht auf der Zunge, und die Bällchen wurden noch in gehackten Erdnüssen gewälzt, was einen interessanten Kontrast ergibt. Schon allein hierfür hat sich der Besuch gelohnt!

Milena Wick

► China (Rang 3)

## Ding Ding Sheng

Bahnhofsviertel, Moselstraße 23, Tel. 26018888, ☎ Mo–So 11.30–23 Uhr, ☎, ↗, ↛ 40, ↗, ↛ Hbf./Münchener Straße: Linie 11/12, ↗, ↛

### Iss ja ein Ding

Für ein klassisches Dinner for two ist dieses Restaurant sicherlich die falsche Adresse: Hier brummt es gewaltig, und mit Glück bekommen wir gerade noch einen Tisch in der Ecke, während der Rest des Lokals zum größten Teil mit Landsleuten der Wite besetzt ist. Das muss nicht immer ein gutes Zeichen sein, erinnert man sich doch mit Gänsehaut an deutsche Lokale in anderen Ländern, doch im Ding Ding Sheng bekommt der Gast solide, gutbürgerlich-chinesische Küche geboten, die ihr (kleines) Geld definitiv wert ist. Schnell erreicht uns die Karte im Verbund mit einer wenig attraktiven Suppe samt Hühnerfleischeinlage

– heftige Schärfe als Gruß aus der Küche ist keine gute Visitenkarte. Den lodernden Brand am Gaumen löschen wir per Lycheessaft (0,4 l zu 3,40 €) und Ingwertee (2,20 €), während sich die Küche behutsam mit Herbstrollen (2,50 €) auf Imbiss- und schließlich mit den Hauptspeisen auf Restaurantniveau steigert. Erstaunlich geschmackvoll präsentieren sich die mit Gemüse gefüllten Tofubällchen (6 €) in angenehmer Sauce. Der Szechuan-Ente (7,90 €) fehlt hingegen das typische Aromenspektrum, und das komplette Gericht erinnert eher an Standardware aus der Tüte. Unscheinbares Gericht ganz groß: Die gebratenen Nudeln mit Gemüse (3,90 €) sind dezent kross, schmecken hinreichend und werden von knackigem Gemüse begleitet. Ebenfalls sehr empfehlenswert: Die hausgemachten Jiao Zi (5,80 €), mit Schweinefleisch gefüllte Teigtaschen, die entfernt an Maultaschen erinnern, aber intensiver schmecken. Zum Schluss fin-

det eine geschälte und in Scheiben geschnittene Orange den Weg auf unseren Tisch. Der Service ist bis auf eine unfreundliche und nachlässige junge Dame ausgesprochen zuvorkommend und ein weiteres gutes Argument, weshalb hier jeden Tag kaum ein Platz leer bleibt.

Alexander Hardy

► China (Rang 4)

## Diya

Ostend, Habsburgerallee 43, Tel. 40562307, [www.restaurant-diya.de](http://www.restaurant-diya.de), ☎ Mo–So 17.30–23 Uhr, Mo–Fr/So 11.30–14.30 Uhr, ☎, ☎ MC/VI/ec-cash, ↗, ↛ 50/70, ☎ Habsburger-/Wittelsbacherallee: Linie 14, Bus 32, Habsburgerallee: U6/7, ↗, ↛

### Ja, ja, ja!

Das Restaurant Diya mag im Vergleich zu manch anderem indischen Lokal sehr schlicht wirken,

D

kommt es doch ohne verschnörkelte Möbel, farbige Teppichböden und Skulpturen indischer Gottheiten aus. Dafür hat es aber kulinarisch einiges zu bieten. Wir beginnen mit zwei Suppen, fein pürierter Linsensuppe (3,90 €) nach südindischer Art mit leichten Gewürzen, die auch für Gäste mit empfindlichem Magen verträglich sein sollte, und cremiger Hühnersuppe zu 4,10 € mit Kardamom und Koriander, die ebenfalls mild-würzig im Geschmack ist. Als Hauptspeisen dürfen es zwei Curries sein: sahnig-süßes Chicken Korma mit Curry, Mandeln, Kokosraspeln, Kardamom und zartem Hähnchenfleisch (11,90 €) sowie Lamm Tikka Masala (14,90 €), in Gewürzen marinierter und im Tandoor-Ofen gegrilltes Lammfleisch, das anschließend in würzig-scharfer Masala-Sauce gekocht wurde und so besonders zart ist. Dazu gibt es lockeren Basmati-Reis, der immer wieder nachgefüllt wird, und aromatisches Knoblauch-Naan (2,90 €), mit geklärter Butter und Knoblauchstückchen bestrichenes Fladenbrot. Zum Nachtisch darf es fruchtig-süße Mangocreme mit Kokosraspeln und Rosinen (3,90 €) sein, außerdem Gulab Jamun, süße Bällchen aus Mehl, Milch und Zucker mit etwas Honig (3,90 €). Auch zwei fruchtige Mango-Lassis (je 2,80 €) lassen wir uns nicht nehmen, in denen wir leider die geheime Zutat – eine Prise Salz – vermissen, die sie perfekt gemacht hätte. *Henriette Nebling*

► Indien (Rang 4)

## Don Juan

City, Fahrgasse 15, Tel. 20976999,  
www.don-juan-ffm.de, ☎ Mo-Sa 18-1  
Uhr, So Ruhetag, 40/15, Schöne Aussicht: Bus 30/36,  
Römer: U4/5,

## Verführerisch

Unmittelbar hinter dem Frankfurter Dom und mitten in einem 50er-Jahre-Wohnviertel findet man die Tapasbar Don Juan in der Fahr-

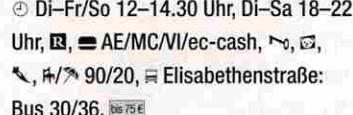
gasse. Auch die eher schlichte Einrichtung, die hier und da mit spanischen Accessoires „aufgehübscht“ ist, erinnert noch an jene biedere Bierkneipe, die hier in ursprünglich beheimatet war. Im Gegensatz dazu steht die Küche, deren hohes Niveau dafür verantwortlich ist, dass das Don Juan schon längere Zeit zu den Highlights unter Frankfurts Tapasbars zählt. Wir sind also gespannt – und, so viel sei verraten, unsere Erwartungen werden sogar noch übertroffen: Hier wird eine reiche Auswahl traditioneller Tapas gereicht, gepaart mit innovativen Gerichten mit raffinierten Gewürzkombinationen. Es beginnt schon mit der Alioli, der Knoblauch-Mayonnaise, die im Unterschied zu anderen angenehm mild und nur mit einer zarten Note Knoblauch gewürzt ist, so dass die eigenen Geschmacks- und die Geruchsnerven der Nachbarn nicht über die Maßen strapaziert werden. Als „Vorspeisen“ haben wir uns für vier Tapas entschieden, dazu gibt's reichlich Brot. In einer Mojo verde, also einer grünen Sauce, wurden im Meeresträutesalat (Maricos casa) zu 5,60 € Tintenfischringe mit anderen Meerestieren köstlich kombiniert. Die Boquerones vinagre (eingelegte Sardellenfilets) zu 3,80 € zeichnen sich dadurch aus, dass der Essig nicht scharf hervorsticht, was andernorts leider häufiger zu bemängeln ist. Nach dem Fisch kommt der vegetarische Gang mit Espinas andaluz (Spinat unter anderem mit Paprikastreifen) zu 4,90 € und Espinas mit Pinienkernen und Rosinen zu 4,50 €. Leider wurde der andalusische Spinat offenbar mit eingelegter Paprika aus der Dose zubereitet, was eine etwas stärkere Matschigkeit und zu intensiven Essiggeschmack zur Folge hat. Den nur geringfügigen Mangel macht der Spinat mit Pinienkernen und Rosinen mehr als wett. Dazu weist er eine Grundsüße auf, die man in unseren Breiten bei Spinat nicht kennt. Nun zu den Hauptspeisen, eigentlich ebenfalls Tapasgerichte, die grös-

ßer und anders angerichtet werden. Beide – die Gambas a la Hefny zu 14,80 € und die Würfel aus Hähnchenfleisch zu 7,80 € – sind in einer eher süßen Sauce aus eingedicktem Orangensaft, Datteln, Minze und anderen Gewürzen gekocht. So entstehen fruchtig-süße, intensive Aromen, die noch lange Zeit wohlig auf der Zunge kribbeln. Dazu werden kräftiger Rioja Crianza (0,2 l zu 6,50 €) und Weißweinschorle (4 €) kredenzt. Als Nachtisch wird nur die klassische Crema catalana offeriert, stattdessen entscheiden wir uns für einen anderen spanischen Klassiker, Manchego zu 4,50 €, der nicht auf der Karte steht. Auch wegen des liebevollen Service hätten wir das Lokal hochzufrieden verlassen, doch gilt es am Schluss noch etwas zu bemängeln: Es wird nur Barzahlung akzeptiert, was bei dem hohen Anspruch von Bar und Küche doch befremdet.

*Eduard Sebald*

► **Tapas (Rang 2)**

## Döpfner's im Maingau

Sachsenhausen, Schifferstraße 38–40, Tel. 60914–201, [www.maingau.de](http://www.maingau.de), 

### Zeitlose Küche

Dieses Restaurant ist aus der Zeit. Wo sonst in Frankfurt gibt's solch ein Mobiliar im Charme der 70er oder eine vergleichbar harte Bahnhofsbeleuchtung? Aber hier stört das nicht. Es ist eher Ausdruck alter Wertevorstellung – und von Kontinuität. In der Familie Döpfner folgt man nämlich keinen kurzlebigen Trends, sondern setzt auf nachfolgende Generationen und gleichbleibende Qualität. Das wird vom Stammpublikum genauso honoriert wie die gute Teamarbeit zwischen humorvollem Vater im

Service und gekonnt kochendem Sohn in der Küche. Zum Einstieg freuen wir uns über einen Happen Heilbutt auf Algen als Gruß aus der Küche und über das erfrischende und in Zwergengröße formvollen-det eingeschenkte König Pilse-ner (0,1 l/1,30 €). Als Mineralwas-ser wird uns Gerolsteiner (0,75 l zu 6,40 €) serviert. Zum Essen wählen wir das Drei-Gänge-Fischmenü mit Weinbegleitung (54,50 €) sowie ein-zelne Gerichte aus der Karte. Los geht's mit einem kleinen, gemisch-ten Salat (7,50 €) und dem exzel-lenten Carpaccio vom hauchdünn geschnittenen Kohlrabi mit drei saftig marinierten, zarten und dick geschnittenen Thunfischscheiben mitsamt cremig-süßem Pflaumen-Chutney und einer Kugel von inten-siv schmeckendem, grob kris-tallisiertem Kresse-Sorbet (14,50 €). Dieser Start ist gelungen. Danach kommt ein auf den Punkt gebrate-nes, so zartes wie stattliches Rin-derfilet auf Blattspinat mit Kapern,

Pinienkernen, Pont-Neuf-Kartof-feln und aromatischer Trüffelma-yonnaise (29,50 €) – hier ist eben-falls alles perfekt, genau so muss ein Filet schmecken. Und auch das Hauptgericht des Fischme-nüs, das große Stück gebratener Schwertfisch auf einem Bett von Blumenkohlpüree, umringt von Pulpo-Kartoffelgeröst'l (22,50 €), ist köstlicher Beweis für eine sou-veräne Küchenleistung. Als Dessert nehmen wir schön arrangierte Top-fenschupfnudeln mit Erdbeersalat und einer Kugel Maikraut-Eis oben-auf (8,50 €) sowie den zum Fisch-menü gehörenden, in hohem Glas servierten Cocktail von Rhabarber und Pistazien (8,50 €). An beiden – ungemein erfrischenden – Des-serts gibt es nichts auszusetzen, jedoch stechen sie geschmack-lich nicht so spektakulär heraus wie die Hauptgerichte und das Carpaccio.

*Karl Hofer*

► **Frankfurter Lieblinge (Rang 3)**

► **Sachsenhausen**



# FRANKFURT GEHT AUS! 2014

## BUSINESS LUNCH BIS 30 €

Emma Metzler

Sachsenhausen, Schaumainkai 17,  
Tel. 61995906, [www.emma-metzler.com](http://www.emma-metzler.com), Ⓟ Mo Ruhetag, Di-Sa 12-24 Uhr, So 12-18 Uhr, AE/MC/VI/ec-cash, 56/40, Eiserner Steg: Bus 46, 100€

## Immer wieder Emma

Nun ist es endlich geschafft: Das MAK erstrahlt in neuem Glanz, und man findet auch endlich wieder ins Emma Metzler, ohne über Planken gehen und durch Kunststoffplanen schlüpfen zu müssen. Für andere Restaurants dieser Kategorie hätten solche Zustände schnell das Aus bedeutet, doch hier kann man sich auf eine treue Stammkundschaft verlassen, die genau weiß, was sie an diesem außergewöhnlichen Platz für Genießer hat: große Küche zu vergleichsweise kleinen Preisen. Und die steht im polarisierenden Gastraum auch im Mittelpunkt, denn puristischer geht es wohl kaum, das Ambiente ist stimmig, kühl, aber keinesfalls kalt und die Terrasse bei warmen Temperaturen ein Traum. So auch die Darbietung der Küche, die zunächst mit zurückhaltendem Miniroastbeef und Wachtelei an Grüner Soße, dann zupackend aromatisch mit gebratener Taubenbrust an Geflügellessenz

und Trüffelschaum grüßt. Dann entscheidet sich der eine Teil des Tisches für das jeden Abend neu zusammengestellte Überraschungs-menü mit Weinbegleitung (78, ohne 58 €), während die andere Seite à la carte bestellt. Was dann auf den Tisch kommt, verdient zumindest teilweise einen Platz im gegenübergelegenen Museum, so schön lassen sich die mit viel Liebe zum Detail angerichteten Speisen betrachten. Dezent knuspriger Polpo mit Auberginen und Enokipilzen erinnert an eine Landschaft unter Wasser, verbindet harmonisch warme Röstaromen mit maritimen und herbalen Noten zu einem perfekten Gang, den 12er Chardonnay von Seeger gut kontert. Dass Weber gern mit asiatischen Einflüssen arbeitet, zeigt sich auch bei der Wachtelbrust im Brickteig mit Koriander, Enokipilzen und Curryschaum (16 €): Auf den Punkt gegartes Fleisch trifft hier auf sensibel balancierten Einsatz der Gewürze und Kräuter. Frisch, saftig, nachhaltig, ein schönes Arpeggio, das gut durch Pak Choi und grünen Spargel unterstrichen wird. Wiederum hinreißend gut schmeckt die Verbindung von Steinbutt und zweierlei Kalbszunge (als Carpaccio und ausgebacken), doch hier geht der 2011er Riesling Rheinschiefer von Kühn in die Knie und verschwindet hinter der eleganten Opulenz von

Meer und Land. Vor dem Hauptgang erfrischt suchterzeugendes Mango-Kalamansi-Sorbet mit Rhabarber den Gaumen, bevor Weber auch seine Fähigkeiten im „klassischen Fach“ mit Kalbsfilet, Frühlingsgemüse und Sellerie präsentiert – zusammen mit Côtes du Rhône großes Gaumenkino zum Entspannen. Auf der anderen Tischseite möchte man das farbenfrohe Kunstwerk namens Blumenkohl-Apfelgalettes, süß-saure Rote Bete, Kokosnuss und Pak Choi (26 €) nicht zerstören, derart schön ist es anzusehen. Als es schließlich dennoch seiner Bestimmung folgt, verzückt es durch differenzierte Ausgewogenheit der Aromen, die hier vor allem von der geschickten Allianz europäischer und asiatischer Produkte profitiert. Es bleibt Platz für ein süßes Finale, das verspielt inlosem Arrangement mit himmlischem Kirschsorbet, Früchten, Keksen und vielen Kleinigkeiten mehr als großer Spaß an den Tisch kommt. Doch irgendwie geht da noch was – und das setzt als abschließender Gruß der Küche in Form von üppigem Schokoschaum und Beersensalat den ultimativen Schlusspunkt unter einen großartigen Abend in der Meierei Hoch.

► Frankfurt exklusiv (Rang 9)  
► Sachsenhausen

## Druckwasserwerk

Gutleutviertel, Rotfeder-Ring 16, Tel. 256287700, [www.restaurant-druckwasserwerk.de](http://www.restaurant-druckwasserwerk.de), ☎ Mo–Fr 11.30–24 Uhr, Sa 18–24 Uhr, So 10–24 Uhr, ☎ MC/ec-cash, ☎ 350/300, ☎ Rotfeder-Ring: Bus 33, Hbf.: S1–9, U4/5, ☎ 75

### Elektrisierend

Das Druckwasserwerk versteckt sich hinter dem Heizkraftwerk West, gehört aber trotzdem zum mondänen neuen Westhafenviertel. Wenn man zwischen den Säulen hindurch die Treppenstufen in den großen Saal des ehemaligen Druckwasserwerks hinunterschreitet, ist man schon ein bisschen beeindruckt. Das historische Gebäude wurde in liebevoller Feinarbeit restauriert und ist ein architektonisches Highlight geworden. Und – um gleich auf den Punkt zu kommen – beeindrucken können auch

Essen und Service. Zugegeben: Letzterer hat an diesem verregnerten Tag im Außenbereich nicht so viel zu tun, doch die Weinempfehlungen und das Wissen um die in der Küche verwendeten Produkte lassen keinen Wunsch offen. Der Prosecco (0,1 l zu 5,50 €) ist erstklassig, so auch der Lugana (0,2 l zu 5,90 €), der sowohl mit „Vitello tonnato 2013“ (14 €) als auch mit in der Filoteig-Zigarre gebackenem Frischkäse (14 €) auf einer Auswahl von grünen Salaten und Granatapfelkernen gut harmoniert. Das Vitello ist saftig, und die hausgemachte Thunfischcreme schmeckt frisch. Der Zusatz „2013“ meint an dieser Stelle, dass man auf Kapern und „Mayo-Geschmack“ verzichtet hat – wunderbar! Die Speisekarte vermeldet beim 300 g U.S. Prime Rumpsteak (36,50 €) ein „echtes Highlight für Fleischliebhaber“, das wir nicht verpassen wollen. Und schon die Größe der eingedeckten Steakmesser lässt auf

üppigen Fleischgenuss schließen. Ob der Wirt hierfür einen Waffenschein hat? Das Fleisch ist schließlich wunschgemäß gegrillt, Zartheit, Reife, Geschmack – auch der des Fetts – sowie die schiere Größe des Steaks heben den Carnivoren in den siebten Himmel. Nur die begleitende Café-de-Paris-Butter ist noch gefroren und will sich nicht so recht auf dem Fleisch verflüssigen. Gekrönt wird das Dinner von einer Crème brûlée (9 €), die in einer weiten Dessertschale an den Tisch kommt, sodass die große karamellisierte Zuckerkruste über der zarten Creme noch ausreichend Platz für Früchte und Maracuja-Coulis bietet. Wir kommen auf jeden Fall wieder, um bei schönem Wetter draußen am Mainufer die Steak-Karte durchzufüttern – und dann klappt's bestimmt auch mit der Butter. *Gerd Verleer*

► Eat & Meet (Rang 8)  
► Höchst & Nachbarn

## E

### e Basta!

Nordend, Eckenheimer Landstraße 103, Tel. 15345050, ☎ Mo–Sa 12–14.30 Uhr und 18–22.30, So Ruhetag, ☎ ec-cash, ☎ 25/50, ☎ Glauburgstraße: U5, Adlerflychtplatz: Bus 36 ☎ 30

### Noch nicht genug

Auch wenn ein paar Memorabilien an die „Marienhof“-Vergangenheit von Antonio Putignano erinnern, geht es in seinem Restaurant vorrangig ums Essen, denn so bemüht hat man sich schon lange nicht mehr, uns die Tageskarte zu erläutern und die Bestellung aufzunehmen zu dürfen. Obwohl sich das Speisenangebot auf wenige, klar umrissene und prägnante Gerichte beschränkt, dauert es doch ein wenig, bis wir uns entschieden haben, und so lange widmen wir uns den verschiedenen Brotsorten

# E

sowie Oliven und getrockneten Tomaten. Als Gruß aus der Küche erreicht uns vorab eine kleine Portion „toskanischer Brotsalat“ mit Karotte, Paprika und Zucchini, der würzig abgeschmeckt, aber ein bisschen zu ölig ist. Recht zügig geht es dann mit den Vorspeisen weiter: Die Kartoffelsuppe (5 €) schicken wir allerdings postwendend zurück in die Küche, da nicht heiß genug. Ruck, zuck auf die richtige Temperatur gebracht und mit ein bisschen Pfeffer und Salz schmeckt sie dann recht gut, zumal noch Kartoffelstücke erkennbar sind, wenngleich auch hier die etwas zu ölig-sahnige Konsistenz auffällt. Unsere volle Begeisterung gilt dann aber dem lauwarmen Oktopus-Salat mit Paprika und Oliven auf locker-luftigem Kartoffelschaum (11,50 €), von dem wir gut und gerne die doppelte Portion hätten verspeisen können. Weiter geht's dann mit „Cortecce mit Rucolapesto, Fagiolasce Oliven und getrockneten Tomaten“ (13 €), also frischen, länglichen Nudeln, die sich in üppiger Pestosahne wälzen. Für unseren Geschmack allerdings ein wenig zu üppig, zumal sich der Anteil an Oliven und getrockneten Tomaten als etwas dürfsig gestaltet. Das Rumpsteak mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse (21 €) findet dann jedoch wieder unsere Zustimmung: Knackig-frische Bohnen, Brokkoli, Karotten und Blumenkohl passen perfekt zum gebratenen Fleisch – wie übrigens auch zum „Ossobuco alla Mamma“ (21,50 €), denn hier tummeln sich die gleichen Beilagen, dazu noch Bratkartoffeln. Da wir uns nicht für ein einziges Dessert entscheiden können, ordern wir das „Dessert misto“ (12 €) und erhalten von allem ein bisschen was: Tiramisu, Ananaseis, Crème Caramel mit Salbei sowie „Torta della Nonna“, ein Zitronen-crèmekuchen mit Pinienkernen, der zwar nicht hausgemacht ist, uns aber trotzdem in Verzückung versetzt. Da kommen wir gerne wieder. *Stephanie Kreuzer*

► **Italien alla Mamma (Rang 10)**

## Edelweiss

Sachsenhausen, Schweizer Straße 96, Tel. 619696, [www.edelweiss-ffm.de](http://www.edelweiss-ffm.de), ☎ Mo–Fr 12–14.30 Uhr, Mo–Sa 17–24 Uhr, So Ruhetag, ec-cash, □, ▢, ▢/▢ 50/30, □ U1–3/8 Schweizer Platz, bis 20.00 Uhr

## Unvergänglich

Auch im modernisierten Gastraum ist das Edelweiss dem traditionellen Alpenstil treu geblieben. Wer aber Hüttenaudi erwartet, wird überrascht: Neben Allgäuer und Frankfurter Bier bietet die Karte zwar die Klassiker der österreichischen Küche, doch bei der Musik lässt man das Liedgut fürs Mitsingen und Schunkeln weg und bedient sich stattdessen beim Repertoire der amerikanischen Bar-Klassiker – und das ist gut so. Los geht's: Die Leberknödelsuppe (4,90 €) zur Vorspeise ist ein besonderes Geschmackserlebnis, denn die beiden Knödel, die in einer guten, kräftigen Rinderbrühe schwimmen, sind außen knusprig gebacken und innen zart. Der „kleine“ Bauernsalat (8,90 €) mag so manchen Frankfurter Gastronomen beschämen, wenn es um Qualität, Finesse und Menge geht. Der Grüne Veltliner „Windspiel“ (0,2 l zu 5,90 €) ist vollmundig, trocken und süffig und passt bestens zum original Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren (17,90 €). Auf dem Teller liegen zwei ordentliche Schnitzel von guter Qualität, außen kross und innen saftig, was genauso für die Bratkartoffeln gilt. Und schließlich schmecken auch die Südtiroler Spinatknödel (12,90 €) wie auf den Skihütte in den Alpen. Der Bergkäse, mit dem sie überbacken wurden, duftet kräftig und schmeckt zur hausgemachten Tomatensauce – die „Paradeiser“ machen den kulinarischen Unterschied zwischen Tirol und Südtirol aus. Mit Bedauern fasst man sich dann den Bauch und hätte noch so gerne etwas Eispalatschinken mit Schlagobers oder Marillenknödel bestellt – doch es geht einfach nichts mehr hinein. *Gerd Verleer*

► **Österreich (Rang 4)**

## El Che

Ostend, Ostendstraße 28, Tel. 20737474, [www.el-che.de](http://www.el-che.de), 

### Revolution?

### Dringend nötig!

Obwohl es Samstagabend ist, haben wir freie Platzwahl: Der Gastraum ist fast leer. An den Wänden hängen kubanische Flaggen, aus den Lautsprechern dudelt spanisch-kubanische Musik. Wir sitzen noch nicht ganz, als wir schon nach unserem Getränkewunsch gefragt werden. Nach einem Blick in die Karte entscheiden wir uns für eine große Apfelsaftschorle und ein Pils (je 0,4 l/3,50 €) sowie die „Plato revolucionario“ mit gegrilltem Gemüse, Oliven, Tomaten, Gurken und Joghurtsauce. Nach kurzer Zeit bringt die Kellnerin einen mittelgroßen Teller mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Zwiebeln und Peperoni in einer Art Tomatensauce, dazu gibt es drei Stückchen Fladenbrot. Von den versprochenen frischen Tomaten, Gurken und Oliven sowie der Joghurtsauce ist weit und breit nichts zu sehen, den stolzen Preis von 10,90 € für diese Portion finden wir allerdings ziem-

lich revolutionär. Zur Hauptspeise dürfen es dann Tosdilla con puerro (8,80 €) sein – laut Karte hausgemachte, gebackene Weizentortas, gefüllt mit Lauch, Karotten, Artischocken, Tomaten, Schafskäse, angemachten passierten Tomaten und Joghurt, dazu Salat. Was kommt, ist ein Trauerspiel: Auf einem großen Teller liegen zwei gerollte Teigteile, daneben ein erbärmlicher Haufen Eisbergsalat – die Hälfte davon ist der holzige Strunk – mit einem Scheibchen Gurke und einem Stück Tomate, darüber ein riesiger Klatsch Joghurtsauce. Auch die Tosdillas selbst passen ins Gesamtbild: In das merkwürdige, massive Teig-Dings wurden Lauch, geriffelte Karotten, Artischocken, die aussehen und schmecken, als wären sie soeben einer Dose entschlüpft, wenige Stücke Tomate und eine völlig geschmacksneutrale Schafskäse-Joghurt-Tunke gestopft. Von spanisch-kubanischen Gewürzen fehlt jede Spur, so dass das Ganze schmeckt, als hätte Oma eine Packung Tiefkühl-Buttergemüse in einen zu dicken Pfannkuchen gerollt und wahllos mit Sesam bestreut. Nun gut, das motiviert uns zumindest zum Aufstand. Das zweite Hauptgericht ist nicht ganz so schrecklich: Die Plancha Verandero de Cuba (12,50 €) kommt zwar mit demselben kleinen

Eisberg-Haufen (immerhin beinahe ohne Strunk!), sieht ansonsten aber ansprechend aus. Das Pouladenbrustfilet ist saftig, am Reis und an der Spezialsauce ist nichts auszusetzen, auch wenn das Ganze nichts mit spanischer Küche zu tun hat. Zum Nachtisch gibt's dann Platano caliente (4,50 €), flambierte Banane mit Vanille-Eis, Sahne, Schokosauce und Zimt. Diese Bananen sollen flambiert sein? Sie werden in kleinen Scheibchen in einer heißen Auflaufform serviert und schmecken genauso langweilig wie das Vanilleeis und die verächtig gleichförmige Schokosauce anbei. Wir sind zwar nach wie vor mehr oder weniger allein, sitzen aber trotzdem ewig vor den leer gefutterten Tellern. Irgendwann wird es uns zu doof, wir gehen an die Theke und das zeigt Wirkung: Die Kellnerin springt auf (sie saß mit einer Freundin mit dem Rücken zu uns an einem anderen Tisch) und ihre Freundin entschuldigt sich mit der Begründung, sie hätten gerade süße Katzenbilder auf ihren Handys angeguckt. Na dann. Wir geben dem El Che trotzdem eine weitere Chance und sind an einem Feiertag frühabends zunächst wiederum die einzigen Gäste. Entsprechend schnell werden wir diesmal bedient. Der Service ist heute auf Zack, vom Aufgeben der Bestellung

bis zum Begleichen der Rechnung gibt es nichts auszusetzen. Bei einem Glas Merlot (0,2 l/4,10 €) und Bitter Lemon (0,2 l/3 €) erwarten wir zunächst erneut den Vorspeisenteller Plato revolucionario – und werden erneut enttäuscht. Hurra, diesmal finden wir die Oliven und Tomaten, suchen aber immer noch vergeblich nach Gurken und Joghurtsauce. Das gegrillte Gemüse hat das Zeug zur „Vorspeisenplatte Schwarzer Block“: Es hat viel zu lange Bekanntschaft mit dem Grill gemacht, manche Stücke sind komplett schwarz verbrannt und nicht genießbar. Dass das Ganze dann auch noch geschmacksneutral daherkommt, empfinden wir da fast schon als Gnade. Gar nicht verzeihen können und wollen wir aber den Beilagensalat, den es wie gehabt zu unseren Hauptspeisen gibt. Wieder sehen wir uns hilflos einem kleinen Berg Eisbergsalat gegenüber, dazu ein Stück Tomate, eine Scheibe Gurke und ein gruseliges Dressing, das ohne Erbarmen in Massen über das Ensemble gekippt wurde. Die Salattunke hinterlässt einen undefinierbaren, unangenehm-käischen Geschmack – wir passen und belassen es bei einer Gabel vom Salat, der an den Rändern schon unschöne, rötlich-braune Farbe angenommen hat. Wie hieß es während der Revolu-

# E

tion in Ostdeutschland? Wir wollen raus! Aber es geht weiter, und zwar mit Tosdilla con chili (8,50 €). Das in Teig eingerollte Hackfleisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Chili und Joghurtsauce schmeckt irgendwie nach nichts, dafür kostet es allerdings einige Mühe, die übel zähe Teigrolle zu schneiden und schließlich zu kauen – ein klassischer Fall für den Beißer aus einem bekannten James-Bond-Film. Die Paella con carne che especial (10,90 €) sieht aus, als wäre hier ein Teil des Gemüses schon bei den Vorbereitungen für den Vorspeisenteller extra beiseite gelegt worden, um uns beim Hauptgang erneut damit zu verwöhnen. Burning desire: Wiederum finden sich regelrecht verkohlte Stücke Paprika und Aubergine, vielen Kartoffelstücken ist es kaum besser ergangen, und vom angekündigten Lauch ist gleich gar nichts zu finden. Das marinierter Schweinefleisch, das dem Pfannengericht seinen Namen gibt, müssen wir mit der Lupe suchen – selbst ein Vegetarier hätte hier noch seinen ungetrübten Spaß. Revolution? Ja bitte, das braucht nämlich niemand! *Emily Zorbach*

► **Die Flops**

und wir Rumpsteak, Lachsfilet und Rotwein bestellen können. Nachdem wir den frischen Beilagensalat zum Rumpsteak wie gewünscht als Vorspeise serviert bekommen haben, dauert es dann wieder etwas länger, und auch der Spätburgunder vom Weingut Allendorf kann uns nicht trösten, ist er doch definitiv nicht trocken wie angekündigt und insgesamt eher schwach auf der Brust (0,2 l/4,50 €). Dafür begeistert uns Ink Cuvée aus der Pfalz (Friedrich Becker jun., 0,2 l/5,90 €), der seinem Namen alle Ehre macht und dunkelrot und vollmundig daherkommt. Nach satte 40 Minuten wird dann schließlich unser medium gebratenes argentinisches Rumpsteak samt Bratkartoffeln (19,80 €) serviert, allerdings statt geschmorter Zwiebeln mit Kräuterbutter. Die nachträglich bestellten Zwiebeln vergisst der freundliche Service-Chef, schade. Immerhin: Das Lachsfilet (14,50 €) ist gut portioniert, frisch und saftig. Die dazu gereichte Grüne Soße ist wahrlich grün, aromatisch und würzig. Auch die Bratkartoffeln sind knusprig und mit Zwiebeln verfeinert, allerdings müssen wir hier nachsalzen. Da passt leider kein Kaiserschmarrn mehr hintendran, nur noch ein Espresso macchiato (2,30 €). *Tom Tizian*

► **Gutbürgerlich (Rang 4)**

## Erbgut

Sachsenhausen, Hans-Thoma-Straße 1, Tel. 614818, [www.ergut-frankfurt.de](http://www.ergut-frankfurt.de), ☎ Mo–Fr 10–1 Uhr, Sa 9–1 Uhr, So 9–23 Uhr, ☎ MC/VI/ec-cash, ☎, ☎, ☎/45/120, ☎ Schweizer-/Gartenstraße: Linie 14–16/19, Bus 46, ☎/30€

## Die Zelle des Guten

Name und Konzept dieser Adresse in 1a-Lage am Eingang zu Sachsenhausen haben sich oft gewandelt. Von N.Y.C. zu Frollein bis zum heutigen Erbgut, das sich als modernes, aber trotzdem gemütliches Wirtshaus präsentiert. Außer gutbürgerlichen Spezialitäten gibt's aber auch ein umfangreiches Frühstücksangebot. Wir nehmen Platz, doch es dauert etwas, bis die Bedienung uns wahrnimmt

## Erno's Bistro

Westend, Liebigstraße 15, Tel. 721997, [www.ernosbistro.de](http://www.ernosbistro.de), ☎ Mo–Fr 12–14 Uhr und 19–22, Sa/So Ruhetag, ☎, ☎ AE/MC/VI/ec-cash, ☎/35/25, ☎ Westend: U6/7, Bus 33/36/75, ☎/30€

## 40 Jahre Genuss

Erno's Bistro gibt's bereits seit 1974 – und seitdem, so heißt es, habe sich kaum etwas verändert. Doch ganz so ist es nicht: In der Küche steht kein weißbärtiger Erno, der auf seine Ausgabe des Larousse gastronomique pocht und sich sämtlicher Innovationen erwehrt. Inzwischen hat Eric Huber als Gastgeber das Ruder übernommen, am Herd

sorgt Valéry Mathis für den Nachschub an köstlichen Gerichten. Zugegeben, Experimente gibt's hier eher selten bis nie – aber gastronomische Trends wie etwa asiatische Einflüsse werden nicht ignoriert, sondern behutsam integriert; nur eben erst dann, wenn sie sich bewährt haben. Ein Vorteil davon: Auf Erno kann man sich immer verlassen. Dass man hier in einem Sternerestaurant zu Gast ist, merkt man zuallererst am Service, der hochprofessionell, aber mit jener speziellen Leichtigkeit agiert, die nur in der Top-Gastronomie zu finden ist. Als nächstes merkt man es dann an den Preisen: Vorspeisen kosten um die 30 bis 40 €, Hauptgerichte 40 bis 50 €, und nach Weinen unter 40 € braucht man auf der umfangreichen, ausschließlich französische Gewächse listenden Karte gar nicht erst zu suchen. Wer ausreichend Zeit mitgebracht hat, sollte sich das Tagesmenü (115 €) natürlich nicht entgehen lassen, das allerdings nur tischweise serviert wird. Nach dem multinationalen Gruß aus der Küche – erfrischende Estragon-Spargelschaumsuppe, Presskopf auf saurer Creme und Thunfisch mit crunchiger Nuss-Kruste – wird es mit der Foie-gras-Symphonie dann gleich sehr französisch: hausgemachte Gänsestopfleber, einmal als zartschmelzende Terri-

ne, klassisch mit Gewürztraminer-gelee und Brioche serviert, sowie als saisonale Variante, gebraten auf Spargel mit Artischockenschaum. Als nächstes kommt glasiger Steinbutt mit kunstvoll geschnitzten Tintenfisch-Cannelloni daher, der Fisch wird trotz aromatischem Parmesan-Chip, intensiver Paprikacreme, Chorizo und Pesto nicht in die Nebenrolle gedrängt, sondern spielt seinen Teil im harmonischen Geschmackskonzert mit Bravour. Als Hauptgericht überzeugt auf ganzer Linie das zarte Kalbsfilet samt edlem Spargel, großartigen Mörcheln, Bohnen, perfekten Gnocchi und – das Highlight – Albufera-Sauce mit kleinen Stücken von Gänststopfleber, die jedoch vollkommen elegant daherkommt. Klar, das klingt nicht unbedingt spannend, ist aber alles andere als langweilig. Nun rollt auch schon der Käsewagen heran, und wir begeben uns ganz in die Hände des jungen Mannes, der eine sinnvolle Dramaturgie zusammestellt; vom Ziegenkäse in Vulkansche auf sechs Uhr über gereiften Comté auf der zwölf bis zur blauschimmligen Aromabombe auf halb fünf. Fantastisch auch das Dessert: cremiger Cheesecake mit Keksbohnen und Passionsfruchtsirup, Vanille- und Kokoseis sowie einem exotischen, sauer-süßen Fruchtsalat und einem großartigen Mimikry-

Spiel: So erweist sich das Sahnehäubchen auf dem Cake als Baiserauhaube, der Saucenspritzer entpuppt sich als Drop – ein großes Lob an den Pâtissier, der uns schließlich noch mit einem wunderbaren Bananen-Macaron und Bananensplit im Gläschen verwöhnt. Da tut auch die Rechnung eigentlich kaum noch weh, denn nun weiß man, dass dieses Restaurant jeden Cent wert ist.

*Florian Fix*

- **Business Lunch ab 30 € (Rang 3)**
- **Frankfurt exklusiv (Rang 8)**
- **Frankreich Haute Cuisine (Rang 5)**
- **Westend**

se der Gastronomie präsentiert und zum Verkauf angeboten. Diese Art von Visitenkarte wirkt sympathisch. Der Gast wird aber auch in persona von der Besitzerin sehr freundlich empfangen und zum – am besten reservierten – Tisch geleitet. Wir wählen ein Menü mit drei Gängen aus (35 beziehungsweise 41 €, sollte man sich im Hauptgang für das Wagyu-Hüftsteak entscheiden) und werden nach nur kurzer Wartezeit aus der Küche begrüßt: Zu einem ansprechend arrangierten Teller mit Grüne-Soße-Terrine, Geflügelsülze und Preiselbeer-Meerrettich bekommen wir auch etwas Brot. Ein echter Franzose würde bemängeln, dass anstelle von Baguette eine Art gesalzenes Ciabatta gereicht wird, aber frisch ist es allemal. Nach etwas längerer Wartezeit erreicht uns das Entrée, einmal Kalbsbries, einmal Terrine von Krustentieren, begleitet von Rauch- und Gewürzlachs mit Forellenkaviar auf einem Blini mit Preiselbeer-Meerrettich. Bei Kalbsbries kann man leicht etwas verderben – hier gelingt es tadellos. Angenehm überrascht sind wir auch von der kreativen Kombination von zwei Gemüse-Ravioli und Bordeauxsauce. Der Lachs ist ebenfalls sehr zart und die Kombination von Forellenkaviar und Blini definitiv interessant. Nun bleibt wieder ausreichend Zeit, um die Mä-

## Estragon

Nordend, Jahnstraße 49, Tel. 5978038, [www.estragon-ffm.de](http://www.estragon-ffm.de), ☎ Mo–Sa 18.30–24 Uhr, So Ruhetag, , , ,  24/15,  Bornwiesenweg: Bus 36, Eschenheimer Tor: U1–3/8, , 

## Gut gewürzt

Das Estragon ist bereits seit Jahren kein Geheimtipp mehr und versprüht vor allem im Frühling und Sommer, wenn die Terrasse benutzt werden kann, das Flair eines typischen kleinen französischen Restaurants. Auf einem Tischchen am Eingang wird das Buch von Frau Keim über die Geheimis-

# E

gen auf den Hauptgang einzustellen, der zum einen aus Kalbsnieren in Sherry-Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse, zum anderen aus Wagyu-Hüftsteak mit Bordeauxsauce und wiederum Kartoffelgratin besteht. Das Steak wird als Hausspezialität angeboten und stammt aus Spanien, wie wir auf Nachfrage erfahren. Das blue rare bestellte Fleisch ist ausgesprochen zart, doch wird der Fleischgeschmack durch die Sauce etwas überdeckt, zudem ist das Steakmesser zu stumpf. Rundum gelungen sind die Beilagen. Die Kalbsnieren wurden zerteilt, in Sauce gegart, und obwohl wir die Zubereitung im Ganzen eigentlich bevorzugen, ist das Ergebnis zugegebenermaßen perfekt! Die Crème brûlée zum Finale kommt wie es sein soll mit knackiger Cassonade und ist darunter noch leicht warm. Natürlich gehört zu einem Diner à deux auch ein guter Wein. Hier bietet das Restaurant eine umfangreiche Auswahl an Tropfen aus guten europäischen Weinbau-Gebieten. Für Liebhaber der französischen Küche ist das Restaurant also rundum empfehlenswert – besonders, wenn man einen Abend zu zweit verbringen möchte! *Emile Detour*

► **Bistros & Brasseries (Rang 3)**

► **Dinner for Two (Rang 3)**

► **Nordend**

ben ausmalen, setzt das Exenberger auf schlichte Zitate im hellen lichtdurchfluteten Raum, der mit Sitzgruppen gemütlich eingerichtet ist. Als einzelner Gast tut man gut daran, sich locker und gesellig an einen Vierertisch dazuzusetzen und freundlichen Blickkontakt zur Bedienung zu halten. Die bringt schnell eine Kartoffelsuppe mit Frankfurter Würstchen, angenehm wärmend, fein abgeschmeckt und garniert mit Petersilie und einer Kirschtomate. Für größeren Hunger empfiehlt sich der Frankfurter Vorspeisenteller mit Kräuterquark, Grüner Soße und Kartoffelwurst (7,50 €). Die Suppe könnte noch einen Tick Salz mehr vertragen, was sich aber mit Meersalz aus der Mühle gut nachjustieren lässt. Als Hauptgericht folgt Sauerkrautauflauf mit Hackfleisch und Schmand, dazu Kartoffelpüree (7,80 €). Das Fleisch ist saftig, zusammen mit dem mild gedünsteten und mit Wacholderbeeren verfeinerten Kraut knusprig überbacken. Zum Nachtisch gibt es kross und goldbraun gebackene Marillenknödel mit Vanillesauce, die durch frische Schoten ein besonderes Aroma bekommt. Ein schöner Abschluss, auch wenn die Konfitürenfüllung noch etwas reichhaltiger ausfallen könnte. *Gernot Gottwals*

► **Gutbürgerlich (Rang 5)**

## Exenberger – Der Frankfurter Imbiss

Sachsenhausen, Bruchstraße 14, Tel. 63390790, [www.exenberger-frankfurt.de](http://www.exenberger-frankfurt.de), ☎ Mo-Sa 11-23 Uhr, So 11-18 Uhr, ☎ ec-cash, ☎ 80/80, ☎ Steinauer Straße: Bus 42/44/939, ☎ 50 €

## Gute Zeiten

„Der Mensch kann vieles vertragen, auch an Ebbelwei und Wurst.“ Anders als die Traditionslokale in der Nachbarschaft, die Alt-Sachsenhausen als Heimat des Stöffche in bunten Far-

## Exenberger – Die Werkskantine

Ostend, Ober Straße 4 a, Tel. 41674151, [www.exenberger-frankfurt.de](http://www.exenberger-frankfurt.de), ☎ Mo-Sa 11-23 Uhr, So 11-18 Uhr, ☎ ec-cash, ☎ 80/80, ☎ Steinauer Straße: Bus 42/44/939, ☎ 50 €

## Frisch ans Werk!

Wir sitzen auf einer breiten Terrasse, die den Blick auf das Backsteinrot der ehemaligen Fabrikgebäude in Fechenheim freilässt, in dem jetzt kreative Firmen ihren Sitz haben und wo schicke Autos verkauft und Oldtimer repariert werden. Die Inneneinrichtung ist

ebenfalls sehr ansprechend: Ein- fache Holzmöbel treffen hier auf zu- rückhaltende, aber stilsichere Ge- staltung im Kantinencharakter mit viel Charme und Wärme. Aus der Karte wählen wir zunächst Spar- gelsuppe (4,50 €) und einen klei- nen Salat (4,80 €) als Vorspeise. Der Hauptgang soll aus Wiener Schnitzel mit Spargel und Sauce hollandaise (24,90 €) sowie aus klassischem Tafelspitz an Wurzel- gemüse mit Kartoffeln und Grüner Soße (14,60 €) bestehen. Mir ge- fällt, dass die Spargel in der Sup- pe deutlich Biss haben, obwohl das Aroma dieses edlen Gemüses et- was deutlicher in der Suppe hätte zu schmecken sein können. Alles anderes, die Üppigkeit der Portio- nen, die Raffinesse bei der Zuberei- tung, etwa bei den eindeutig haus- gemachten Saucen, das schonen- de Garen des Gemüses, damit Aro- ma in Sellerie und Karotte bewahrt bleiben wie auch die Qualität des Fleischs – alles ist absolut gelun- gen. Zarte, große Schnitzel, exakt in der richtigen Stärke geschnit- ten, mundet hervorragend, und auch der Tafelspitz zergeht förm- lich auf der Zunge. Alles in allem aber eine absolut empfehlenswer- te Adresse für Paare, Freunde und Familie!

*Wilma Fröhlich*  
 ▶ **Bornheim/Ostend**  
 ▶ **Neue Frankfurter Küche (Rang 5)**

zen und frischen Blumen einge- deckt, alles ist da, aber nichts zu viel. Vom Gastraum blickt man durch Panoramafenster hinaus in den kleinen, von einer hohen Steinmauer begrenzten Garten, in dem Lämpchen und Kerzen nach Sonnenuntergang für ein verwun- schenes Sommernachtstraum- Flair sorgen. Derart beflügelt, be- stellen wir Chardonnay (0,2 l zu 5,50 €), dazu Edelfischsuppe von der Abendkarte (7 €) und von der Standardkarte gefüllten Büffelmoz- zarella aus dem Ofen (9,50 €). Die Suppe mit großen Stücken von Fi- schen und Krustentieren schmeckt angenehm fruchtig nach Zitrone und Tomate – und natürlich nach Fisch, ohne „fischig“ zu sein. Der dahingeschmolzene Büffel-Moz- zarella wird von Pinienkernen und Basilikum-Pesto begleitet, dazu gibt es einen großen und knackfri- schen Salat. Weiter geht's mit dem berühmten Spinatsalat mit Safran- sauce, Avocado und drei großen Filets von Lachs, Saibling und Fo- relle, der so viele Omega-3-Fett- säuren liefert, dass er fast schon als Jungbrunnen bezeichnet wer- den kann und seine 16,50 € auch geschmacklich wert ist. Ebenfalls als vollen Erfolg darf man die fran- zösische Flugentenbrust auf Cran- berry-Sauce (19,50 €) verbuchen: Obgleich von ihrer Haut und der daran haftenden Fettschicht be- freit, ist die Entenbrust ungemein zart und nussig im Geschmack, die fruchtig-saure Cranberry-Sau- ce passt prima dazu, ebenso das filigrane Kartoffelgratin und die Mandel-Brokkoli. Zum Abschluss darf es noch eine Portion Rhabar- ber-Aperol-Mousse mit frischen Erdbeeren (8 €) von der Abendkar- te sein, welche die Balance zwi- schen herb, fruchtig und sauer zu halten vermag. Noch köstlicher ist der Moelleux au chocolat, ein noch warmes Schokoladenküch- lein mit flüssigem Schoko-Herz, serviert auf Bourbon-Vanillesau- ce (8 €). Hierher wollen wir uns bald wieder verbannen lassen – freiwillig!

*Henriette Nebling*

▶ **Frankfurter Lieblinge (Rang 5)**  
 ▶ **Nordend**

## Exil

Nordend, Mercatorstraße 26, Tel. 069/ 447200, [www.exil-frankfurt.de](http://www.exil-frankfurt.de), Ⓛ Mo/ So Ruhetage, Di-Sa 18-1 Uhr, ec-cash, 55/35, Hessen- denkmal: Linie 12, Bus 30, Musterschu- le: U5,

## Eine köstliche Zuflucht

Eben waren wir noch mitten im Großstadt-Stress, doch schon beim Betreten des Restaurants schalten wir einen Gang runter. Das muss etwas mit dem Raum zu tun haben, der weit und offen wirkt und in ruhigen Gelb- und Grüntö- nen gehalten ist. Die Tische wur- den liebevoll mit Servietten, Ker-

zen und frischen Blumen einge- deckt, alles ist da, aber nichts zu viel. Vom Gastraum blickt man durch Panoramafenster hinaus in den kleinen, von einer hohen Steinmauer begrenzten Garten, in dem Lämpchen und Kerzen nach Sonnenuntergang für ein verwun- schenes Sommernachtstraum- Flair sorgen. Derart beflügelt, be- stellen wir Chardonnay (0,2 l zu 5,50 €), dazu Edelfischsuppe von der Abendkarte (7 €) und von der Standardkarte gefüllten Büffelmoz- zarella aus dem Ofen (9,50 €). Die Suppe mit großen Stücken von Fi- schen und Krustentieren schmeckt angenehm fruchtig nach Zitrone und Tomate – und natürlich nach Fisch, ohne „fischig“ zu sein. Der dahingeschmolzene Büffel-Moz- zarella wird von Pinienkernen und Basilikum-Pesto begleitet, dazu gibt es einen großen und knackfri- schen Salat. Weiter geht's mit dem berühmten Spinatsalat mit Safran- sauce, Avocado und drei großen Filets von Lachs, Saibling und Fo- relle, der so viele Omega-3-Fett- säuren liefert, dass er fast schon als Jungbrunnen bezeichnet wer- den kann und seine 16,50 € auch geschmacklich wert ist. Ebenfalls als vollen Erfolg darf man die fran- zösische Flugentenbrust auf Cran- berry-Sauce (19,50 €) verbuchen: Obgleich von ihrer Haut und der daran haftenden Fettschicht be- freit, ist die Entenbrust ungemein zart und nussig im Geschmack, die fruchtig-saure Cranberry-Sau- ce passt prima dazu, ebenso das filigrane Kartoffelgratin und die Mandel-Brokkoli. Zum Abschluss darf es noch eine Portion Rhabar- ber-Aperol-Mousse mit frischen Erdbeeren (8 €) von der Abendkar- te sein, welche die Balance zwi- schen herb, fruchtig und sauer zu halten vermag. Noch köstlicher ist der Moelleux au chocolat, ein noch warmes Schokoladenküch- lein mit flüssigem Schoko-Herz, serviert auf Bourbon-Vanillesau- ce (8 €). Hierher wollen wir uns bald wieder verbannen lassen – freiwillig!

*Henriette Nebling*  
 ▶ **Frankfurter Lieblinge (Rang 5)**  
 ▶ **Nordend**



1. Platz

**FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014**

## MEDITERRAN

### Fellners

Nordend, Eschersheimer Landstraße 158, Tel. 554733, [www.fellners-frankfurt.com](http://www.fellners-frankfurt.com), ☎ Mo–Fr/So 12–15 Uhr, Mo–Fr 18–23 Uhr, Sa 18–24 Uhr, So 18–22 Uhr, AE/MC/VI/ec-cash, 80/50, Miquel-/Adickesallee: U1–3/8, Bus 32/64,

(normale Portion 11,90, kleine Portion 8,90 €) bieten ein wunderbares Zusammenspiel der einzelnen Aromen und vergrößern als Vorspeise die Vorfreude auf den Hauptgang. Beim Doradenfilet mit Tomatenkruste an cremiger Zitronen-Polenta und Basilikumsauce (normal 18,50, klein 14,90 €) ist der Fisch ausgesprochen frisch, zart und saftig. Die Polenta hat nicht etwa die übliche, breiige Schwere, sondern ist durch die Verwendung von Crème fraîche fluffig, ein Hauch Zitrone macht sie angenehm frisch. Die Kalbsnieren in Sauce Bordelaise mit Kartoffelpüree und Gemüse (normal 17,90, klein Portion 14,90 €) kommen von der Wochenkarte. Das Fellners kann aber auch Deutsch, zum Beispiel mit paniertem Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren (normal 17,90, klein 12,90 €). Dünne, knusprig, zart – da freut sich nicht nur der Teutone. Die Zitronen-Quark-Mousse auf Rhabarberkompott (5,50 €) ist ideal für einen erfrischenden Ausklang. Neugierig geworden? Wer bis zum Abend nicht warten will, kann es sich schon mittags bei einem Drei-Gänge-Menü (13 €) gut gehen lassen. *Christian Schwitallik*

**Das gefällt uns**

Das Fellners ist ein Familienbetrieb der etwas anderen Art. Wie die Verwandtschaftsverhältnisse im Einzelnen sind, wissen wir auch nicht genau, aber fest steht: Allen Beteiligten liegt die Gastronomie offensichtlich im Blut. Kompetenz und Souveränität findet man in allen Belangen: Von der Küche mit ihrem französischen Koch über die Chefin bis hin zum Service. Die ausgewogen komponierte Weinkarte konzentriert sich auf europäische Tropfen, viele können glasweise bestellt werden. Die Küche ist französisch-mediterran orientiert. Neben der Menükarte mit Klassikern gibt es eine Wochenkarte mit saisonalen Produkten und sonstigen Entdeckungen, die der Koch auf dem Markt gemacht hat. Die oben skizzierte Perfektion setzt sich in der Speisenzubereitung fort: Die Kurz-Rigatoni mit Trüffel, Parmesan-Sahnesauce und Rucola-Haube

► **Nordend**

## F

## Fette Henne

Nordend, Friedberger Landstraße 62, Tel. 90437307, [www.fette-henne-frankfurt.de](http://www.fette-henne-frankfurt.de), Mo-Sa 18-22 Uhr, So Ruhe- tag, AE/DI/MC/VI/ec-cash, 35/25, U5 Musterschule; Linie 12, Bus 30 Friedberger Platz, DE 50 €

### Außen pfui, innen hui, hui, hui

Manchmal muss man es wagen und hinter die Fassade schauen, denn hier erwartet den Entdecker ein echter Wow-Effekt. Überall auf den braunen Holzmöbeln im Raum brennen kleine Kerzenlichtchen, an den Wänden leuchten portugiesische Kacheln in Blau- und Gelbtönen und hinter der ansehnlichen Bar ein freundliches Lächeln: Hier fühlen wir uns sofort wohl, ein ausgezeichneter Service setzt dem Ganzen die

Krone auf. Den Anfang macht ein Gruß aus der Küche: orientalische Erbsensuppe mit krossem Speck und Lachs – sensationell! Und genauso geht es weiter: Die Jakobsmuscheln zu 13,80 € könnten nicht besser gebraten sein. Ihr feines Aroma wird von lauwarmem Chicorée mit Fenchel und Aprikosenstreifen sowie dem perfekten Hauch von Estragon unterstrichen. Die Torte aus Räucherlachs mit Forelle (9,80 €) überzeugt durch Frische und exzellente Safransauce, umrahmt von heißen Kirschtomaten und knackigen Erbsen. Ein Highlight jagt hier das nächste, denn nun kommt eine perfekt rosa gebratene Barbarieentenbrust (19,80 €) an Sesam-Gemüse, Balsamico-Linsen und Orangensauce an unseren Tisch. An diesem äußerst ansprechenden Arrangement lassen sich zudem jene Fette-Henne-Blätter entdecken, die dem Restaurant ihren Namen gegeben haben und freilich nichts mit dicken Hühnern zu tun haben. Wie

das Entenfleisch ist auch das Gemüse hervorragend gegart, noch mehr begeistern die Linsen, die eine harmonische Einheit mit der Säure des Balsamicos bilden, die sich in der milden Säure der Orange widerspiegelt. Herrlich! Gleicher ist über die geschmorten Lammschulter (17,80 €) zu sagen, die butterzart auf der Zunge zergeht. Begleitet wird sie von cremig-frischem Bohnenrisotto und einer vollmundigen, würzigen Rotweinsauce. Nach einem weiteren Gedicht aus Crème brûlée mit knackender Karamellkruste (7,50 €) sowie lauwarmem Schokoladentörtchen (8,50 €) jeweils nebst Beeren und Vanilleeis grüßt Koch und Inhaber Huckleberry R. Schneider mit einem besonders milden Grappa. Schneider ist leidenschaftlicher Gastronom, der mit Liebe kocht, sorgsam Weine auswählt und für Wohlfühlambiente sorgt. Ein wirklich besonderer Ort! Irina Arend

► **Mediterran (Rang 2)**  
► **Nordend**

## Fleischeslust

Offenbach, Wilhelmsplatz 6, Tel. 80085644, [www.fleischeslust-offenbach.de](http://www.fleischeslust-offenbach.de), Mo-Sa 12-21 Uhr, So 12-23 Uhr, AE/DI/ec-cash, 55/40, Wilhelmsplatz: Bus 103-105/120, Hbf.: S2, DE 75 €

### Nomen est omen

Der Wilhelmsplatz im Zentrum von Offenbach ist von Restaurants meist mit Terrasse umgeben und insbesondere bei schönem Wetter ein Anziehungspunkt zum Flanieren, Essen, Sehen und Gesehen werden. Mittendrin: die Fleischeslust, einladend dunkel gehalten im Stil einer Bar, mit zahlreichen Bildern von Rindern in verschiedensten Stadien ihres Lebens und dem Leben danach. Das Restaurant ist fast bis auf den letzten Platz gefüllt, was die gute Atmosphäre fördert. Die Bedienung ist ausgesprochen aufmerksam und

freundlich. Als Vorspeise wählen wir am Tisch flambierte Rinderfiletspieße mit Garnelen „Fleischeslust on Fire“ samt scharf gewürztem Tomaten-Mango-Chutney und Portwein-Karamell (10,90 €) – etwas zu viel Beiwerk, um das zarte Rinderfilet ausreichend zur Gelung kommen zu lassen. Als weitere Vorspeise bestellen wir das „Tatar-Duett vom Yellow-Fin und Black-Angus mit Wachtelei“ (14,90 €), zu dem zahlreiche Gewürze zum Selbst-Abschmecken gereicht werden. Während der Thunfisch etwas zu trocken geraten ist, präsentiert sich das Black-Angus-Tatar von herausragender Intensität, sodass die Gewürze nur dezent zum Einsatz kommen. Als Hauptspeise fällt unsere Wahl auf ein Flankensteak (300 g zu 21,50 €), das nur kurz angebraten wurde und dank starker Marmorierung mit intensivem Geschmack daherkommt – ein Geheimtipp! Außerhalb der Karte wird US Dry Aged Rinderfilet angeboten. Der Preis bewegt sich zwischen 39 € für 200 Gramm und 75 € für 400 Gramm. Ebenfalls nur ganz kurz angebraten, ist das Ganze ein absolutes Erlebnis an Klarheit und Eindringlichkeit im Geschmack. Schade nur, dass man (wie nur zu oft in Steakhäusern) alle Beilagen und Saucen separat bezahlen muss (Größenordnung: 4 € pro Beilage). Die Weinkarte ist umfangreich und legt überraschend den Schwerpunkt auf Frankreich und Spanien. Wir hätten auch einige Angebote aus Nord- oder Sü-

amerika erwartet. Immerhin: der weiße Viognier (7,90 € für 0,2 l) ist derart ausdrucksstark, dass er auch der Fleischeslust standhält. Der spanische Hecula Tinto mit starkem Eichenholzcharakter ist hingegen von einer Wuchtigkeit, dass er nur zu stark gewürztem Fleisch bestellt werden sollte. Für eine Nachspeise sind unsere Kapazitäten erschöpft, aber wir freuen uns, in Offenbach Gast eines unabhängigen Steakhauses gewesen zu sein, das an Auswahl und Originalität eine hervorragende Alternative zu den üblichen Steakhausketten darstellt. *Detlef Schulz*

► USA – Steaks & Fine Dining (Rang 5)

## Fletcher's

Bockenheim, Ohmstraße 57, Tel. 78079514, [www.fletchers-frankfurt.de](http://www.fletchers-frankfurt.de), ☎ Mo–Fr 10–21 Uhr, ☎ 70/70, ☎ Voltastraße: Bus 50, Westbf.: S3–6, R30/32/34/40/48, ☎ 069/2018

## Mund weit auf

Das neueste Projekt von Sam Kamran, dem Geschäftsführer von Mantis und Café Hauptwache, ist im Vergleich zu den Locations in der City doch um einiges günstiger – aber ebenso gut besucht. Nicht ganz zu unserer Freude müssen wir uns daher zur Mittagszeit in eine lange Bestellschlange einreihen. Endlich an der Theke angekommen, entscheiden wir uns für Caesar Salad (8,80 €), Veggie

Grilled Cheese Burger (5,80 €), Bacon Cheeseburger (6,90 €) und eine große Portion Pommes Cajun Style (3,80 €). Nun heißt es wieder, sich mit der Abholnummer in die nächste Schlange vor der Ausgabe zu stellen. Knapp 15 Minuten später werden wir mit einem großen, würzigen, üppig belegten Bacon Cheese Burger belohnt. Besonders erfreut sind wir über die sautierten Champignons und die karamellisierten Zwiebeln, die als Zusatz-Toppings keinen Cent extra kosten. Der Veggie Grilled Cheese Burger hätte dagegen mit etwas mehr Belag aufwarten können, von einer vegetarischen Burette oder Ähnlichem gibt es keine Spur. Dafür prangt zwischen dem Burgerpatties aber ein dickes Stück geschmolzenen Käses, das uns etwas besänftigen kann. Sättigen können wir uns ja auch noch mit den frisch geschnittenen Kartoffelspalten, gewälzt in pikanter Cajun-Gewürzmischung. Dem knackigen Caesar Salad fehlt es indes leider am typisch cremigen, käsigen Geschmack. Dafür können aber die zart-gegrillten Hähnchenstücke umso mehr überzeugen. Alkohol wird im Fletcher's nicht ausgeschenkt, dafür gibt es aber eine große Auswahl an Kaffeespezialitäten und Kuchen. Wir gönnen uns daher noch die cremig-zuckrige Sachertorte (2,80 €), süßen gedeckten Apfelkuchen (2,80 €) und ein großes Stück lockeren Käsekuchen (2,80 €). *Katharina Julia Bruns*

► USA – Burger & Fun Dining (Rang 4)

## Restaurant Français

City, Am Kaiserplatz 1, Tel. 21502, [www.frankfurter-hof.steigenberger.de](http://www.frankfurter-hof.steigenberger.de), ☎ Mo–Fr 12–13.45 Uhr und 18.30–21.30, Sa/So Ruhetage, ☎ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ☎ 50/24, ☎ 50/24, ☎ Hauptwache: S1–6/8/9, U1–3/6–8, ☎ 069/2000

## Französisch für Fortgeschrittene

In diesem bewegten Haus kreiert Patrick Bittner nun schon seit vielen Jahren allerlei hochklassige französische Gerichte. Der Service ist absolut professionell und hat den Spaß am Leben und Servieren nicht verloren. Kulinarisch wird dem Gast eine Auswahl aus zwei Menüs geboten. Fünf Gänge kosten 95 €, sieben Gänge 135 €, beim teureren Menü werden auch begleitende Weine für weitere 86 € angeboten. Der Weinempfehlung kann man getrost vertrauen: Das Haus verfügt nicht nur über einen guten Keller, sondern auch über die entsprechend kompetente Beratung. Gerne werden auch vegetarische Menüs serviert, diese sollten bei der Tischreservierung am besten vorbestellt werden. Bittner versucht den Spagat zwischen traditioneller französischer Nouvelle Cuisiné und modernen Küchen-trends auf den Teller zu bringen, wobei wir hier manchmal das letzte Quäntchen Konsequenz vermissen. Ein gelungenes Beispiel ist das Amuse-Bouche, eine Variation vom

Blumenkohl, bestehend aus delikatem Mus mit Keta-Kaviar, dezentem rohem Blumenkohltatar und einer nicht ganz so überzeugenden Blumenkohl-Chorizo-Praline. Zum Auftakt des Sieben-Gänge-Menüs wird Stopfleber mit Tamarillo und Pumpernickel serviert, ein geometrisches Schaustück, das auch geschmacklich überzeugt. Die Stopfleberterrine ist perfekt gegart und dadurch angenehm cremig und gekonnt abgeschmeckt. Die angenehm süßlich-saure Geschmacksnote der Tamarillo adelt das Gericht mit jedem Bissen, der Pumpernickel nimmt der Stopfleber das Mächtige. Die Variation von der Petersilienwurzel mit etwas Imperial-Kaviar und Backpflaume hört sich gut an, jedoch kann die als Tatar und Mus servierte Petersilienwurzel aufgrund der sehr vordergründigen und schweren, süßlichen Rüben-Aromen nicht immer die Balance zum Kaviar halten; es fehlt an erfrischender, aber auch neutralisierender Säure, und der Pata negra verliert sich so in Bedeutungslosigkeit. Es folgt auf den Punkt gegarter Atlantik-Steinbutt mit gebratenem weißen Spargel und frischen Morcheln – der klassische Teil des Menüs, den Bittner virtuos beherrscht. Dies zeigt sich auch bei der aromatischen Kombination von mild gebratenem Kalbsbries, grandios marinierter Rettich und einem Hauch von Vanille. Abgerundet wird dieses formidable Gericht mit Apfelgelee. Weiter geht es mit zartem, rosa gebratenem Lamm vom Gutshof Polting mit schwarzem Knoblauch, einer fermentierten Spezialität aus Asien, hier gekonnt integriert und mit dem Saft vom Bärlauch verfeinert. Der Käse vom Haus- und Hof-Lieferant Antony kann ohne Zweifel als Offenbarung gelten, genau wie auch das Dessert von perfekt gereifter Flugananas mit Püree von Gries und Karamellschaum. Das vegetarische Menü überzeugt mit Jungblattsalat, Roter Bete und geeistem Senf – Erinnerungen an nördliche Gefilde werden wach. Da kommt das vegane Risotto mit gebratenem Spargel und frischen Morcheln nicht heran, denn es ist

leider fad, zu weich, und es fehlt einfach die Raffinesse. Das gebraute Gemüse im Hauptgang ist dann gekonnt auf den Punkt zubereitet und fein abgeschmeckt, aber als Hauptgang aus einer solchen Küche schlicht zu unspektakulär. Spannend sind allerdings die Lunch-Angebote. Hier zeigt sich das Haus sehr großzügig und serviert teilweise Gänge aus dem großen Menü zum kleinen Preis. Wer also einmal die Bittner-Küche kennlernen möchte, kann hier den ersten Versuch wagen. Die Küche von Bittner ist und bleibt gekonnt klassische französische Kochkunst. Es wäre schön, wenn er diese Qualität auch bei den fleischlosen Speisen umsetzen würde – es gibt Köche, die auf diesem Niveau wahre Wunderwerke kreieren. Das Preis-Genuss-Verhältnis in diesem Haus ist sehr gut, und es werden ansprechende Weine in allen Preislagen geboten. *Christian Kolb*

- **Business Lunch ab 30 € (Rang 2)**
- **City/Bahnhofsviertel**
- **Frankfurt exklusiv (Rang 5)**
- **Frankreich Haute Cuisine (Rang 4)**

## Frankfurter Botschaft

Gutleutviertel, Westhafenplatz 6–8, Tel. 24004899, [www.frankfurterbotschaft.de](http://www.frankfurterbotschaft.de), ☎ Mo–Do 10–1 Uhr, Fr/Sa 10–1.30 Uhr, So 10–18.30 Uhr (zu Messen bis 23 Uhr),         Baseler Platz: Linie 12/14/16/21, Bus 35/46, Hbf.: S1–9, U4/5, Linie 10/11/16/19/21, 

## Ist angekommen

Ein minimalistischer Gastraum trifft auf einen malerischen Ausblick: In der Frankfurter Botschaft sitzt es sich noch viel schöner, seit die Inhaber Daniel Arons und Hamdi Abbas kürzlich die Bar an den Eingangsbereich verlegen ließen und so für einen großzügigeren Restaurantbereich mit unverstelltem Panorama-Blick sorgten. Auch in der Küche ist wenig beim Alten geblieben: Neuer Chef de Cuisine ist Oliver Krieger, der der Villa Mittermeier

er in Rothenburg in seiner Zeit dort als Küchenchef zu einem Michelin-Stern verhalf. Auch in der Bülow Residenz Dresden und in Johann Lafers Stromburg in Stromberg stand er schon hinterm Herd. Die neue Karte bietet eine liebevolle Auswahl an Speisen, die regionale Bodenständigkeit mit Haute Cuisine verbindet. Das Vier-Gänge-Menü kostet 60 €, bei Vorspeise und Hauptgang hat man die Wahl zwischen mehreren Gerichten (nimmt man einen fleischfreien Hauptgang, kostet das Menü nur noch 52 €). Als Menü-Vorspeise entscheiden wir uns für die lauwarme Nudelterrine mit feinem Trüffelaroma, weißen Zwiebeln, würzigem Sieben-Kräutersalat und Zwiebeln – ein gelungener Auftakt. À la carte bestellen wir außerdem die Jakobsmuschel auf Vanille-Karotten mit Kresse und Senfvinagrette zu 18 €. Die drei Muscheln sind nur leicht angebraten, mit Pfeffer gewürzt und von geschmeidiger Konsistenz, die Karottenstreifen tragen ein deutliches Vanillearoma, das sich wunderbar mit der Würze der Kresse und der Säure der Senfvinagrette verträgt. Erfrischend anders kommt der Menü-Zwischengang daher, cremig-sämige Selleriesuppe mit Trüffel, runden Apfelperlen und krossen Rote-Bete-Chips obenauf, deren Erfolgsgeheimnis der Kontrast von erdigem Trüffel und dem frischen Apfelsgeschmack ist. À la carte dürfen es die hessischen Agnolotti (14 €) sein. Die italienischen Teigtaschen sind mit schmelzigem Handkäse gefüllt und weisen ein entsprechend würzig-deftiges Aroma auf. Angerichtet mit einer Sauce auf Essigbasis mit Kümmel, Frühlingszwiebel und roter Paprika sind sich Hessen und das Piemont auf einmal ganz nah. Die Hauptgänge dürfen sich wahrlich Hauptgänge nennen, sind sie doch so großzügig portioniert, dass man auch von ihnen allein satt werden könnte. Im Menü wird butterzartes, rosiges Kalbsfilet auf Safranrisotto serviert, das mit Curry flirtet. Dazu gibt es Rosenkohl, Estragonschaum und Madeirasauce, was alles in allem

ein süß-saures Feuerwerk auf der Zunge zündet. Außerdem darf es Stubenküken (24 €) sein, das auf Bandnudeln und mit cremiger Es-tragon-Tomaten-Zabaione serviert wird. Die Füllung, die in Brust und Schenkel des zarten Junghuhns steckt, könnte ruhig etwas saftiger sein. Kirschtomaten und Gurken-Minz-Salat komplettieren das Bild. Das Arrangement aus Valrhona-Schokoladenmousse (cremig, herb und intensiv), Passionsfruchtsorbet (frisch und dezent sauer), frischen Beeren mit Puderzucker und einer perfekten Schokoladen-Crème-brûlée zum Nachtisch sollte man sich wirklich nicht entgehen lassen!

*Henriette Nebling*

► Eat & Meet (Rang 2)

► Höchst & Nachbarn

## Frohsinn

City, Thurn-und-Taxis-Platz 1, Tel. 13384778, [www.frohsinn-frankfurt.de](http://www.frohsinn-frankfurt.de), ☎ Mo-Do 9–1 Uhr, Fr/Sa 9–2 Uhr, So 10–1 Uhr, ☎ AE/MC/ec-cash, ☎ 200/200, ☎ Hauptwache: S1–6/8/9, U1–3/6–8, ☎ 50 €

## Gaumenfreude pur

Nachdem längere Zeit ein Pächter gesucht wurde, hat im Thurn und Taxis Palais Ende letzten Jahres nun endlich das „Frohsinn“ eröffnet. Die Fläche des Lokals verteilt sich über zwei Ebenen, getrennt nach Restaurant und Lounge. Da wir unangemeldet an einem Sams-

tagabend vorbeischauen, müssen wir mit vermeintlich unattraktiven Plätzen gegenüber dem Küchen-pass vorlieb nehmen, doch stellt sich das schnell als ein echtes Erlebnis raus: Es ist einfach faszi-nierend anzusehen, wie die wei-ße Brigade (auch wenn sie hier in Schwarz gekleidet ist) in höchster Präzision im Minutentakt Teller attraktiv anrichtet, und zwar ohne auch nur das leiseste Anzeichen von Nervosität und Hektik. Die Preise sind für Frankfurter Verhältnisse als sehr gästefreundlich zu sehen: Auch abends findet man ohne Probleme Gerichte für um die 10 €. Wir beginnen mit Mineralwasser (0,75 l zu 5,90 €) und Chardonnay von Künstler aus Hochheim (0,2 l zu 10,90 €). Der Salat mit gebratenem Ziegenkäse und Nüssen (9,90 €) wird auf Wunsch mit Essig und Öl serviert, das harmonische Zusammenspiel mit dem konzentrierten Tomatensugo überzeugt auf ganzer Linie. Schön geröstet, aber trotzdem komplett glasig, sind die Jakobsmuscheln mit Purple Curry und Couscous, das Ganze sehr schön durch die fruchtigen Noten der Currysierung geprägt, das Couscous mit schönem Biss. Die Spaghetti Puttanesca präsentieren sich als solideste italienische Pastaküche, bissfest und mit pikanter Sauce, die durch den Thun-fisch cremig wird. Selten in Restaurants zu finden und daher umso erfreulicher: die kleinen Sardellen (11,50 €, kleine Portion), die knusprig frittiert mitsamt Kopf und Grä-

ten gegessen werden, wunderbar herhaft und topfrisch. Der dazu bestellte Beilagensalat (4,90 €) ist großzügig portioniert, und so gelingt es einem mühelos, satt zu werden. Beim Dreierlei der Crème brûlée (7,90 €) ist besonders das intensive Aroma der Zitronengras-variante zu loben, aber auch die Variationen von Vanille und Ton-kaubohne überzeugen durch eine sehr feine Creme und krosse Zuckerkruste. Ein Espresso (1,80 €) schließt das Essen ab. *Oliver Hess*

### ► Die spannendsten Neueröffnungen

(Rang 10)

## Fujiwara

Sachsenhausen, Cranachstraße 1, Tel. 66371816, [www.fujiwara-restaurant.de](http://www.fujiwara-restaurant.de), ☎ Mo Ruhetag, Di–Sa 12–14 Uhr und 18–22, So 18–21.30 Uhr, ☎ MC/VI/ec-cash, ☎ 26, ☎ Schweizer/Gartenstraße: Linie 14–16/19, Bus 46, ☎ Schweizer Platz: U1–3/8, ☎ 50 €

## Immer wieder gut

Ach, ist das gemütlich hier – im Fujiwara ist alles nett eingerichtet und schön dekoriert. Die heißen Tücher, die wir zur Begrüßung gezeigt bekommen, sind leicht parfümiert, das entspannt, und wir können die Speisekarte in Ruhe prüfen. Wir bestellen eine kleine Sushiplatte zu 23 € und einmal Yakiniku zu 22 € sowie Edama-me (4 €) und Yakitori mit Sauce (5,50 €). Da man uns eine Karte

am Tisch gelassen hat, schmökern wir noch ein bisschen darin herum, während wir auf das Essen warten

– was ein Fehler ist, die Gerichte klingen nämlich so gut, dass wir unserer Order schnell noch kalten Spinat mit Bonitoflocken (4,50 €) sowie eingelegten Chinakohl zu 5 € hinzufügen. Das alles wird bereits nach kürzester Zeit serviert, und wir schwelgen im Genuss. Der eingelegte Chinakohl hat frisches Aroma von Ingwer und Zitrone, die Edamame sind noch warm und, wie es sich gehört, leicht gesalzen – immer wieder ein Genuss, den man gern vor sich hin knabbert. Das Yakiniku kommt mit Salat, allerdings muss man hier, falls gewünscht, Misoshiru und Reis extra bestellen. Das Fleisch ist auf den Punkt gebraten, leicht süßlich und mit Sesamsamen bestreut, der Salat, der auf der gleichen Platte kommt, klein, aber schön anzusehen und nett dekoriert. Auch die Sushi machen Lust auf mehr: Sie

sind üppig belegt, der Reis frisch und bissfest, ein Fest für Auge und Gaumen! Nun sind wir eigentlich satt, haben aber noch Lust auf weitere Angebote aus der Karte. Also wählen wir noch einmal à la carte Sushi mit Ei (2,20 € das Stück), mit Lachs (3,50 €) sowie California-Rolls (8,50 €) und sind auch hier begeistert. Außerdem noch Gyoza (7,20 €), knusprig und definitiv hausgemacht. Dazu gibt es Sauce und Sesamöl, scharfes, wie uns erklärt wird, falls man die Sauce etwas feuriger mag. Über-

1. Platz



**FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014**

## NEUE FRANKFURTER KÜCHE

### Frankfurter Küche

Ostend, Hanauer Landstraße 86, Tel. 43056878, [www.restaurant-frankfurter-kueche.de](http://www.restaurant-frankfurter-kueche.de), ☎ Mo-Fr 11-15 Uhr, Mo-Sa 17-24 Uhr, So 10-24 Uhr, ec-cash, Mastercard, VISA, 60/30, Zobelstraße: Linie 11, Bus 31, 6306

gen wir dann doch noch Grüne Soße mit Salzkartoffeln und Schnitzel (11,50 €) sowie einen Steak-Burger mit argentinischem Rumpsteak nach, der mit Steakhouse Fries und Salat für 10,80 € daherkommt. Das Schnitzel, das sich als Zwilling entpuppt und auf einem Extra-Teller mit zwei frischen Zitronenspalten gereicht wird, wurde ungeheuer dünn geklopft, die Panade in Butter knusprig ausgebacken. Die Grüne Soße: ein Traum. Auch der Steak-Burger überzeugt – bis auf das leicht durchgeweichte Unterteil des sesambetupften Burgerbrötchens – durch ein auf den Punkt gebratenes und kundig mit Salz und Pfeffer gewürztes, butterzartes Rumpsteak. Zum krönenden Abschluss genehmigen wir uns eine Portion „Frankfurter Traum“ (4,20 €). Dieses hessische Tiramisu auf Apfelweinbasis entpuppt sich wahrhaftig als Traum: fruchtiges Apfelweinkompott, geschichtet mit leicht likörgetränktem Biskuit und sahnig-cremiger, aber nicht zu schwerer Mascarpone-Creme, dekoriert mit frischen Erdbeeren. Sieht nicht nur hübsch aus, sondern schmeckt auch noch fantastisch! *Miriam Mandryk*

► **Bornheim/Ostend**

### Über den Tellerrand

Kaum haben wir Platz genommen, schnellt die Bedienung zum Tisch, überreicht die Speisekarten und notiert die Getränkebestellung: Zwei große Äppeler vom Sonnenhof der Familie Sattler im Odenwald (0,5 l zu 4 €) sollen alsbald unseren Durst stillen. Bestellt wird zunächst der große Vorspeisensteller (10,80 €), der einen fast vollständigen Querschnitt der vielfältigen Karte bietet: Er enthält ein kleines Schnitzelchen mit Grüner Soße, ein kleines Stück fabelhaft gebratenes Rumpsteak, frischen Lachs, unfassbar cremigen Feta, frische Tomaten und Mozzarella mit einem Klecks süßlicher Balsamico-Creme, knusprig ausgebackene Mozzarella-Sticks, einen gut gewürzten Chickenwing, Gambas, mit Frischkäsecreme gefüllte Chilischoten und knackig-frischen Salat. Eigentlich bereits gut gesättigt, le-

haupt macht der Service dem guten Ruf des Restaurants alle Ehre – freundlich, unaufdringlich und gern auch unaufgefordert bekommen wir alle nötigen Informationen, die der ungeübte Gast brauchen könnte. *Milena Wick*

► **Japan (Rang 3)**

► **Sachsenhausen**

## G

### Galicia

Bockenheim, Friesengasse 3, Tel. 77012785, [www.restaurant-galicia.de](http://www.restaurant-galicia.de), ☎ Mo Ruhetag, Di–So 17–24 Uhr, ☎ AE/ec-cash, ☎ 30/12, ☎ Kirchplatz: U6/7, Bus 34, ☎ 30

### España en Bockencasa

Das Galicia ist eine typische Tapasbar, die einen warmen, freundlichen ersten Eindruck vermittelt. Alle Plätze sind von spanischen und Bockenheimer Gästen belegt, viele von ihnen haben hier ihr Stammlokal. Der Service ist sympathisch und aufmerksam. Wir konzentrieren uns auf Tapas und wählen Boquerones fritos (Sardellen) (7 €), Pimientos de Padron (4,50 €), Chipirones (7 €), Serrano-Schinken (7 €) sowie panierte Calamares. Außerdem sol-

len es Fritura de Merluza (Seehecht, 8 €) und Patatas bravas con Queso (6 €) von der Tageskarte sein. Die Portionen sind durchweg sehr reichhaltig. Besonders hervorzuheben sind die Pimientos: Die Paprikaschoten wurden perfekt mit Meeressalz bestreut, bei Blindverkostung ist nicht festzustellen, ob wir nun in Galizien oder immer noch in Bockenheim sind. Auch der Seehecht ist außerordentlich frisch und zart, die Patatas bravas werden mit einer scharfen Tomaten-Käsesauce serviert, Bissfestigkeit und Geschmack sind einfach perfekt; die Sauce eine ideale Ergänzung. Auch die Boquerones fritos bewegen sich auf dem Niveau einer typischen Tapasbar in Spanien. Lediglich die Chipirones erweisen sich als schon größere Tintenfische und entsprechen nicht ganz unseren Erwartungen. Zum Dessert haben wir uns für die obligatorische Crema Catalana entschieden, die am Tisch perfekt flambiert serviert wird: oben heiß, innen kalt. Bei den Weinen trifft unsere (gute) Wahl auf Rueda Montespira (hervorragender Verdejo zu 6,30 €/0,25 l) und roten, sehr fruchtbetonten Homenaje Crianza aus Navarra (4,80 € für 0,25 l). Ja, wir haben Spanien in Bockenheim gefunden! *Detlef Schulz*

► **Bockenheim/Rödelheim**  
► **Tapas (Rang 3)**

### Gargantua

Westend, An der Welle 3, Tel. 720718, [www.gargantua.de](http://www.gargantua.de), ☎ Mo–Fr 18–22 Uhr, Sa/So Ruhetag, Mo–Fr 12–14.30 Uhr, ☎ AE/MC/VI, ☎, ☎, ☎ 60/20, ☎, ☎ Alte Oper: U6/7, ☎ 50

### Riesig

Hell und freundlich, alles in zartem Grün und Weiß gehalten – im Gargantua fühlen wir uns gleich wohl und herzlich willkommen, was vor allem an Gastgeberin Monika Winterstein-Trebes und der aufmerksamen Kellnerin liegt, die sich den ganzen Abend liebevoll um uns kümmern. Nach einem Glas Sekt (0,1 l zu 8 €) und frischem Brot mit leicht gesalzener Butter grüßt die Küche mit zartem, perfekt angemachtem Lachstatar und herrlich leichter, frischer Grüner Soße. Nach solch köstlichem Start fiebern wir dem Menü Gargantua entgegen, das wir in der Drei-Gänge-Variante bestellt haben (44 €, 4 Gänge 52 €, 5 Gänge 65 €). Als Vorspeise erreicht uns ein Bouquet von Frühlingssalaten und Belugalinsen mit gebratenen Jakobsmuscheln, erstklassig zubereiteten Garnelen, Flusskrebsen und feinen Streifen von Pouladenbrust an einer raffinierten Sesam-Ingwer-Vinaigrette. Restlos begeistert sind wir von der

perfekt abgeschmeckten, mit frischem Schnittlauch verfeinerten Bärlauch-Kartoffel-Suppe. Auch in Sachen Hauptgang zeigt das Gargantua, was es kann: Der köstliche Skrei harmoniert bestens mit locker-würzigem Kartoffel-Stockfisch-Püree, Spitzkohl und dezent scharfer Paprika-Buttersauce – da stört es uns auch nicht, dass wir die auf der Karte versprochene Chorizo nicht auf unseren Tellern finden, dafür dürfen wir uns frischen Spargel schmecken lassen. Auch der gekräuterte, auf den Punkt gegarte Rücken vom Sylter Salzwiesenlamm gefällt uns gut, leider kommt er aber nicht mehr ganz warm an unseren Tisch. Am knackig-aromatischen Bohnen-Tomatentragout und am cremigen Kartoffelgratin auf kräftigem Thymiansud haben wir dagegen nicht das Geringste auszusetzen. Das gilt auch für das exzellente Dessert, traumhaftes Hessisches Tiramisu – eine sommerliche, alkoholfreie Variante des italienischen Klassikers –, das uns mit Apfelmus, Apfelsaft und Zimt den Abend versüßt. Den Espresso lassen wir heute aus und flanieren stattdessen entspannt zur Alten Oper, denn die liegt direkt auf der anderen Straßenseite und ist abends ein besonders romantisches Plätzchen. *Paula Nolte*

► **Frankfurts feine Küche (Rang 4)**

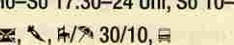


1. Platz

**FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014**

## ARABIEN & PERSIEN

### Gilgamesch

Nordend, Rotlintstraße 81,  
Tel. 95635688, [www.gilgamesch.biz](http://www.gilgamesch.biz),  Rothschildallee: Linie 12, bis 2016

#### Epischer Genuss

Es ist noch gar nicht lange her, da verbrachte man in der Rotlintstraße 81 seine Abende im namentlich wunderbar zur Adresse passenden Café Rotlint 81. Seit vergangenem Herbst erwartet hier nun das Gilgamesch seine Gäste, um sie mit orientalischen Genüssen zu verwöhnen. Bei einem Glas Shiraz (0,2 l zu 5 €) und einer Weißweinschorle (0,2 l zu 3,30 €) genießen wir zunächst den Gruß aus der Küche, Olivenmus mit Brot. Das aromatische Mus zer geht auf der Zunge und steigert unsere Vorfreude auf den kleinen Vorspeisenteller (8 €). Dieser versammelt eine Auswahl an Auberginenmus, Tofu-Tomatenspaste, Humus, Peperoni, warmen Jumbobohnen, gefüllten Weinbergblättern, eingekochtem Ziegenkäse, Oliven und roten Linsen. Ganz besonders begeistern uns die Weinbergblätter mit ihrem leichten Minz aroma sowie Auberginenmus und Humus. Nach der Vorspeise gönnt

uns der Koch eine kleine Pause, bevor es mit Ghormeh Sabzi (Lammgulasch) und Kubideh-Kebab-Spieß (Lammhackfleisch, je 9,50 €) weitergeht. Das Gulasch ist mit sieben Kräutern verfeinert und wird, ebenso wie der Kebab-Spieß, mit Basmatireis serviert. Der Reis fällt locker von der Gabel und macht mit dezent zitronig-butrigem Geschmack bereits solo Freude, noch mehr aber begeistert das zarte, saftige Lammfleisch, das fast schon von allein im Mund zerfällt. Auch am leicht pikant gewürzten Hackfleischspieß gibt es rein gar nichts auszusetzen. Dazu serviert wird eine ebenfalls mit verschiedenen Kräutern abgeschmeckte Joghurtsauce, auf die wir aber abgesehen von einer kleinen Kostprobe verzichten – das Hackfleisch überzeugt auch „pur“ auf ganzer Linie. Einziger Wermutstropfen: Dessert kann uns die Küche heute leider nicht bieten, geschuldet sei dies dem unberechenbaren Wetter, das leider kaum Gäste anlockt. Wir nehmen also mit einem Cappuccino (2,50 €) Vorlieb und hoffen auf besseres Wetter – und gute Zeiten für das Gilgamesch! *Petra Knobel*

► Genuss weltweit  
► Nordend

25

FRANKFURT GEHT AUS! 2014

165

# G

## Gennaro's

Sachsenhausen, Kennedyallee 34/Ecke Gartenstraße, Tel. 638241, [www.gennaros.de](http://www.gennaros.de), ☎ Mo–Fr/So 12–15 Uhr, Sa 18–23 Uhr, ☎ AE/MC/VI/ec-cash, ☎, ☎ 40/40, ☎ Otto-Hahn-Platz: Linie 14–16/19, Bus 46, ☎ 50€

## Grandios

Zwar fast direkt an der Kennedyallee gelegen, aber durch große Bäume und Hecken gut von der Umgebung abgeschirmt, wirkt der Außenbereich des Gennaro's fast schon idyllisch. Die Tische sind mit weißen Stofftischdecken eingedeckt, und auf jedem Stuhl liegt ein Stoffkissen, was das Ambiente zusätzlich positiv beeinflusst. Herzlich empfangen, suchen wir uns einen angenehmen Platz, die Spezialitäten der Woche werden uns mündlich vorgetragen und erläutert, sodass Speisen und Getränke schnell gewählt sind. Die Zeit bis zur Vorspeise vertreiben wir uns mit vorab servierten Weißbrotsorten und Variationen von Oliven in Form von aromatischer schwarzer Olivenpaste, pikantem Olivenöl und entsteinten grünen Oliven. Der Büffelmozzarella (9 €) ist sehr schön angerichtet auf dünn geschnittenen Tomatenscheiben, umgeben von Pinienker-

nen und Rucola. Er wird noch als ganze Kugel serviert, oben kreuzweise eingeritzt, dass das Basilikumpesto besser einwirken kann – eine intensive Kombination von Aromen und Texturen. Gleichermaßen gilt für die Garnelen (13,50 €), die ebenfalls eine Augenweide sind: Die fünf Prachtexemplare liegen in einer tiefen schwarzen Pfanne und sind von intensivrotem Tomatensugo umgeben, in der Mitte ein Klecks grüner Avocadocreme – geschmacklich steht das Ensemble dem optisch attraktiven Auftritt in nichts nach. Es fällt auf, dass Salz nur sparsam eingesetzt wird, womit die hervorragende Qualität der einzelnen Zutaten aber nur umso mehr hervortritt. Vor dem Hauptgang werden wir noch mit einem weiteren Gruß aus der Küche überrascht: Schön angerichteter Thunfisch, angemacht mit aromatisiertem Öl und Schnittlauch, dekoriert mit Radicchio – toll. Es bleibt kaum Zeit, das schöne Ambiente zu genießen, denn schon folgt der Hauptgang. Das Kalbfleisch auf Spargelrisotto (Empfehlung des Tages, 24,50 €) kann zwar rein optisch nicht ganz mit den Vorspeisen mithalten, überzeugt geschmacklich aber auf ganzer Linie. Die zwei sehr dicken, in der Mitte noch leicht rosafarbenen Scheiben Kalbfleisch, drapiert

auf einem Bett aus Spargelrisotto, sind von allerbester Qualität, verströmen wundervolles Fleischaroma und das Risotto ist nicht zu schlotzig. Auch der Wolfsbarsch auf einem Spinatbett mit Trüffelöl (22,50 €) gefällt: Zwei auf der Hautseite wunderbar kross angebratene Filets, deren Konsistenz noch saftig, aber nicht mehr glasig ist. Sowohl die Brat- als auch die Fischaromen kommen zur Geltung, der Spinat wurde dezent mit Trüffelöl verfeinert. Desserts werden tagesaktuell angeboten, wir runden das wunderbare Mahl lieber mit einem Espresso (2 €) ab, der wie beim Italiener zu erwarten einfach grandios schmeckt und wie Öl die Kehle herunter-rinnt. *Wolfgang Mark*

► **Italien Fine Dining (Rang 5)**

► **Sachsenhausen**

schichte zurückblickt, kann man es eigentlich nie allen recht machen. Im zurückliegenden Jahr leider allzu gründlich, denn da befand sich die Qualität der Küchenleistung deutlich unterhalb der Wasserlinie des ein paar Meter entfernten Mains. Das hat sich zum Glück spürbar geändert und – so viel sei schon verraten – der Besuch des wirklich wunderschönen gelegenen Gartens, aber auch der eleganten Innenräume kann nun wieder uneingeschränkt empfohlen werden. Dabei hat sich am ambitionierten Konzept nichts geändert: Freunde rustikaler Gemütlichkeit finden weiterhin viele Gründe, lieber ein paar Meter weiter im Ruderhof einzukehren, doch wer es gern ein wenig eleganter und gediegener liebt, ist in der Gerbermühle gut aufgehoben. Der Service agiert freundlich, umsichtig und ist bemüht, die scheinbar etwas langsam arbeitende Küche durch Eloquenz auszugleichen. Bei voll besetzten Tischen wundert es jedoch nicht, dass man länger auf sein Essen warten muss: Sowohl die ausgezeichnete Spargelcremesuppe mit üppiger Einlage als auch die Bratkartoffeln zur göttlichen Grüßen Soße von Jörg Ludwig (9,90 €) verraten, dass hier frisch gekocht wird – und das dauert halt seine Zeit.

## Gerbermühle

Oberrad, Gerbermühlstraße 105, Tel. 68977790, [www.gerbermuehle.de](http://www.gerbermuehle.de), ☎ Mo–So 11.30–23 Uhr, ☎ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ☎, ☎ 106/150, ☎ Mühlberg: S1/8/9, Linie 15/16, Bus 46, ☎ 75€

## Läuft wieder rund!

In einem Restaurant, das auf eine derart abwechslungsreiche Ge-

1. Platz



**FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014**

## FRANKFURTER LIEBLINGE

### Café Größenwahn

Nordend, Lenastraße 97, Tel. 599356, [www.cafe-groessenwahn.de](http://www.cafe-groessenwahn.de), ☎ Mo-So 16-1 Uhr, **AE/VI/ec-cash**, **60/60**, **Richard-Wagner-Straße**: Bus 32, **Glau**burgstraße: U5, **30**

#### Gigametergroß

Über dieses Lokal ist schon alles gesagt, geschrieben und geurteilt worden – nicht umsonst zählt es seit Jahrzehnten zu den absoluten Lieblingen der Stadt. Unser erster Versuch, in dem Restaurant einen Tisch zu reservieren, scheitert wegen hoffnungsloser Überbelegung. Wir verschieben unseren Besuch um zwei Tage und bekommen dafür einen schönen Eckplatz mit Blick in den Raum. Der Service ist dezent, schnell und absolut liebenswürdig. Wir genießen die gepflegte, aber bodenständige Atmosphäre, die dankenswerter Weise ganz ohne Chichi auskommt, was sich auch im Speisenensemble auf der Karte ausdrückt: klassische Gerichte mit kleinen Raffinessen machen neugierig, ohne zu überfordern. Wir ordern zunächst Chardonnay aus Venezien (0,2 l zu 4,80 €) und Versus von Stellenbosch aus Südafrika (0,2 l

zu 4,40 €). Weiter geht's mit Entenleberpâté an Preiselbeer-Cassis-Sauce mit Feldsalat sowie Zanderfilet in Zitronen-Kapern-Sauce (jeweils 7 €). Bei beiden Vorspeisen stellen wir fest: Sauce und Produkt setzen Kontrapunkte, am besten ist das beim Paté-Gang gelungen, wo die Leber gekonnt als cremiger Begleiter der süßen Sauce zum Einsatz kommt. Sehr zufrieden (und ordentlich satt) sind wir nach dem Hauptgang, Hähnchen in kräftig mit Chili unterlegter Kräuter-Wermut-Sauce, das mit Gratin auf der Karte steht und mit liebevoll gezupftem und mit feinem Dressing begleiteten Salat aufgetischt wird. Die Lammhaxe ist zart, könnte allerdings heißer serviert werden, geht aber dennoch wunderbar mit den klassischen Begleitern Bohnen und Gratin zusammen (15 €). Dazu empfiehlt der Kellner robusten Primitivo (6 €), der das Gericht dann auch wirkungsvoll abrundet. Unser Fazit: früh reservieren, hungrig eintreffen, lange bleiben und nicht nur dem Essen, sondern dieser im Ganzen liebreizenden Adresse Aufmerksamkeit schenken. *Wilma Fröhlich*

► Nordend

Die kann man sich derweil mit soliden offenen Weinen zu Frankfurter Preisen vertreiben (Ribera del Duero, 0,2 l zu 8 €) oder einfach sein Hefeweizen (0,5 l zu 4,40 €) schlürfen, bis der Hauptgang eintrifft – in unserem Fall Rinderfilet-spitzen Stroganoff (21,50 €). Zart, aromatisch und auf den Punkt gewürzt fordert es unsere volle Aufmerksamkeit. Einzig der Schokoladenpudding (7,50 €) wirkt allzu perfekt geformt, lässt dabei jedoch letzte Cremigkeit vermissen, aber für eine entspannte Note 2 in unserer persönlichen Schokopuddingbewertungsskala ist er allemal gut und setzt einem sonnigen Abend das hüftgoldene Krönchen auf. Glücklicherweise sind wir mit dem Fahrrad gekommen und können die aufgenommenen Kalorien gleich wieder verbrauchen – oder zumindest etwas davon, denn bis Sachsenhausen ist es nicht wirklich weit.

Alexander Hardy

► Open Air (Rang 2)

## Gioia

Sachsenhausen, Paradiesgasse 67, Tel. 61995004, [www.gioia-frankfurt.de](http://www.gioia-frankfurt.de), ☎ Mo–Mi/So 11–24 Uhr, Do 11–1 Uhr, Fr/Sa 11–3 Uhr, □ DI/MC/VI/ec-cash, ▷, ☎ 65/120, □ Affentorplatz: Bus 30/36, Lokalbahnhof: S2–6, [www.30e.de](http://www.30e.de)

### Ist mir ein Vergnügen

Das italienische Wort Gioia kann man mit Freude, Lust oder auch Vergnügen übersetzen – und der Name ist Programm! Das Restaurant hat erst vor kurzem eröffnet, aber schon viele Fans gewonnen. Ob es am ansehnlichen Holzfeuerofen liegt, auf dem die Pizzen unverwechselbar dünn und knusprig gebacken werden? Es könnte natürlich auch am gemütlichen Ambiente mit Möbeln im Retro-Landhausstil liegen oder an dem freundlichen Team im Service, das immer einen flotten Spruch auf den Lippen hat. Wir werden sehr zuvorkommend vom Kellner begrüßt

und zu einer der massiven Holzbänke im Außenbereich geführt. Der fröhliche Herr empfiehlt eine Karaffe frisch-fruchtigen Lugana (0,5 l zu 10 €), dazu entscheiden wir uns als Entrée für Miesmuscheln (6 €) und Carpaccio von der Aubergine (5,50 €). Die vielen frischen Muscheln in Weißweinsauce und Petersilie lassen leider etwas vom versprochenen Knoblauch und Chili vermissen, und auch das Carpaccio in Tahini-sauce hätte etwas mehr Würze vertragen, aber mit ein wenig Salz wird die Vorspeise trotzdem noch zu einem sehr angenehmen Geschmackserlebnis. Die süßliche Creme aus Sesamkörnern harmoniert dabei gut mit dem nussigen Rucola, der weichen Aubergine und den knackigen Kirschtomaten. Zum Hauptgang empfiehlt uns der Service Doradenfilet (10 €), gefüllt mit Scampimousse, das nicht auf der Karte steht. Eine sehr gute Entscheidung: Der Fisch hat außen eine knusprige Kruste und ist innen durch die wür-

zige Mousse ganz weich und zart. Dazu gibt's mit Spinat gefüllte und mit Pilzen bedeckte Cannelloni in Sahnesauce, die problemlos auch als eigenes Gericht auf der Karte stehen können, so gut sind sie. Auch die Pizza Gioia (8,50 €) aus dem Steinofen kann glänzen: Anstelle von Tomatensauce auf dem dünnen Boden der Pizza werden wir von Oliventapenade mit Trüffelcreme überrascht, die in Kombination mit Büffel-Mozzarella, Parmesan, frischen Champignons und Rucola einfach ein Gedicht ist. In einer Liga mit der Pizza und dem Fisch spielt auch das angenehm süße, warme Schokosoufflé (4,50 €). Der flüssige Schokoladenkern lässt uns genauso wie das cremige Vanilleeis still dahinschmelzen. Die Panna cotta dagegen hätte von der Konsistenz etwas fester sein können, passt aber sehr gut zur süßen Waldfruchtsauce (4 €). Katharina Julia Bruns

► Die spannendsten Neueröffnungen (Rang 9)

## Goldman Restaurant

Ostend, Hanauer Landstraße 127, Tel. 4058689806, [www.goldman-restaurant.com](http://www.goldman-restaurant.com), ☎ Mo–Fr 12–14 Uhr, Mo–Sa 18.30–23 Uhr, So Ruhetag, ☎, ☎ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ☎, ☎ 70/30, ☎, ☎ Ostbhf.: R55, U6, Linie 11, ☎

### Hafenflair am Osthafen

Im Design-Restaurant herrscht unter Inhaber und Küchenchef Thomas Haus lockere, angenehme Atmosphäre, die einen Besuch immer wieder zu einem erfrischenden Erlebnis macht – und das auf sehr hohem Niveau. Der Gastraum weckt Erinnerungen an ein kleines, maritimes Hafenbistro. Die mit karierten Stoffservietten eingedeckten Tische stehen eng beieinander, das Servicepersonal ist locker, verbindlich und sehr kommunikativ. Getreu seinem Motto: „Vom einfachen das Beste“ interpretiert der Küchenchef die klas-

sisch-deutsche und mediterrane Küche mit handwerklichem Geschick und Experimentierfreude. Bei kreativen Kompositionen vermählt er hingebungsvoll Neues mit Vertrautem. Das Überraschungsmenü in fünf Gängen gibt es für 59,50 € – ein sensationeller Preis, nicht nur für Frankfurter Verhältnisse. Die dazu passende Weinreise (3 mal 0,1 l sowie 1 mal 0,05 l) wird für 28 € angeboten. Die Frage des liebenswürdigen Kellners, was denn nicht im Menü enthalten sein sollte, beantworten wir mit einem Lächeln und unserem expliziten Wunsch, Foie Gras zu integrieren. Zum hefigen Weißburgundersek aus der Pfalz (7,50 €) wird eine leichte Tomatenfrischkäsecreme nebst einem Sauerteigbrot in der Holzschale gereicht. Kurz danach kommt der Gruß aus der Küche, ein Karotten-Ingwer-Smoothie, das mit seiner angenehmen Schärfe wunderbar einstimmt. Unser Wünsche wurden erhört, denn nun kommt die Terrine von der Entenstopfleber an einem

kleinen Salatbouquet nebst Tomaten- und Fruchtmousse-Klecksen sowie Meerrettichstreuseln an den Tisch. Dazu wird aus der Weinreise ein Pfälzer Gewürztraminer kredenzt – hier passt einfach alles! Nach einer angenehmen Pause geht es mit Steinbutt mit Pilzen, Zucchini, Bohnen und Artischockenmousse weiter, das Ganze an einer leichten Petersiliensauce. Dazu wird trocken-fruchtiger Sancerre gereicht, der wunderbar harmoniert. In der Show-Küche können wir das Anrichten des nächsten Gangs beobachten: Lamm-Essenz mit Waldpilzintolvoltini und Lauch – ein sehr gehaltvolles Süppchen von kräftiger Farbe und ebensochem Geschmack. Auch das Hauptgericht ist von makeloser Güte: Das Rinderfilet vom Weidenrind, fein marmoriert und auf den Punkt gegart, liegt auf einem butterzarten Bäckchen nebst Speckbohnen und frittierten Bohnen an einer exquisit abgeschmeckten Banyulsjus. Dazu passend: kräftiger

Bordeaux. Die Hüften rufen Stopp, der Gaumen hat jedoch das Regiment übernommen, und zum krönenden Abschluss genießen wir zuerst Rhabarber-Granité mit Minze und Kalamansi-Sorbet – absolut göttlich! – und als fulminantes Finale ein warmes Schokoladen-Küchlein mit Schoko-Kern sowie Mango-Eis nebst Mango-Kompott, optisch aufgepeppt mit Basilikum- und Himbeer-Tupfen. Wow, ein unvergesslicher Abend! Wer jetzt noch nicht nach Hause möchte, kann seit kurzem direkt nebenan in der neuen Bar des 25-Hours-Hotels noch einen gut gemixten Absacker einnehmen; unter der Woche ist hier zwar nicht ganz so viel los, sodass keine rechte Stimmung aufkommt. Am Wochenende jedoch verwandelt sich die Oostbar dank regelmäßiger Auftritte von Künstlern aus der Funk- und Soul-Ecke in eine Konzert-Bühne.

Monika Vix

► **Bornheim/Ostend**

► **Frankfurt exklusiv (Rang 7)**

1. Platz



**FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014**

## OPEN AIR Holbein's

Sachsenhausen, Holbeinstraße 1, Tel. 66056666, [www.meyer-frankfurt.de](http://www.meyer-frankfurt.de), ☎ Mo 18–24 Uhr, Di–So 10–24 Uhr, ☎ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ☎ 185/45, ☎ Städle: Bus 46, Willy-Brandt-Platz: U1–5/8, [www.meyer-frankfurt.de](http://www.meyer-frankfurt.de)

### Lohningers Weltküche

Die Location im Glashaus zwischen den Flügeln des ehrwürdigen Städel-Museums: spektakulär. Die Größe: beeindruckend. Der „Sehen-und-gesehen-werden-Faktor“: schon immer hoch. Die kulinarische Leistung in der Vergangenheit: mal so, mal so. Der Service: konnte man Glück haben. Unterm Strich – ein seit Jahren

erfolgreiches Konzept. Und dann so was: Mario Lohninger, der bekannteste Sternekoch der Stadt, macht sein weit über Frankfurt hinaus bekanntes Bed-Restaurant „Silk“ in weiser Voraussicht kurz vor der Insolvenz des Vermieters Cocoon Club dicht, das „Micro“ ebenfalls – und übernimmt die Küche im Holbein's. Und das, obwohl er seit einigen Jahren zusammen mit seiner Familie nur ein paar hundert Meter vom Städel entfernt mit dem erfolgreichen „Lohninger“ schon ein gehobenes Restaurant ohne Sterne-Ambitionen betreibt. Das Holbein's soll und wird nie die Nachfolge des Silk antreten – so viel ist klar. Ein Sternerestaurant will Lohninger mit Partner Mey-

er daraus nicht machen. Das erscheint auch vernünftig, denn dazu ist der Laden zu groß und die Erwartungen des Publikums zu unterschiedlich. Was bleibt, ist das merkwürdige Gefühl, dass ein innovativer Küchenchef aus konzeptionellen Gründen einen Gang zurückschaltet, und die spannende Frage: Wie ist das Holbein's 2.0 mit Lohninger überhaupt einzuschätzen? Wir schauen in die Karte: eine klare Absage an das klassische Fine Dining. Mit Ausnahme eines Überraschungsmenus in vier Gängen für 65 € gibt es kein Menüangebot. A la carte werden zusammengefasst zu vier Blöcken insgesamt sechs Vorspeisen (12 bis 19 €), fünf Suppen und Zwischengerichte (14 bis

22 €), dreizehn Hauptgänge (16 bis 42 €) und acht Desserts (10 bis 22 €) angeboten. Dazu gibt es vom japanischen Sushi-Koch, der auch aus Silk und Micro gewechselt ist, fünf Sushi-Varianten von 15 bis 28 € – allerdings nicht, wenn Sie Sonntag oder Montag kommen, denn da hat Kawano San frei. Auch wenn uns hier einige seiner Klassiker begegnen, wirkt die Karte nicht wie eine Lohninger-Karte, sondern wie der Versuch, es irgendwie möglichst allen recht zu machen. Von Spargel und Caesar Salad über Euro-Asiatisches und italienische Pasta spannt sich der Bogen bis zu Hummer und Maibock. Dazwischen gibt's noch einen Burger mit Pommes und Tafelspitz.

Ein kulinarischer Spagat der Extraklasse. Entsprechend schwer ist es auch, das Holbein's preislich einzustufen – die neue Karte erinnert sowohl inhaltlich als auch bei der Preisgestaltung an eine Achterbahn. Dann steigen wir mal ein und schnallen uns an: Der Marktsalat ist frisch und mit Avocado-Streifen und Pekan-Nüssen gekonnt veredelt, das Dressing mit Essig vom österreichischen Essig-Papst Erwin Gegenbauer ist köstlich und das Ganze für 12 € auch preislich ein gutes Angebot. Das kann man vom Brunnenkresse-Rinderfiletsalat Thai-Style nicht sagen. Auch der schmeckt vorzüglich; es handelt sich um eine reduzierte, europäisierte Variation des Thai-Klassikers Yam Nua, die einen besonderen Kick durch die Verwendung von Papaya-Streifen erhält. Aber für eine kleine Vorspeisenportion mit sechs Rinderfiletstreifen 19 € aufzurufen, ist

schon ziemlich dreist. Die Achterbahnfahrt führt uns von Thailand nach Frankreich, serviert wird ein klassisches und tadellos gemachtes Duo von der Gänsestopfleber: gebraten und als Terrine, raffiniert begleitet von Rhabarber, Mandel und Vanille, aber leider nicht von einem richtigen Brioche, wie sich das gehört. Preislich geht die Achterbahn wieder nach unten, denn die Edelvorspeise gibt's für schlappe 3 € mehr als den Thai-Salat. Auch bei der Sushi-Selection „Kawano-San“ stimmt die Qualität – sie ist auf dem Niveau guter Sushi-Restaurants der Stadt. Die überschaubare Menge auf der Platte und der Preis von 28 € passen aber nicht wirklich zusammen. Mit der Ochsen schwanz-Consommé (14 €) sind wir wieder bei der klassischen Küche – die gelingt im positiven Sinne ohne Überraschungen genau so, wie man es sich wünscht. Als

erster Hauptgang kommt das mit Miso bestrichene Lachs-Filet vom Grill (26 €), ein Lohninger-Klassiker, der es vom Silk ins Holbein's geschafft hat. Der Allgäuer Mai bock ist bis auf die äußere Kruste perfekt dunkelrot und unglaublich zart. Begleitet von Bohnen, Portobello-Pilzen und Holunderbeeren ergibt sich ein Geschmacksbild mit erdigen und pikanten Noten – was Lohninger hier macht, ist Sterneküche pur. Gartechnisch auf demselben hohen Niveau sind sowohl das Surf'n'turf als auch der schon erwähnte Burger. Aber das sind Klassiker ganz anderer Stilrichtungen, Akzente vermag Lohninger hier nicht zu setzen. Die Sterne-Achterbahn rast ins Tal und gleich wieder nach oben: Von der Dessertkarte probieren wir den Valrhona-Schokoladentraum und das Zitronenbiskuit mit Rhabarber und Waldmeis tereis und sind wieder mitten in

der klassischen Sterneküche. Ja, Lohninger hat das Kochen nicht verlernt, und das kulinarische Niveau im Holbein's profitiert davon deutlich. Es gibt keine Ausreißer, allerdings er hebliche Unterschiede im kulinarischen Niveau quer durch die bunt zusammengewürfelte Karte mit ebenso bunt und teilweise schwer nachvollziehbar zusammengewürfelten Preisen. Das neue Holbein's ist ein professionell gemachter großer Kompromiss zwischen zwei sehr unterschiedlichen Ansätzen. In sich stimmig ist es nicht – aber was heißt das schon? Es hängt stark von Ihnen und von dem, was sie bestellen ab, wie Sie die neue Kombination Lohninger/Holbein's erleben. Einen Versuch ist es auf jeden Fall wert. *Peter Eckard*

► Eat & Meet (Rang 3)

► Sachsenhausen

## Grand Cru

Sachsenhausen, Textorstraße 56, Tel. 626260, [www.grand-cru-weinrestaurant.de](http://www.grand-cru-weinrestaurant.de), ☎ Mo–So 18–24 Uhr, , ,  20/20,  Brücken-/Textorstraße: Linie 14–16, Südbf.: S5/6, R50/55/64/90, U1–3/8, Linie 14–16, 

Weine auf der Weinkarte laden bei vernünftigen Tarifen durchaus zu langandauernden Selbstversuchen ein.

Hans A. Lang

► **Mediterran (Rang 4)**

## H

### Rebenwetter

An einem angenehmen, wenn auch recht frischen Frühlingsabend geht's ins schöne Sachsenhausen, wo unweit des Südbahnhofs das „Grand Cru“ sein Domizil hat. Der erste Eindruck verheißt Gutes – so stellt man sich ein Weinlokal vor. Während wir – einen fabelhaften Winzersekt aus der Pfalz für jeweils 7 € schlürfend – die Speisekarte studieren, grüßt die Küche mit Ochsenbäckchen im Glas: ein Gedicht! Das ist kein schlichter Gruß, sondern ein begeistertes „Hallo, schön, dass ihr da seid!“ Wenn's so weiter geht, bekommt uns hier so schnell keiner raus. Aus dem übersichtlichen, aber ambitionierten Angebot entscheiden wir uns für ein Vier-Gänge-Menü mit Weinbegleitung für 64 €. Der erste Gang ist ein Carpaccio, wie wir es lange nicht genießen durften: wunderbares Rindfleisch, hauchzart, wie es sich gehört, dezent, doch ausreichend mit gutem Olivenöl versehen und mit knackigem Salat garniert – toll! Die zum Menü gehörende Bärlauchsuppe ist ebenso gelungen, fein sämig, gut gewürzt: So soll es sein. Auch das Hauptgericht passt: einmal wunderbar zartes Rinderfilet mit einer herrlich schmackhaften braunen Sauce und auf den Punkt gegarten Kartoffeln, dann – à la carte – pochierter Kabeljau mit Kräutervinaigrette, grünem Spargel und Frühlingsalat (zu fairen 19,50 €). Der Spargel zart und fein, der Fisch durchgegart und dennoch wunderbar saftig – heute geht's uns wirklich gut. Die Weinbegleitung zum Menü (zu jedem Gang serviert die freundliche Bedienung 0,1 l eines empfohlenen Weins), ist recht interessant, beim nächsten Besuch werden wir darauf aber verzichten: Über 300

## Hama Sushi

Bockenheim, Adalbertstraße 7 A, Tel. 71719759, [www.frankfurt.hamasushi.de](http://www.frankfurt.hamasushi.de), ☎ Mo–So 11–22.30 Uhr, , ,  35,  Bockenheimer Warte: U4/6/7, Linie 16, Bus 32/36/50/75, 

### Hama genossen

Durch asiatische Elemente wie etwa eine mit Schriftzeichen verzierte Säule neben Tresen und Sushi-Kühlteke oder die in die Fenster eingezogene typische Holzverkleidung entsteht hier ansprechendes Ambiente. Bei fruchtigem Litschi-Saft (3,80 €/0,4 l) und hervorragendem Jasmintee (2,30 €) aus einem niedlichen Teeservice entscheiden wir uns zunächst für vegetarische Frühlingsrollen und Ebi Shao Mai (je 2,60 €). Bei Letzterem handelt es sich um mit Shrimpsfleisch gefüllte Teigtaschen – die Garnelen können wir zwar nicht herausschmecken, aber die vier kleinen Bällchen sind trotzdem eine interessante asiatische Version der deutschen Maultasche. Die vier Frühlingsröllchen sind hingegen schlicht knackig und frisch. Jetzt freuen wir uns auf Sushi in Form der Couple Box (19,90 €). Alles sieht äußerst frisch und ansprechend aus, und dieser erste Eindruck bestätigt sich mit jedem Happen: Die fischlosen Algenröllchen Kappa Maki beinhalten knackfrische Gürkchen, und schon an den Shake und Tekka Maki (Lachs und Thunfisch) beweist sich die ausgesprochen gute Qualität des hier verwendeten Fisches. Auch die übrigen Kompositionen wie Futo Maki oder Inside Out sowie die etwas schwerer zu essenden Nigiri mit Lachs, Tunfisch, Garnele (Ebi) und Ei (Tamago) und

selbst der gekochte Aal (Ungai) überzeugen vollkommen. Lediglich der Tintenfisch des Ika hat leider etwas zähe Konsistenz. Wasabi und Ingwer sind angenehm scharf dosiert und werden auf Wunsch nachgereicht. Wir beenden diese gelungene kulinarische Exkursion mit Kokosnuss-Bällchen (2 Stück 1,80 €) und gemischtem asiatischem Eis (3,50 €). Die Bällchen schließen den Rahmen zur Vorspeise, da der Teig an den der Shao Mai erinnert, in süßer Variante mit Kokosraspeln und cremiger Füllung macht er jedoch noch mehr Spaß. Das Eis aus grünem Tee und Sesam ist erfrischend herb und nussig ebenfalls ein Genuss. Wir ordern die Rechnung und bummeln zufrieden über die Leipziger Straße heim. Übrigens: Wer in der Nähe wohnt, kann sich das Ganze ab einem Mindestbestellwert von 10 Euro auch nach Hause liefern lassen. Irina Arend

#### ► Sushi (Rang 5)

Sachsenhausen, Hainer Weg 100, Tel. 65007185, ☎ Mo-Sa 12-14.30 Uhr und 17.30-22.30, So Ruhetag, ☎, ■ AE/DI/MC/VI, ☎, ☎ 55, ☎ Darmstädter Landstraße Mitte: Bus 30/36/954/960-963, Lokalbf.: S5/6, ☎ 30€

#### Korea auf dem Hügel

Hat man den Weg hoch geschafft und zuletzt noch die kleine Treppe zum Restaurant hinter sich ge-

bracht, wird man von der freundlichen Bedienung hinter der Theke lächelnd empfangen. Wir bemerken die koreanischen Zeitschriften am Eingang, auf vielen Plätzen stehen die für koreanische Restaurants so typischen kleinen Tischgrills. Heute sind wir die einzigen deutschen Gäste, was meist ein gutes Indiz dafür ist, dass authentische Küche geboten wird. Wir bestellen koreanisches Bier (2,50 €) und ein großes Weizen (3,50 €), was sehr gut zum koreanischen Essen passt. Die Speisekarte ist umfangreich, viele Gerichte ab zwei Personen werden direkt am Platz auf einem kleinen Tischgrill zubereitet. Wir wählen als Vorspeise scharfe Rindfleisch-Suppe (Yukkaejang-Suppe, 3 €) und Kimchi-Suppe (3 €). Der Vorspeisensuppe verleiht der fermentierte Chinakohl einen sauer-feurigen Geschmack, aber die Yukkaejang-Suppe mit feinen Rindfleisch-Streifen steht der Kimchi-Suppe in puncto Schärfe in nichts nach. Als Hauptspeise haben wir uns für Bul-O-Gui (2 x 17 €) für zwei Personen entschieden, ein Tintenfisch-Rindfleisch-Gericht, das in leicht süßlich-scharfer Sauce direkt auf dem Tischgrill an unserem Platz zubereitet wird. Ab und zu kommt unsere Bedienung vorbei, mischt die Zubereitung und gibt uns schließlich ein Signal, wann alles verzehrbereit durchgegart ist. Dazu bekommen wir zwei kleine Töpfe Reis und verschiedene eingelegte Gemüse, so dass un-

ser Tisch bald voll ist von vielen kleinen Beilagen-Schälchen. Darunter finden sich ganz exotische Dinge, zum Beispiel kleine Streifen aus Fisch-Pfannkuchen oder winzige Fischchen, die mariniert und leicht karamellisiert sind und eine fast schon süßliche Note entfalten. Natürlich darf auch die Portion Kimchi nicht fehlen. Das am Tisch zubereitete Hauptgericht schmeckt süßlich-scharf, die Tintenfisch-Stücke wurden vorher so eingeritzt, dass sie sich beim Garren zu kleinen Röllchen zusammenziehen. Das Rindfleisch ist dünn geschnitten und harmoniert sehr gut mit dem zarten Tintenfisch in der Sauce, die noch kleine Möhrenstücke und Zwiebeln enthält – die Qualität von Fleisch und Gemüse ist hoch und auch die Zubereitung sagt uns sehr zu. Die Portionen sind so großzügig, dass wir wohl beschwert feststellen müssen, für weitere kulinarische Korea-Erkundungen keinen Platz mehr zu haben. Weil das hier aber wohl durchaus häufiger vorkommt, weiß unsere Bedienung sofort die richtige Antwort und serviert uns koreanischen Ginseng-Schnaps (3 €), dem, wie wir erfahren, lebensverlängernde Eigenschaften nachgesagt werden. Wir sind sehr zufrieden und schauen bestimmt bald mal wieder vorbei und laufen nun gemütlich und mit neuer Lebensenergie den Berg hinab nach Hause. Frank Beltsie

#### ► Korea (Rang 4)

#### ► Sachsenhausen

#### Heimat

City, Berliner Straße 70, Tel. 29725994, [www.heimat-frankfurt.de](http://www.heimat-frankfurt.de), ☎ Mo-So 18-1 Uhr, ☎, ■ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ☎, ☎ 40, ☎ Hauptwache: S1-6/8/9, U1-3/6-8, ☎ 75€

#### Sehnsucht!

Auf den ersten Blick fühlt man sich bei der „Heimat“ von außen an eine Tankstelle oder ein amerikanisches Diner aus den 50er Jahren erinnert. Innen prägen nobles Interieur und nackter Beton den Gesamteindruck. Die Tische sind rund um die dominierende offene Küche arrangiert, wobei man auch direkt am Tresen Platz nehmen kann. Die Speisekarte ist nicht groß, dafür ambitioniert mit saisonalen Produkten, mit denen Gregor Nowak eine zeitgemäße Küche präsentiert. Die Gerichte kosten zwischen 10 und 30 €. Bei der Weinkarte liegt ein besonderes Augenmerk auf deutschen Weinen, speziell auf Nachwuchswinzer der letzten Jahre. Die Weinbegleitung zu vier Gängen wird heute mit rund 30 Euro berechnet und hält einige echte Entdeckungen bereit, zum Beispiel eine wunderbar gereifte Riesling Spätlese aus dem Jahr 2006. Als Gruß schickt die Küche Rindertatar mit Senfcreme und Grüner Soße. Die folgende Rinder-Consommé (10,50 €) ist schön kräftig und hat dank frischer Morseln auch ein wunderbares Aroma. Der Islandsaibling (17,50 €) kommt liebvolly arrangiert an den Tisch, lau-



## USA – BURGER & FUN DINING

### Heroes Premium Burgers

Nordend, Leibnizstraße 13, Tel. 84773735, [www.heroes-burgers.de](http://www.heroes-burgers.de), Ⓟ Mo–Do 12–23 Uhr, Fr 12–24 Uhr, Sa/So 13–23 Uhr, 28/30, 20 €

#### Greif! Schluck! Seufz ...

Drinnen sind die Wände mit bekannten Comicfiguren wie Spiderman, Batman und Green Lantern bemalt, und auch die Bedienungen tragen alle T-Shirts mit Superhelden-Aufdruck. Wir lassen uns von den Burgern am Nachbartisch inspirieren, die ausgesprochen gut aussehen und den zufriedenen Gesichtern ihrer Esser nach zu urteilen auch so schmecken: Also bitte einmal den „Candy Burger“ mit Rinderbulette, gebackenem Ziegenkäse, kanierter Speck, Tomaten und Salat (8,30 €). Sehr zu meiner Freude finden sich auf der Karte gleich drei vegetarische Burger mit Mozzarella, Feta oder Halloumi-Käse. Somit bitte auch noch einen „Greeny“ mit gebrillter Zucchini, Mozzarella, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Rucola und Pesto, Aioli und Tomatensauce (7,10 €). Als Beilage darf es eine große Portion Pommes mit zweierlei

Dip (4 €) sein, unseren Durst löschen wir mit Spezi (0,33 l zu 2,90 €) und Radler (0,5 l zu 3,50 €), während wir Knoblauchbrot (1 €) als Appetizer wählen. Die Getränke und das Knobi-Brot (fünf Scheiben mit Sourcream-Dip) kommen schnell, auf die Burger müssen wir kurz warten – kein Wunder, sie werden schließlich frisch zubereitet. Unsere inzwischen doch recht hohen Erwartungen werden mehr als erfüllt: Der Candy Burger erweist sich als „absolut hammermäßig“, wie mir mein zufrieden kauender Begleiter bestätigt. Die Mischung aus Ziegenkäse, Speck und saftigem Fleisch ist äußerst gelungen. Auch der Greeny überzeugt auf ganzer Linie: Gespart wurde weder am Mozzarella noch an Zucchini, alle Zutaten sind frisch und ergeben zusammen eine gelungene Komposition. Auch die löffelartig geformten „Fry 'n' Dip Kartoffelstreifen“ sind super, genau wie die selbst gemachte Aioli und die BBQ-Sauce – deshalb ist das Schälchen mit den Dips auch schnell leer, wir bekommen aber auf Nachfrage sofort einen Dip nachgereicht. Ganz klar: Wir kommen wieder, vor allem bei diesem Preis-Leistungs-Verhältnis! *Tabea Jaenecke*

warm auf den Punkt, und mit den Gurken in schöner Harmonie. Die Gänsestopfleber (19,50 €) überzeugt durch feines Aroma mit feiner Säure von Rhabarber. Souverän auch der St. Pierre (29,50 €): die Haut kross, das Filet glasig. Mango, Kohlrabi und Liebstöckel geben ungewöhnliche, aber passende Aromen, alles Speisen sind perfekt abgeschmeckt, die Calamaretti (21,50 €) zart und herhaft. Eine kleine Käseauswahl (9,50 €) und Vanillefrischkäsemousse (10,50 €) mit Rhabarber und Pistazien für Säure und Crunch runden das Menü ab. Der finale Espresso und ein Brand von Roter Williamsbirne schlagen mit 2 und 6 € zu Buche. *Oliver Hess*

► City/Bahnhofsviertel

► Frankfurter Lieblinge (Rang 2)

## Herr Franz

Westend, Ulmenstraße 20, Tel. 71379609, [www.frankfurter-presse-club.de](http://www.frankfurter-presse-club.de), ☎ Mo–Fr 11.30–2 Uhr, So 18–2 Uhr, Sa Ruhetag, ☎, ☎ AE/MC/VI/ec-cash, ☎, ☎, ☎/ ☎ 40/60, ☎, ☎ S1–6/8/9 Taunusanlage, ☎

## Der wahre Kaiser

Im schattigen Innenhof kann man die eindrucksvolle Architektur des Livingstonschen Pferdestalls be-

wundern und österreichische Küche mit mediterranem Einschlag genießen. Den Auftakt gibt klare Rinderbrühe (6,50 €) mit butterzartem Ochsenenschwanzfleisch, feinem Aroma und buntem Gemüse, der es allerdings etwa an Salz fehlt. Der mediterrane Vorspeisenteller ist mit 15 € nicht gerade ein Schnäppchen, hat dafür aber auch einiges zu bieten: zarte Frikadellen mit hausgemachter Mayonnaise zum Beispiel, schoenend gebrillierte Butterflygarnelen, Salat aus bissfesten schwarzen Linsen, Couscous-Salat mit frischen Kräutern, eingelegte Paprika, hervorragenden Oktopus-Salat mit Paprika und Koriander sowie eine kleine Portion Vitello tonnato. Das macht Lust auf mehr! Zur Hauptspeise darf es weißer Spargel mit Butter, Kartoffeln und Wiener Schnitzel (25 €) sein. Leider war Herr Franz wohl nicht ganz bei der Sache: Das weiße Gold ist nicht gründlich geschält und lässt sich kaum schneiden. Dafür sind die Schnitzel umso besser gelungen – mit einer unsagbar knusprigen Panade und zartem Fleisch machen sie Wien alle Ehre! Die Medaillons vom Hirschrücken (24 €) passen nicht ganz so gut in die Jahreszeit, sind aber wunderbar zart und werden in würzigem Beifuß-Jus mit eingekochten Weintrauben auf knusprigen Zuckerschoten und Zwiebelrösti serviert. Zum

Abschluss darf es Kaiserschmarrn sein (6,50 €), der wohl aus Rücksicht auf Trockenobstverächter ohne Rosinen serviert wird, doch kann das fruchtige Beerenkompott mit Weinnote diese Lücke problemlos füllen. *Henriette Nebling*

► Eat & Meet (Rang 4)

## Hooters

Sachsenhausen, Kleine Rittergasse 4–8, Tel. 60607557, [www.frankfurt-hooters.de](http://www.frankfurt-hooters.de), ☎ Mo–Fr 18–3 Uhr, Sa/So 12–3 Uhr, ☎, ☎ MC/VI/ec-cash, ☎, ☎, ☎/ ☎ 160/140, ☎ Affentorplatz: Bus 30/36, Lokalbf.: S5/6, ☎

## Nur schauen, nicht essen

Hooters passt nach Alt-Sachsenhausen wie der Topf zum Deckel. Die amerikanische Sportsbar stellt sich bei unserem Besuch als ein Mekka für Junggesellen- und Junggesellinnenabschiede heraus: Junge Heirats- und Feierwütige sehen schon um 17 Uhr so aus, als wüssten sie am nächsten Morgen nicht mehr, dass sie am gestrigen Abend wild mit Gummipuppe und Polizeikappe in der Sportsbar gefeiert, geschweige denn, was sie gegessen haben – obwohl sich diese Tatsache später noch als Segen für die Junggesellen herausstellen wird. Wir da-

gegen sind uns noch Stunden später der fettigen Kost, die in unseren Bäuchen rumort, gewahr. Aber zurück zum Anfang: Die knackigen jungen Service-Girls in kurzen Shorts und tiefem Dekolleté werfen uns beim Eintreten ein überaus fröhliches „Hey Guys! Welcome to Hooters!“ entgegen. Dann merken sie aber sogleich, dass wir keine Horde testosterongesteuerter Herren sind, sondern ein einfaches Pärchen, und verlieren schnell ihr Interesse an uns. Gnadenhalber erlaubt man uns immerhin, für eine Stunde an einem zugigen Tisch Platz zu nehmen – aber bitte nicht länger, denn dann ist der Tisch schon wieder reserviert. Nach einem Blick in die üppig mit Fett und Ketchup beschmierte, klebrige Karte dauert es – trotz noch annähernd leerer Bude – knapp eine Viertelstunde, bis wir endlich bestellen können. Am Bier vom Fass (0,5 l/3,90 €) ist nichts auszusetzen, aber der Caipirinha (6,90 €) ist eine Zumutung und würde einem Barkeeper mit Ehrgefühl die Tränen in die Augen treiben, schmeckt er doch stark wie ein Mixgetränk aus dem Supermarkt. Auch der Hooters-Cheese-Burger (8,50 €) kann nicht überzeugen: Die trockene, zähe Frikadelle hat dieses eigenartige Aroma, das Hackfleisch bekommt, wenn es auf viel zu hoher Temperatur in der Mikrowelle aufgetaut wur-

# H

de – der Geruch erinnert tatsächlich an Hundefutter. Das Brötchen schmeckt auch nicht gerade frisch und zerbröselt sofort beim ersten Kontakt mit der Kauleiste. Bei der Buffalo Plater (15,90 €) können wir geschmacklich nicht definieren, was Seafood und was Fleisch ist, sind die Hähnchenfilets, Garnelen und Chicken Wings doch mit unglaublich dicker, trockener Panade ummantelt, die vor Fett nur so trieft. Die scharfe 911-Sauce (0,90 €) bringt wenigstens etwas Geschmack an die frittierten Snacks, die Lemon-Pepper-Sauce dagegen schmeckt nur nach Mayonnaise und nicht annähernd nach Limone. Da wundern wir uns schon nicht mehr über den schlechten Geschmack der Hot-Cheese-Sauce (0,90 €) zu Curly Fries (2,90 €). Eine Viertelstunde vor der uns gegönnten Zeit müssen wir uns auch schon wieder trollen – alles klar, wir haben sowieso genug, geben auf und schleppen uns mit schweren Mägen zum nächsten Kiosk, um uns ein paar Schnäpse zum Verdauen und Vergessen zu genehmigen. Doch wir verharren immer noch im naiven Glauben, härter als dieses Junkfood zu sein und trauen uns ein weiteres Mal ins Hooters. Es ist früh, nur wenige Plätze besetzt und der Service – wie gehabt drall verpackt, aber diesmal ohne quiet-schende Ansage – durchaus nett und zugewandt. Wir geben diesmal den Cheese-Sticks (5,90 €) eine Chance, und siehe da: die anbei gereichte Salsa erreicht immerhin den Status „annehmbar“, während das Innere der in gefühlten 20 Sekunden an unserem Tisch erscheinenden Röllchen geschmacklich problemlos als Fugenkitt durchgehen würde. Die Dinger schmecken wenigstens nach nix, denken wir angesichts des Western BBQ-Burgers (10,90 €) – so etwas haben wir wirklich noch nie probiert: Das Burgerbrötchen sieht aus und schmeckt auch wie „Burgerpappe“, die von innen mit Fett vollgesogen ist. Das armselige Stück Hack wurde völlig totgebraten, obenauf ein Klecks furchteinflößender BBQ-Sauce und anbei die wohl scheußlichsten Pommes, die uns je begegnet sind. Glasig-fettige

Anmutung, schwarze Stellen an beinahe allen Fritten, brettharte Konsistenz und der Geschmack uralten Fetts – wie kriegt man so etwas hin? Da muss ein Meister des Fachs am Werk sein, allerdings in Sachen Abschreckung. Dagegen ist der Cobb Salad (8,90 €) mit frischem Romana, nach Convenience schmeckender Sauce und widerlich aromatisierten Croûtons ja noch eine Labsal, doch diesen halbwegen positiven Eindruck zerfetzt eine weitere Buffalo Platter förmlich in der Luft. Ein Bissen von der klumpigen Panade, und das Fett läuft uns aus den Mundwinkeln – der Rest steht ja bereits weiter oben. Na gut, wir geben auf – lässt uns hier einfach liegen, ihr schafft das allein nach Nevada!

Liliane de Vries

## ► Die Flops

## Hotel Lindenber

Ostend, Rückertstraße 47, Tel. 430591530, [www.das-lindenbergs.de](http://www.das-lindenbergs.de), ☎ So 11–15 Uhr, ☒ ec-cash, ☐, ☐, ☐  
40, ☐ Ostendstraße: S1–6/8/9, Linie 11/14, Bus 31, ☐

## WG für alle

Das ist wirklich ein ungewöhnlicher Ort: Höchst individuell gestaltet, erinnert das kleine Hotel eher an eine große Wohngemeinschaft, in der Speisesaal und Küche mit allen Bewohnern geteilt werden. Hier fühlen wir uns sofort wohl und bekommen nach einer kleinen Wartezeit einen wackeligen Zweiertisch zurechtgemacht. Pro Person kostet der Brunch exklusive aller Getränke 20 € und umfasst neben einem Buffet mit allen guten Basics von Käse, Butter, Wurst und Schinken, Marmeladen, Croissants und hervorragendem Brot und Brötchen auch eine warme Mahlzeit, die heute nordafrikanisch inspiriert ist. Matthias und sein Sohn lassen sich gern in die Töpfe schauen und haben angerichtet: Tabouleh, Auberginen-Tajine, Korianderpasta, lauwarmes Fladenbrot, Salat und ein Schnittchen mit Zafata. Zum Abschluss gibt's noch israe-

lischen Kaffee mit Gewürzen, der aufs Haus geht. Für uns steht fest: Absolut empfehlenswert für romantische Zweier, Freunde- und Familienrunden! *Wilma Fröhlich*

► **Brunch (Rang 2)**

## Hugo Brasserie & Bar

Sachsenhausen, Große Rittergasse 53–59, Tel. 95932193, [www.hugo-brasserie.de](http://www.hugo-brasserie.de), ☎ Mo/So Ruhetage, Di–Sa 18–24 Uhr, ☎, ☎ MC/VI/ec-cash, ☎, ☎, ☎/ ☎ 115/80, ☎, ☎ Frankfurter Platz: Linie 14, Bus 46, ☎

### Ein schlüssiges Konzept

Betrifft man die Große Rittergasse mit ihren schrillen Reklameschildern, dem Geruch nach abgestandenem Bier und kulinarischen Versprechen von Riesenschnitzel mit Pommes, so wähnt man sich am falschen Ort für gute Gastronomie.

Man muss schon sehr aufmerksam sein, um die unauffällige Fassade des „Hugo“ mit dem kleinen mausgrauen Schild und der schmalen Eingangstür zu entdecken. In den ehemaligen Räumen der Apfelweinwirtschaft Dauth's Hinnerkopp empfangen den Gast gedämpfte Musik, Menschen, die sich unterhalten wollen und können und ein Ambiente, das gekonnt Tradition und Moderne verbindet. Einen Hauch Eleganz verbreiten Stoffservietten, geschmackvolles Besteck und Geschirr sowie edle Gläser. Freundlichst bedient und kompetent beraten vom sympathischen Inhaber persönlich, dessen noch ungeborener Sohn übrigens Hugo heißen soll, treffen wir unsere Wahl. Die Küche passt mit ihrem Angebot an kreativ neu interpretierten traditionellen Speisen perfekt zum Ambiente und wird durch eine umfassende Weinkarte mit nationalen und internationalen Weinen sowie durch eine abwechslungsreiche Cocktailliste ergänzt. Als Vor-

speise teilen wir uns das Frankfurter Amuse-Gueule (9,50 €), eine Komposition aus Spundekäse', mit Kernöl mariniertem Tafelspitz, Grüner Soße mit halbem Ei, Handkäss-Tatar und Wurstsalat, alles appetitlich in Gläschchen serviert und mit einer kunstvollen Rettichschlange garniert. Auch die Grüne Soße überzeugt mit frisch gehackten Kräutern und intensivem Geschmack. Das Handkäss-Tatar hat perfekte Reife, milder Essig mit leicht süßlichem Touch und feinste Zwiebeln heben den Geschmack. Nach dieser geschmacklichen Traumreise durch Hessen sind wir neugierig, ob die Hauptgerichte uns ebenso überzeugen und werden nicht enttäuscht. Auch wenn die Karte, die durch saisonale Spargelangebote ergänzt wird, klein ist, werden wir schnell fündig. Kartoffel und Gemüse im Kataifi-Teig, gebacken mit gerahmten Pilzen (11,50 €) entpuppt sich als Kreation aus Kartoffeln und knackigem Gemüse mit viel Biss

und Eigengeschmack, das Ganze umhüllt von einem kleinen Wunderwerk aus Teigfäden, auch Engelshaar genannt. Die Pilze verleihen dem Gericht dezentes Waldaroma und gehen mit dem Gemüse und dem Kataifi-Teig eine geglückte Geschmackssymbiose ein – dieses vegetarische Gericht kann auch passionierte Fleischesser überzeugen! Auch das Cordon Bleu vom Kalb mit Ziegenkäse, rotem Zwiebelchutney und Röstkartoffeln (21,50 €) ist ein Gedicht. Das zarte Fleisch erhält durch den Ziegenkäse einen kräftigeren Geschmack, durch das Zwiebelchutney hingegen eine mild-pikante Note. Zum Schluss können wir herrlich luftig-lockerer Buttermilch-Vanillecreme mit frischen Erdbeeren (4,50 €) sowie einer Kaffee-Schokoladenraute mit gefälschter Schlagsahne (4,50 €) nicht widerstehen.

*Ingrid Fuchs*

► **Die spannendsten Neueröffnungen (Rang 6)**

► **Eat & Meet (Rang 9)**

## Ristorante Il Doge

Riederwald, Max-Hirsch-Straße 34, Tel. 40148906, [www.ildoge.de](http://www.ildoge.de), Ⓟ Mo-Fr/So 11.30–23 Uhr, Sa 17–23 Uhr, ☎ MC, →, ☎, ☎/→ 150/30, ☎ Schäfflestraße: U6/7, ☎ 30€

### Bravo!

Die Speisekarte ist abwechslungsreich. Nur schade, dass die angebotene Scaloppina aus Schweine- und nicht aus Kalbfleisch besteht, wie es in der italienischen Küche üblich ist. Unsere Wahl steht fest: eine Pizza Capri (6,50 €) und ein Grillteller mit Meeresgetier (16,80 €), bitte! Der Holzofen, in dem das knusprige Teiggericht vor den Augen der Gäste zubereitet wird, ist das Herzstück des Lokals. Schnell wird klar, dass hier Könnner am Werk sind, die mit viel Hingabe den perfekten Teig mit besten Zutaten kredenzen. Die Pizza schmeckt jedenfalls vorzüglich: Der Teig hat optimale Konsistenz und ist die perfekte Unterlage für die frischen Zutaten. Wir sind uns einig und vergeben für die Pizza, die hier ausschließlich mit Mozzarella belegt wird, die Bestnote. Unser zweites Gericht, der Fisch-Grillteller, kommt mit vier Fischsorten und ästhetisch drapiertem Gemüse daher. Die Gewürze sind perfekt dosiert und lassen dem Eigengeschmack des Fischs die nötige Entfaltungsfreiheit. *Angela Raneri*

► Gut & Günstig (Rang 6)

## Im Herzen Afrikas

Bahnhofsviertel, Gutleutstraße 13, Tel. 24246080, [www.im-herzen-afrikas.de](http://www.im-herzen-afrikas.de), Ⓟ Mo–So 18–1 Uhr, ☎, ☎, ☎, ☎, ☎/→ 70/20, ☎ Weser-/Münchener Straße: Linie 11/12, Willy-Brandt-Platz: U1–5/8, Linie 11/12, ☎ 20€

### Oase der Gastlichkeit

Ingwer, Koriander, Kardamom, Nelken und Piment – der Duft dieser Gewürze empfängt uns bereits beim Betreten des Restaurants. Der Anblick des Gastraumes verstärkt diesen ersten Wow-Moment des Abends: Der Boden ist mit Sand bedeckt, niedrige Sitzgelegenheiten und Tische bestimmen das Bild. Die Einrichtung ist fantasievoll, ungewöhnlich und mit viel Liebe zum Detail gestaltet. Wir bestaunen eine Art Hochsitz mit Platz für vier Personen, eine weißgetünchte Lehmhütte und einen hölzernen Karren mit einer gepolsterten Liegefläche für den kuschligen Abend zu zweit. Es wundert uns nicht, dass auch einige Kinder anwesend sind, und sie scheinen hier auch gerne gesehen zu sein. Ein freundlicher, junger Mann geleitet uns zu unserem Tisch in die Räumlichkeiten der angrenzenden Bar. Wir orientieren uns kurz auf der kleinen Karte, überlassen aber dann dem Haus die Zusammenstellung einer gemischten Platte für zwei Personen (17,70 €). Serviert wird unser Essen natürlich stilistisch auf einem großen runden Teller, der mit eritreischem Fladenbrot

ausgelegt ist. Unser Mahl besteht aus mild gewürztem Lammfleisch mit Okraschoten, die durch ihre angenehme Säure hervorragend mit dem Fleisch harmonieren, Spinat mit leichtem Aroma von Bärlauch oder Knoblauch, nussigen, lockeren Kartoffeln, scharfem Lammragout mit Paprika in roter Sauce, nach Koriander duftendem Eintopf aus gelben Linsen sowie höllisch scharfem Hähnchen, das so lange geschmort wurde, dass es förmlich von selbst im Mund zerfällt. So viel Vielfalt, gepaart mit der Möglichkeit, sein Essen haptisch zu erfahren, da natürlich mit der Hand gegessen wird, macht das Ganze zu einem besonderen Erlebnis. Während die süße Bananencreme (2,90 €) zum Finale auf der Zunge zergeht, stellen wir fest, dass auch unser Herz für Afrika schlägt. *Luigi Bruno*

► Afrika (Rang 2)

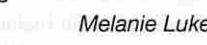
## Indian Curry House

Niederrad, Goldsteinstraße 215, Tel. 6665197, [www.indiancurryhouse.org](http://www.indiancurryhouse.org), Ⓟ Mo–Fr 11–14.30 Uhr und 17–22.30, Sa 17–23 Uhr, So 12–22.30 Uhr, ☎, ☎, ☎/→ 60/120, ☎, ☎ Rhonestraße: Bus 78/79, Niederrad Bf.: S7–9, R70/80, ☎ 20€

### Masala im Vereinsheim

Wir irren in strömendem Regen durch menschenleere Straßen der Bürostadt, doch endlich finden wir

das heilsversprechende Schild des Indian Curry House, das vor rund zwei Jahren von der Weserstraße im Bahnhofsviertel in diese Gartenanlage gezogen ist. Irgendwie schwant uns nichts Gutes von einem Inder in einem Vereinsheim, doch als wir tropfnass die Tür öffnen, strömt uns warme Gemütlichkeit entgegen. Zugegeben, ein bisschen Vereinsheimschick hat der Raum noch, aber mit roten Wänden, Kronleuchtern, ein bisschen indischem Deko-Kitsch und sorgfältig gedeckten Tischen hat es viel Charme. Den hat auch unsere Bedienung: Selten wurden wir so freundlich bedient und umsorgt. Zuerst dürfen es wärmernder, ungesüßter Masala-Gewürztee (1,70 €) und fruchtig-frisches Mango-Lassi (0,5 l zu 4,20 €) sein. Langsam kehren unsere Lebensgeister zurück, während wir die Karte mit der großen Auswahl an nord- und südindischen Gerichten wie Currys, Biryani, Tandoori und vegetarischen Spezialitäten begutachten. Da wir möglichst viel probieren wollen, erscheinen uns ein vegetarisches (10,50 €) und ein nicht-vegetarisches Thali (11,50 €) als die beste Wahl. Vorher knuspern wir schön krosse vegetarische Samosas (3,50 €), die nicht zu ölig sind, und knusprig-leichtes Papadam (1,70 €), hauchdünne Linsenfladen. Dann kommen auch schon unsere Thali-Platten, jeweils drei verschiedene Gerichte, serviert mit Basmatireis und offenwarmem Chapatibrot. Der Geruch von Kreuz-

kümmel, Curry, Kardamom und Kokos steigt in unsere Nasen, und es schmeckt ebenso gut, wie es riecht. Einziger Wermutstropfen: Die Speisen wurden in Blechschalen angerichtet, die uns an Hundenäpfe erinnern. Den Vegetarier erwarten Palak Paneer, schön cremiger Blattspinat mit hausgemachtem, leicht säuerlichem Käse und dezenter Koriandernote, würziges Linsen-Daal, ebenso perfekt abgeschmeckt, sowie Gemüse-Curry, das leichte Schärfe und den Geschmack von Chili auf der Zunge hinterlässt. Auch der dazu servierte Rajta, gewürzter Joghurt, ist an Frische nicht zu überbieten – sogar die Gurkenstreifen darin sind noch bissfest. Für das saftige Lammfleisch, das in einer angenehm fruchtigen Tomatensauce geköchelt wurde, braucht es eigentlich kein Messer, um es zu schneiden. Das gilt auch für das exzellent zarte Chicken Korma, dessen milde, sahnige Sauce nach Kokos und Mandeln schmeckt. Zum Abschluss bekommen wir noch einen Mango-Schnaps aufs Haus, verabschieden uns mit Handschlag und geloben, wiederzukommen, wenn das Wetter besser ist und man in dem großen Garten sitzen kann.  *Melanie Luke*

► **Indien (Rang 5)**

## Indian Village

Ostend, Hanauer Landstraße 82, Tel. 90436580, [www.indian-village-frankfurt.de](http://www.indian-village-frankfurt.de), ☎ Mo–Fr/So 11–14.30 Uhr und 18–23, Sa 11–14 Uhr und 17.30–23,  60/12,  Zobelstraße: Linie 11, Bus 31, 

## Die Welt ist ein Dorf

Das Indian Village hat sich gegenüber der neuen EZB einen zukunftsrechten Standort ausgesucht. Noch ist nicht viel los an jener Ecke, wo Straßenbahnen und Autoverkehr nach links auf die große Hanauer Landstraße abbiegen, und auch im Restaurant ist es am Samstagabend leer. Im schmalen, langen Raum mit hohen, hel-

len Wänden und Fenstern an einer Seite wirkt das schlichte, braune Mobiliar etwas verloren. Zur Einstimmung bestellen wir Mangolasasi (4,20 €, frisch und fruchtig) und einen gemischten Vorspeisenteller (7 €), dazu Naan-Brot (2 €) und Raita-Joghurt (4 €). Der Vorspeisenteller besteht aus kleinen, mit Hackfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln und Erbsen gefüllten Mini-Samosas, angenehm fettarmen Pakoras (Gemüse in Kichererbsenmehl frittiert) und einem saftigen Stück Huhn aus dem Tandoor. Dazu werden Mixed Pickles mit Mango sowie süßliche grüne Sauce und pikante rote Paste gereicht, die gut zu den Speisen passen – die Mixed Pickles kommen natürlich „frisch“ aus dem Glas, haben aber, anders als bei der dazugereichten Saucen oftmals der Fall, nicht lange herumgestanden. Die Hauptspeisen lassen nicht lange auf sich warten: Shahi Kabab (13,50 €), Hähnchenfilet, stundenlang in Joghurt, Sahne, Cashewpulver, Safran und anderen Gewürzen im Tonofen gegrillt, hält, was Machart und Zutaten verheißen: Das Huhn ist zart, mild würzig, und die Portion macht ganz schön satt. Das zweite, vegetarische Gericht hört auf den Namen Bengen Bharta (9,50 €), im Tandoor gegrillte Auberginen, püriert und mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch gebraten. Das volle Aroma der Aubergine ist in dem mit Erbsen angereicherten und intensiv gewürzten Mus perfekt erhalten geblieben, auch dieses Gericht schwimmt angenehmerweise nicht in Öl. Obwohl wir fast aus den Nähern platzen, wagen wir uns noch an „Rassmalai“, eine „Quarkkäse-Spezialität an Milch-Creme mit Pistazien“. Klingt interessant. Ist es auch, aber nicht unbedingt empfehlenswert: Die Quarkbällchen in flüssiger, süßer Milch haben leider die Konsistenz von zu fest verdicktem, trockenem Griesbrei. Das „Indian Village“ bietet solide, schmackhafte und gut verträgliche indische Küche. Anstelle des Desserts sei allerdings zu einem Chai-Tee geraten.  *Stefanie Wehr*

► **Indien (Rang 3)**

## Inos & Artos

Nordend, Weberstraße 90, Tel. 90502789, ☎ Mo Ruhetag, Di–So 17–24 Uhr, ☎ ec-cash, ☎, ☎/✉ 50/90, ☎ Glauburgstraße: U5, 

### Und dOuzo?

Wir beginnen mit einer warmen Vorspeisenplatte Pikilia (10,50 €). Diese erscheint uns insgesamt etwas käselastig, aber bei solch würzigen Feta-Käse lassen wir uns das gerne gefallen. Dazu wird frisches Brot gereicht, das selbst gemachte Zaziki macht die Vorspeise zu einer runden Sache. Nicht nur eine optische Köstlichkeit ist der weiße Demestika (0,2 l zu 4,30 €), der wie alle Weine bei Inos + ARTos in einer durchsichtigen Karaffe gereicht wird. Weil wir uns am Feta-Käse nicht satt essen wollen, legen wir mit Bifteki (12,50 €) und – damit wir doch noch zum Lamm kommen – mit Kleftiko (12,50 €) nach. Das bratenähnliche Gericht ist angenehm zart und zergeht förmlich auf der Zunge. Die Weinblätter, die um den Fleischberg herumgewickelt wurden, geben dem Mahl eine interessante und wohldurchdachte Note. Ebenfalls gelungen: das Bifteki, das gleich in doppelter Ausführung auf dem Teller landet. Unserer Bitte, den Beilagen-

reis durch Kartoffeln zu ersetzen, wird bereitwillig nachgekommen. Wenn wir etwas zu mäkeln haben, dann, dass die Beilagen-Portionen etwas klein geraten sind. Was dort noch fehlt, wird allerdings beim Nachtisch noch obendrauf gepackt. Die Feigen mit Vanillesauce sind leider aus, dafür kommt Baklawa (4 €) auf den Tisch, das Größe und Form eines Tortenstücks hat. Der hausgemachte griechische Joghurt (4 €) ist mild, aber bestimmt nicht fad. Überaus zufrieden und um einige Kilo schwerer ordnen wir die Rechnung und bekommen ganz selbstverständlich einen Ouzo aufs Haus gereicht. Na dann: Jámas!

Gerald Schäfer

► Griechenland (Rang 4)

## Iroha

City, Bethmannstraße 35, Tel. 21994930, [www.iroha.de](http://www.iroha.de), ☎ Mo–Sa 12–15 Uhr, Mo–Fr 18–23 Uhr, So Ruhetag, ☎, ☎ AE/DI/MC/VI, ☎, ☎/✉ 100, ☎ Willy-Brandt-Platz: U1–5/8, 

## Nippon ruft

Unter den japanischen Lokalen der Stadt erhebt das Iroha den Anspruch, eines der besten zu sein. Man tritt ein und sieht zunächst nur eine kleine Wendeltreppe, die den

Eindruck erweckt, zu den Hotel-Toiletten im Keller des nebenan gelegenen Frankfurter Hofs zu führen. Geht man weiter hinab, entdeckt man jedoch mit Erstaunen viele verschiedene japanisch eingerichtete Räume. Ein Teppanyaki-Raum mit langen Tischen und Bänken ermöglicht es den Gästen, japanische Küchenchefs beim Show-Kochen zu erleben. Es ist ratsam, schon bei der Tischbestellung seine Wünsche in dieser Hinsicht anzumelden. Das vielfältige Angebot der Karte ist beeindruckend: Auf 22 Seiten findet man die verschiedensten landestypischen Gerichte. Auch mehrere komplette Menüs werden angeboten, preislich liegen sie zwischen 80 und 120 € pro Person. So bemerkenswert die Auswahl der Speisen, so karg ist die Wein-Karte: Hier stehen nur drei Weine unter der allgemeinen Bezeichnung Chardonnay, Chianti sowie Champagner und Sekt auf der Karte. Natürlich gibt es auch Sake, jedoch auch nur zwei verschiedene Sorten – im Vergleich zu anderen Restaurants ist das dürftig. Um einen Eindruck vom riesigen Speisenangebot zu erhalten, bestellen wir viele kleine Gerichte, die auf verschiedenste Weise zubereitet sind – zum Beispiel Kinpira-Gobou für 5 €, eine der populärsten kleinen Vorspeisen Japans. Dahinter verbergen

sich gegrillte Schwarzwurzeln mit Sesam, die als zarte, geschmacklich sehr ansprechende Streifen daherkommen. Fast gleichzeitig wird Maguro-Negi serviert, mariniert Thunfisch für 7,50 € mit einer leichten Senfsauce und kleinen Stückchen Schalotten. Überraschend ist hier auch die Konsistenz, die weicher ist als erwartet. Der Seetangsalat Kaisou-Sarada (10 €) ist würzig und bissfest, die konventionelle „deutsche“ Salat-Unterlage sollte allerdings nur als Dekoration betrachtet werden, da ihr Geschmack nicht gut zu dem ausgeprägten Meeresgeschmack des Seetangs passt. Ein gegartes Gericht ist das Niku-Jaga für 8 €. In einer kleinen Schale wird Rindfleisch mit einer halben Kartoffel, Okra-Schoten, Karotten und Zwiebeln gereicht. Das Fleisch in Bouillon mit süßer Soja-Sauce ist traumhaft zart und äußerst wohlschmeckend. Das Rezept soll von der japanischen Marine stammen, die sich das Gericht im vorletzten Jahrhundert bei der britischen abgeschaut hat – eine spektakuläre Verfeinerung des britischen Stew! Interessant ist auch Age-Dashi-Do (7 €), zwei frittierte Tofustücke in einer Sauce aus Fisch-Fond, Soja-Sake und Mirin. Dieses gern als Fleischersatz genutzte Produkt überzeugt hier in Geschmack und Biss. Den krö-

nenden Abschluss des Essens bildet eine Ebi-Ten-Roll für 15 €. Die portionsweise aufgeschnittene Rolle mit Crevetten und Spargel beweist, dass Sushi nicht gleich Sushi ist: Geschmack und Zubereitung sind perfekt, die Roll wurde tatsächlich soeben frisch gemacht. Gern hätten wir noch ein Dessert probiert, aber die Auswahl an Grüner-Tee-Eis, Vanille-Eis und Früchten der Saison verleitet nicht gerade dazu. Doch das ist typisch für Japan.

*Emile Detour*

► Japan (Rang 4)

## Iwase

City, Vilbeler Straße 31, Tel. 283992, [www.iwase-frankfurt.de](http://www.iwase-frankfurt.de),  Mo–Sa 18.30–22.30 Uhr, Di–Sa 12–14 Uhr, So Ruhetag, , ,  Konstablerwache: S1–6/8/9, U4–7, Linie 12, Bus 30; Alte Gasse: Bus 36, 

## Lohnendes Warten

„Lasst es euch schmecken – das Warten lohnt sich!“ So freundlich werden wir angesprochen, als ein junges Paar uns seinen Platz an der Sushi-Bar überlässt. Die beiden sind happy, weil sie toll gespeist haben und wir sind froh, doch noch einen Platz zu bekommen. Wir hatten zwar reserviert, aber sind etwas zu spät eingetroffen, und prompt war nichts mehr frei. Das (sehr) kleine und schlicht gehaltene Restaurant nahe der Konstablerwache versprüht fast schon familiären Charme, der Service agiert unaufgereggt und freundlich. Als erstes entscheiden wir uns für Kirin-Bier (0,33 l zu 4 €) und heißen Haus-Sake (6 €). Inspiriert von der Sashimi-Platte unseres japanischen Nachbarn bestellen wir das

Maguro-Osashimi (26 €), frischer, fein geschnittener roher Thunfisch, dazu wählen wir noch einige Vorspeisen aus: würzige Miso-Suppe (3,50 €), anschließend Blätterseetang mit Gurkenscheiben in Essig (3,50 Euro €), der unsere Geschmacksnerven erfrischt und bestens auf die Jakobsmuscheln vom Grill (12 €) vorbereitet. Die Konsis-

tenz der Jakobsmuscheln ist perfekt, und den Sud wollen wir mal als fein, aber gleichzeitig kräftig beschreiben: runder Pilzgeschmack mit einer gut abgestimmten Knoblauch-Note – so deftig wird die Jakobsmuschel nicht überall zubereitet. Auch die Klassiker California Roll (6 Stück zu 12 €) und die gemischte Sushi-Platte (26 €) sind mit Liebe gemacht, der Sushi-Reis hat ausgezeichnete Konsistenz, und die California-Roll wurde mit feinem Lachsrogen garniert, was ihr ein besonderes Aroma verleiht.

An der Bar zu sitzen hat wirklich seine Vorteile: Schon wieder blitzen wir lustvoll auf das Gericht des Nebenmannes und bestellen ebenfalls Sake-Teriyaki (12 €), butterweiches und dennoch kross gerilltes Lachsfilet an Teriyaki-Sauce – wow! Wenn die Küche nicht bereits um 22 Uhr die Last Order ausrufen würde, hätte unser Geldbeutel bestimmt noch mehr gelitten. So beschließen wir den Abend mit einem weiteren Sake und befinden: Das Warten hat sich definitiv gelohnt!

Jens Prewo

► Japan (Rang 6)

## K

### Kabuki

Bahnhofsviertel, Kaiserstraße 42, Tel. 234353, [www.kabuki-restaurant.com](http://www.kabuki-restaurant.com),  Mo–So 18–24 Uhr, Mo–Fr 12–15.30 Uhr, , , , ,  Weser-/Münchener Straße: Linie 11/12, Willy-Brandt-Platz: U1–5/8, Linie 11/12, Hbf. U4/5, S1–9, Linie 11/16/17/21, 

## Hier tanzt das Gemüse

Wer bei japanischem Essen an die Kunst der Stille denkt, ist hier komplett falsch. Zelebriert wird vielmehr eine ausgefeilte „Kochshow an der heißen Edelstahlplatte“. Die obligate Schürze um den Hals gebunden (schützt Hemd und Jackett!), und schon kann es losgehen. Pilze, Pak Choi und Sojasprossen beginnen schon im Öl zu tan-

zen, so richtig faucht und zischt es aber erst, wenn der Hexenmeister die üppigen Fleischlappen auflegt – heiße, ist das ein Spaß! Mit flinker Hand werden Spieß und Messer aus dem Gürtelhalfter gezückt, und blitzschnell verwandelt sich das Steak mit Gemüse in mundgerechte Häppchen. Mit Stäbchen in diverse Spezialsaucen geheimer Rezeptur getaucht, und ab geht die Post. Selbst die einfachste Version des Steaks zergeht ganz wunderbar auf der Zunge, und für beträchtliche Aufpreise sind sogar noch bessere Qualitäten erhältlich. Wer Fleisch nicht mag, wird vielleicht vom Lachsfilet überzeugt. Hierbei reduziert sich das Messerballett allerdings auf die Gemüsebeilagen, denn das Filet gelangt unversehrt auf den Teller. Theoretisch könnte man sogar ganz auf Fleisch, Fisch oder Scampi verzichten und ausschließlich Gemüse braten lassen, aber für Vegetarier ist dies trotzdem kaum der richtige Ort. Als Enttäuschung empfanden wir den für 7 € angepriesenen „Kabuki-Cocktail“, ein kleines Schälchen Sake mit Eiswürfeln und einer Portion herzhaften Ingwers. Insgesamt sind die Zutaten jedoch qualitativ sehr hochwertig, das Personal ist freundlich bemüht und auf internationale Gäste eingestellt. Auch wenn es eher den westlichen Geschmack trifft, bleibt das Lokal eine Institution unter den „edlen“ Japanern unserer Großstadt und eine beliebte Anlaufstelle für Spesenritter. Übrigens: Als ein Gast mit Mononatriumglutamat-Unverträglichkeit da-

rum bat, die Geschmacksverstärker wegzulassen, musste er sich statt der großen Auswahl an Wundersößchen schließlich mit schnöder Sojasauce begnügen. Hinter jeder guten Zauberei steckt eben ein kleiner Trick. *Tobias Knopp*

► **City/Bahnhofsviertel**

► **Japan (Rang 5)**

## Kanouhou Restaurant

Offenbach, Bernardstraße 36, Tel. 90759983, [www.kanouhou.de](http://www.kanouhou.de), ☎ Mo-Sa 18–24 Uhr, So Ruhetag, ☎, ☎ ec-cash, ☎, ☎/ ☎ 36/40, ☎ Offenbach Ledermuseum: S1/2/8/9, besöde

## Crossover in Offenbach

Erlaubt ist, was gefällt: Die Crossover-Küche sucht sich das Beste aus allen Welten zusammen und komponiert daraus ganz neue Aromen. Inhaber und Küchenchef des Kanouhou, Abdellatif Kanouhou, verwöhnt in seinem kleinen, etwas versteckt liegenden Restaurant seine Gäste mit Gerichten, die von europäischen, orientalischen oder asiatischen Einflüssen inspiriert sind. Wir starten mit dem angebotenen Häppchen aus der Küche, fruchtig-scharfer Tomatensuppe und kleinem gratiniertem Ziegenkäse. Es folgt eine duftige Schaumsuppe, gemacht aus sieben Kräutern, wohl eine Reminiszenz an die Grüne Soße, leider nur lauwarm, aber sehr fein im Geschmack. Gebrate-

ne Blutwurst und Wachteleier geben ihr Pfiff. Mit 9,80 € ist sie fast so teuer wie der offene Riesling (0,2 l zu 8 €). Gespannt sind wir auf die Hauptgänge, deren Zusammenstellung ungewöhnlich anmutet. Das weiße, feste Fleisch des Steinbeiers (15,50 €) ist von Pata-Negra-Schinken umhüllt und geht mit einem Backpflaumen-Spargelarrangement eine ungewöhnliche, aber schmackhafte Liaison ein. Auch ein kleines Chateaubriand mit Auberginen-Chili-Basilikum-Gemüse und einer cremigen Sauce béarnaise (17,80 €) finden wir raffiniert. Geschmacklich eher unscheinbar fällt der Nachtisch aus – Erdbeeren mit Fromage blanc, Estragon und Streuseln (6,50 €). Die kleine übersichtliche Karte wechselt wöchentlich. Gut bedient ist man mit einem Menü, das angesichts der gebotenen Qualität mit drei Gängen zu 29 € oder vier zu 38 € preislich wirklich fair kalkuliert ist. *Stefanie Reichel*

► **Mediterran (Rang 3)**

## Café Karin

City, Großer Hirschgraben 28, Tel. 295217, [www.cafekarin.de](http://www.cafekarin.de), ☎ Mo-Sa 9–24 Uhr, So 10–19 Uhr, ☎, ☎ AE/MC/VI/ec-cash, ☎, ☎/ ☎ 60/40, ☎ Hauptwache: S1–6/8/9, U1–3/6–8, besöde

## Hier frühstückt Frankfurt

Frühstück im Café Karin steht bei vielen Frankfurtern auf der sonntäg-

lichen To-do-Liste ganz weit oben – in weiser Voraussicht wollen wir deshalb lieber einen Tisch reservieren. Weil das aber schon eine Woche vorher nicht mehr möglich ist, versuchen wir sonntags vor Ort einen der Tische zu ergattern, die für die Laufkundschaft freigehalten werden. Trotz großer und hungriger Konkurrenz schaffen wir es tatsächlich immerhin an die Theke und können es uns hier gemütlich machen, während sich im Eingang immer noch ein Dutzend warten der Frühstücks-Freunde tummelt. Kein Wunder bei all den verlockend klingenden Frühstücks-Variationen, die nach Frankfurter Stadtteilen benannt sind: So kommen beispielsweise im „Ostend“ Käse-Fans mit Gouda, Leerdamer, Frischkäse und Camembert auf ihre Kosten (7,50 €), Minimalisten entscheiden sich für die „City“ samt Croissant, Butter und Marmelade (3,20 €), und am „Osthafen“ gibt es Lungenbrötchen, Lachs, Frischkäse, Ei und dazu Saft (8,10 €). Wir wollen uns heute nicht lumpen lassen und entscheiden uns deshalb fürs hochpreisige „Westend“, das für zwei Personen mit 24,50 € zu Buche schlägt, dafür aber auch so einiges zu bieten hat: In unserem Brotkorb finden wir nicht nur frische Brötchen und zweierlei Lungengebäck, sondern auch reichlich Vollkornbrot und zwei köstliche Croissants. Dazu gibt es Butter, Bresaola, Putenbrust, Gouda und pikant-cremigen Frischkäse – Salami und gekochten Schinken hat

der aufmerksame Service auf unseren Wunsch gegen ein paar Scheiben Extra-Käse eingetauscht. Zu Milchkaffee (groß 2,90 €) und den Croissants lassen wir uns köstliches Pflaumenmus schmecken, das wir uns – ebenso wie allerhand verschiedene Marmeladen und Erdnussbutter – vom Buffet holen dürfen. Wachsweich gekochte Eier, zwei Gläschchen frisch gepresster Orangensaft und ein wirklich erstklassiges Birchermüsli mit Äpfeln, Haferflocken, Haselnüssen, Mandeln, Honig und Joghurt machen das „Westend“-Frühstück perfekt – und uns pappstatt. *Paula Nolte*

► **Frühstück (Rang 3)**

## Kastanie

Fechenheim, Leinwebergasse 4–6, Tel. 417100, [www.kastanie-fechenheim.de](http://www.kastanie-fechenheim.de), ☎ Mo Ruhetag, Di–Do/So 11.30–22.30 Uhr, Fr 11.30–23.30 Uhr, Sa 14–23.30 Uhr, ☎ ec-cash, ☎, ☎/✉ 40/50, ☎

Fechenheim Post: Linie 11, bus 206

## Gut Holz

In einem versteckten Innenhof gelegen, direkt an einem riesigen Kastanienbaum, befindet sich das kleine Restaurant mit schöner Außenterrasse. Die Speisekarte wird stetig variiert – so gibt es eine täglich wechselnde Mittagskarte, eine eigene Wochenauswahl, und selbst die Hauptspeisen werden regelmäßig ausgetauscht, sodass man auch als Mehrfachbesucher immer wieder neue Gerichte probieren kann. Wir starten mit gut abgeschmeckter, cremiger Tomatensuppe (3,80 €) und einem Auberginenpäckchen (3,50 €), das zwar klein ist, aber geschmacklich bereits einen Höhepunkt darstellt. Leicht geschmolzener Mozzarella und frische Kirschtomaten, umschlungen von gegrillten Auberginescheiben und Balsamicocreme – genial. Als Hauptgang möchten wir Red Snapper, der aber leider ausverkauft ist, und entscheiden uns stattdessen für die empfohlene Alternative: Pangasius mit Krebscreme und Bärlauch-But-

ter an gebackenen Kartoffeln (12,90 €). Der weiße Fisch ist perfekt gegart, minimal glasig und saftig, dazu gibt's mediterran gewürzte Kartoffeln und nicht zu intensive Krebscreme. Die in Calvados flambierten, gegrillten Schweinemedaillons (12,50 €) sind außen knusprig, aber im Inneren zart und noch leicht rosa, und auch die Darbietung auf dem Teller gleicht einem Kunstwerk, jedoch haben die Aromen von Fleisch und Bratkartoffeln der enormen Menge an viel zu salziger Madagaskar-Pfefferrahmsauce nicht genug entgegenzusetzen, und dass hier Calvados mit im Spiel ist, lässt sich nicht einmal erahnen – eine extra Sauciere hätte das ohne Frage qualitativ hochwertig wirkende Gericht gerettet. Zum Nachtisch entscheiden wir uns für Apple Crumble mit Vanilleeis (3,50 €) – ein mächtiger warmer Apfelauflauf mit Rosinen und deutlich spürbarer Zimtwürze. Für Freunde von richtigen Sattmachers als Dessert ist die schmackhafte Süßspeise unbedingt zu empfehlen. *Oliver Becker*

► **Gut & Günstig (Rang 3)**

## Kenkey House

Sachsenhausen, Gartenstraße 167, Tel. 24246203, ☎ Mo–So 13–23 Uhr, ☎, ☎ ec-cash, ☎, ☎/✉ 50/50, ☎ Vogelweidstraße: Linie 12/15/19/21, Stresemannallee/Gartenstraße: Linie 12/14–16/19/21, bus 206

## Ghana am Main

Etwas unscheinbar am Rand der dreispurigen Gartenstraße zwischen Uniklinik und Friedensbrücke liegt der Eingang zum Kenkey House, einem der wenigen Frankfurter Lokale mit westafrikanischer Küche. Der Service bedient mit Freundlichkeit und guter Laune, allerdings muss man sich immer mal wieder in Erinnerung bringen. Die Einrichtung ist einfach und wirkt etwas improvisiert, die Toiletten sind gerade noch akzeptabel. Wir entscheiden uns – in der Hoffnung, auf diese Weise einen guten Über-

blick zu gewinnen – für das „All-u-can-eat“-Buffet (12 € pro Person), das es nur am Wochenen-de gibt. In den Rechauds warten Fisch und Hühnchen, Jollof-Reis, Bohnen, Paprikagemüse, Koch-bananen und Eissalat mit zwei Dressings. Angeblich soll es auch Spinat geben, der Behälter ist aber leer und wird den ganzen Abend auch nicht mehr aufgefüllt. Dafür stehen noch zwei Saucen zur Aus-wahl, eine auf Erdnuss-Basis und eine scharfe, die man besser nicht unterschätzen sollte. Wir füllen unsere Teller mit dem, was die Rechauds hergeben, und das ist nicht immer viel; bei dem hauseigenen Nachfüllrhythmus muss man auf der Hut sein, um sich die begehrte Leckerei zu sichern. Zunächst be-dienen wir uns bei den goldbraun frittierten Kochbananen, was eine gewisse Zurückhaltung erfordert, denn sonst ist man gleich schon satt. Danach gibt es eine Portion Jollof-Reis, der mit verschie-denen Gemüsen zubereitet wurde. Dann geht es, so weit vorhan-den, zum Geflügel, das mit Kno-chen gebacken wurde und schön kräftig schmeckt, später gibt es frittierte Fischfiletstücke – beides einerseits schön knusprig gebacken und innen dennoch zart. An-dererseits hätten wir uns mehr Ab-wechslung in der Art der Zuberei-

tung gewünscht, schließlich wurde alles leicht gesalzen und auf die gleiche gebackene oder frittierte Weise angeboten. Mit den beiden Saucen kann man etwas Span-nung auf den Teller bringen, denn die scharfe Sauce ist richtig scharf, obwohl sie nicht so aussieht. Auch die Erdnusssauce hat leichte Schärfe, verbindet sich aber gut mit allem. Das rote und gelbe Paprikagemüse mildert dann alle Schärfe wieder. Wenn wir wieder-kommen, bringen wir viel Zeit mit und probieren dann Suppen und Stews und alles, was man sonst noch aus Kochbananen machen kann. *Roswitha Hesselbach*

► Afrika (Rang 4)

► Genuss weltweit

## King Corner

Sachsenhausen, Mailänder Straße 8, Tel. 686026, [www.kingcorner.de](http://www.kingcorner.de), ☎ Mo-So 17–23 Uhr (Küche bis 22 Uhr), ☎ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ☎ 20/8, ☎ Südfriedhof: Bus 30/36/954/960–963, Südbf.: S2–6, R50/55/64/90, U1–3, ☎ 30 €

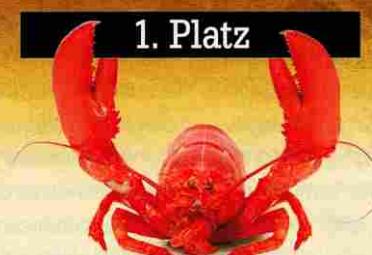
## Thailand im Kleinformat

Das King Corner in Sachsenhau-sen ist klein: Im Speiseraum mit einer Glasfensterwand zu einem

Vorplatz haben gerade einmal 20 Leute Platz. Deshalb ist es drin-gend notwendig zu reservieren – es lohnt sich! Schon beim Eintritt fällt das angenehme Ambiente auf: helle Brauntöne an den Wänden und wenige, schlicht dekorierte Holztische sorgen für familiäre At-mosphäre. An einer Wand hängen kleine Michelangelo-Reprodukti-onen, an der anderen ein Nach-druck von Rembrandts „Mann mit dem Goldhelm“ über einem auf-gehängten Degen. Da aber auch ein Foto des thailändischen Kö-nigspaares zu erspähen ist und auch ein kleiner Altar nicht fehlt, wird letztendlich doch klar, welche Landesspeisen im King Cor-ner gereicht werden. Wir haben ei-nen der raren Zweiertische ergat-tert, zu dem uns eine freundliche Bedienung gleich geleitet. Die Kar-te ist reichhaltig und enthält viele Klassiker der thailändischen Kü-ché. Aus der Vielzahl der Vorspei-sen wählen wir sauer-scharfe Tom-Yam-Suppe mit Garnelen (4,90 €) und einen gemischten Vorspeisenteller (6,90 €). Die Suppe duftet nach Zitronengras, die Cham-pignons sind noch knackig und passen gut zu den saftigen Gar-nelenstücken. Allerdings ist die Suppe in puncto Schärfe eher an westliche Gaumen angepasst, sie hätte durchaus eine Spur feuriger

sein können. Als gemischte Vor-speisen erhalten wir frittiertes Ge-müse im Teigmantel an süß-sau-rer Sauce, dazu Frühlingsrollen mit Gemüse, was hübsch deko-riert mit kleinen Blumen auf dem Teller serviert wird. Die Portionen sind großzügig, und so müssen wir aufpassen, dass noch Platz für die Hauptspeisen bleibt. Wir wählen Glasnudeln mit Garnelen, Guai Dteauw Pad Tom-Yum (13,90 €), und ein im Wok zubereitetes Ent-enbrust-Gericht mit Reis (10,90 €), Pad Bai Grabraow. Die Entenstü-cke sind knusprig und harmonieren gut mit der Chili-Knobauch-Sauce und den fein geschnittenen grünen Bohnen. Thai-Basilikum ver-leiht dem Ganzen eine besonde-re, exotische Note. Auch die ge-bratenen Glasnudeln mit den Gar-nelen sind gelungen, hier besticht die Sauce durch zarte Galgant-No-ten, hinzu kommen Zitronengras und Kaffirlimetten-Blätter, was der Speise noch einen zitronig-frischen Charakter gibt. Die Hauptgerichte sind ebenfalls reichlich portio-niert, und so müssen wir feststel-len, dass eine Nachspeise nicht mehr zu bewältigen ist, die pro-bieren wir dann das nächste Mal – denn das wird ja sicherlich nicht unser letzter Besuch im King Cor-ner gewesen sein. *Frank Beltsie*

► Thailand (Rang 4)



**FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014**

## **TÜRKEI** Kekik

Höchst, Zuckschwerdtstraße 16, Tel. 27294848, [www.kekik-restaurant.de](http://www.kekik-restaurant.de), ☎ Mo-Sa 18-24 Uhr, So 18-22 Uhr, 50, Zuckschwerdtstraße: Linie 11, Bus 51/54/57/59,

### **Osmanische Schatzsuche**

Neugierig betreten wir das kleine, geschmackvoll eingerichtete Lokal und werden sehr freundlich und herzlich begrüßt. Die Speisekarte ist eine kulinarische Offenbarung aus Tausendundeiner Nacht: Angeboten werden Gerichte, die bereits vor über 500 Jahren in den Palastküchen Topkapi, Edirne und Dolmabahçe zubereitet wurden und heute beinahe in Vergessenheit geraten sind. Wir entscheiden uns für Geflügel in zweierlei Varianten: Mahmudiye – im Ofen geschnortes Huhn mit getrockneten Aprikosen, Mandeln und Granatapfelkerne – sowie Tavuk sis, gegrillter Hähnchenspieß mit Reis und Salat (14 €). Um uns auf die orientalische Genussreise einzustimmen, bekommen wir frisches Fladenbrot, Olivenöl und ein Schälchen mit einer Mixtur aus 38 verschiedenen Kräutern. Wir tunken das warme Brot zunächst ins Öl, an-

schließend in die Kräuter und lassen uns das aromatische Ergebnis auf der Zunge zergehen. Da kommen auch schon die Hauptgerichte: Mahmudiye wurde in einem Tongefäß zubereitet, gekonnt angerichtet und schmeckt vorzüglich. Die Süße der Früchte harmoniert hervorragend mit dem zarten Fleisch, die gesamte Komposition ist raffiniert gewürzt und überzeugt mit süßlich-fruchtiger sowie im Abgang leicht scharfer Note. Das andere Geflügelgericht ist nicht nur liebevoll arrangiert, sondern schmeckt exakt so, wie gegrilltes Fleisch nun mal schmecken soll: innen saftig und außen leicht kross. Ein großes Lob für den Beilagensalat, der viel mehr war als ein schlichter Begleiter des Grilltellers: Die bunte Komposition aus zwei Salatsorten, roten Zwiebeln, Mais, Tomaten, fein geraspelten Karotten und Sonnenblumenkernen wurde mit einem würzigen Dressing verfeinert. Satt und glücklich verlassen wir nach persönlicher Verabschiedung das Lokal und sind uns sicher, dass dies nicht unsere letzte Reise in die osmanische Küche war. *Angela Raneri*

- Genuss weltweit
- Höchst & Nachbarn

# K

## Kish

Bockenheim, Leipziger Straße 16a, Tel. 77039888, [www.kish-restaurant.de](http://www.kish-restaurant.de),  Mo-So 11.30-23.30 Uhr,  AE/MC/VI/ec-cash,  80/100,  Bockenheimer Warte: U4/6/7, Linie 16, Bus 32/36/50/75, 

## Schmerzensgeld!

Das in einer Seitenstraße gelegene persische Restaurant erscheint durch seine Sonnenterasse und die vielen bunten Mosaiken an der Hauswand recht einladend. Wir nehmen an einem der Tische im Freien Platz. Leider ist sowohl auf unserem Tisch als auch an den Nebentischen die Tischdecke nicht mehr ganz sauber und wird auch nicht ausgewechselt, als die Bedienung erscheint. Mürrisch und einsilbig werden wir mit der Frage „Buffet?“ begrüßt. Nun, da wir uns sowieso schon für das Mittagsbuffet entschieden haben, bei dem der Gast so viel zahlen kann, wie er für angemessen erachtet, bejahren wir. Zudem würden wir gerne eine Weißweinempfehlung bekommen. „Welchen Wein können Sie uns denn empfehlen?“ Antwort: „Pinot Grigio!“ (0,2 l/4,90 €) „Und wie schmeckt der so?“ Antwort: „Trocken.“ Da wenden wir uns lieber direkt dem Buffet zu und werden ganz und gar nicht positiv überrascht. Die Vorspeisen sind teilweise noch genießbar: Die eingelegten gegrillten Zucchini und Karotten haben einen angenehm rauchigen Geschmack, und auch der cremige Humus ist in Ordnung. Der Brokkoli dagegen ist zwar knackig, kommt aber mit langen, harten Strünken. Die sahne Zitronentunke, in der das Gemüse schwimmt, kratzt zudem unangenehm im Hals, und auch der Suppe mit zerkochter Hirse können wir nichts abgewinnen, schmeckt sie doch wie salziger Milchreis und ansonsten nach nichts. Um den Salat machen wir einen großen Bogen, denn auf dem silbernen Tablett am Buffet liegen nur noch ein paar welke Fetzen klein geschnittener Eisbergsalat. Wir wenden uns den Hauptspeisen in den metallenen Rechauds zu: Nach ein paar Versuchen, aus den einzelnen

Schalen in der Flüssigkeit noch etwas Fleisch oder Gemüse zu angeln, kratzen wir noch den letzten, am Boden verbrannten Reis aus dem dafür vorgesehenen Behälter. Der angebrannte Spinat schmeckt gar nicht mal so übel, die wabbeligen Hähnchenschlegel in einer Tomatenpampe dagegen haben kaum mehr Geschmack, so lange wurden sie gekocht. Das Lammfleisch mit Linsen hat zwar weiche Konsistenz, ist aber beim Kauen eine undurchdringbare, quietschende, zähe Masse. Das Rind, ebenso mit Linsen angemacht, schmeckt beinahe seifig nach Limettensaft, und auf den gleichen Geschmack trifft unsere Zunge auch beim Lamm in Kräutersauce. Die kleinen Hackbällchen mit Karotten und zerkochten Kartoffeln können geschmacklich ebenfalls nicht überzeugen – sind wir hier in einem persischen Restaurant oder bei einem Einrichtungshaus? Das dazu gereichte Naan-Brot ist so trocken, dass es schon in der Hand zerbröseln. Eigentlich ein Glück, dass wir so viel zahlen dürfen, wie wir möchten – nur haben wir eher das Gefühl, dass nun uns etwas zusteht, doch Schmerzensgeld gehört leider nicht zum Konzept des Restaurants. Nach einigen Tagen versuchen wir noch einmal unser Glück in der Hoffnung, dass sich maßgeblich etwas an Essen und Service geändert hat. Hat es aber nicht. Erneut schlurft die Bedienung traurig an unseren Tisch. Wir ordern Sharbate Albalu (0,4 l/3,90 €) und Granatapfelschorle (0,4 l/4 €) und sind jetzt schon enttäuscht. Vor allem das persische Sauerkirschengetränk schmeckt gelinde gesagt nur nach Limettenkonzentrat – so stellt man sich ein Zitrus-Spülmittel auf der Zunge vor. Auch das Buffet weist ein ähnliches Bild auf wie beim letzten Besuch: Die leider unbeschrifteten Gerichte lassen sich für uns kaum auseinanderhalten, vor allem, weil die durchgehend verkochten Gemüsesorten kaum einen Eigengeschmack aufweisen; zu allem Überfluss beißen wir diesmal auch noch auf Pflaumen- und Aprikosensteine, die sich in der Pampe versteckt haben. Das Lammfleisch ist zäh und fettig und die Hähnchenschenkel

sind erneut wabbelig. Das à la carte bestellte Tschelo Kabab Torsch, gebrillte Lammrückenfiletstückchen an Granatapfelsauce, ist zwar gerade noch nicht übergrillt, aber seine 14,90 € schlichtweg nicht wert. Die Krönung ist das völlig seifig schmeckende Safraneis an angeblich gebackenen Datteln – nein danke, das war's!

Liliane de Vries

► Die Flops

## Knossos

Nordend, Luisenstraße 7, Tel. 444796, [www.knossos-frankfurt.net](http://www.knossos-frankfurt.net), ☎ Mo-Do/ So 17-1 Uhr, Fr/Sa 17-3 Uhr, ☎ AE/MC/ VI/ec-cash, ☎ 80/60, ☎ Merianplatz: U4, ☎ 30€

## Kretisch-Fetisch

Die Wandmalereien und vereinzelte antik anmutende Säulenreste zauen leider kaum mediterranes Flair, die Gastfreundschaft der Bedienung

und die leise Hintergrundmusik hingegen lassen dann doch ein wenig Tavernen-Atmosphäre aufkommen. Schon den ganzen Tag haben wir uns auf die Vorspeise gefreut: Einen großen Teller mit einer Varietät aus warmen griechischen Spezialitäten (für eine Person 9,20 €). Ein Traum! Gebratene Auberginen und Zucchini, mit Schafskäse und Spinat gefüllte Blätterteigpastete, dicke weiße Bohnen in einer fruchtigen Tomatensauce, herrlich frisches Zaziki, gefüllte Weinblätter und cremiger Feta zergehen einfach so auf der Zunge. Nun widmen wir uns den Klassikern der griechischen Küche und bestellen eine Portion Gyros mit Pommes und Zaziki (13,50 €) und das Gericht „Knossos“, eine gemischte Platte mit Fleischspezialitäten vom Holzkohlegrill mit Tagesbeilagen, Salat und Bratkartoffeln (16,50 €). Vorab erreicht uns noch jeweils ein kleiner gemischter, sehr frischer und mit hauseigenem Dressing aus Öl, Essig und Kräutern an-

gemachter Salat. Die Hauptgerichte kommen dann leider etwas fandasios daher: Bei beiden Gerichten wurde das Fleisch übereinander gestapelt, das Gemüse anbei, Zucchini, Auberginen und Tomaten in einer fruchtigen Tomatensauce, gleicht sich. Die Pommes sind knusprig und gut gewürzt, während die Bratkartoffeln noch einige Zeit hätten in der Pfanne verweilen dürfen. Das Fleisch auf der Grillplatte ist wunderbar zart und sowohl Lamm als auch Schweinefilet und Bifteki wurden auf den Punkt gebrillt, jedoch durchweg gleich gewürzt. Leider erscheint das Gyros eher sehnig als knusprig, und als wir gern noch ein weiteres Pilz (3 €) geordert hätten, nimmt niemand Notiz von uns. Zum Nachtisch bestellen wir griechischen Joghurt mit Honig und Zimt (4,50 €), eine riesige Portion, die liebevoll mit frischen Erdbeeren dekoriert wurde – sehr gut. Miriam Mandryk

► Griechenland (Rang 5)

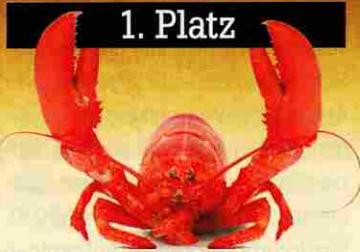
## Koh Samui

City, Große Friedberger Straße 32, Tel. 292828, [www.KohSamui24.net](http://www.KohSamui24.net), ☎ Mo-Sa 11.30-24 Uhr, So 15-24 Uhr, ☎ AE/MC/VI/ec-cash, ☎ 60/10, ☎ Konstablerwache: S1-6/8/9, U4-7, Linie 12, Bus 30/36, ☎ 30€

## Insel-Gefühle

Von der Konstablerwache nach Koh Samui in nur zwei Minuten – unfassbar, was heutzutage alles möglich ist! Palmen, Strand und Kokosnüsse erwarten uns in dem gemütlichen, in dunklem Holz gehaltenen Restaurant zwar nicht, dafür aber authentische thailändische Küche auf gutem Niveau. Die Auswahl ist groß, darunter separat aufgeführt ein umfangreiches Angebot an thailändischen Spezialitäten für Einheimische und Neugierige. Wir entscheiden uns zunächst für Garnelen im Teigmantel mit süß-saurer Sauce (6,50 €) und Yam-Pla-Muek,

1. Platz



FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014

## BUSINESS LUNCH AB 30 €/ DIE SPANNENDSTEN NEUERÖFFNUNGEN

### Lafleur

Westend, Palmengartenstraße 11, Tel. 90029-100, [www.palmengarten-gastronomie.de](http://www.palmengarten-gastronomie.de), ☎ Mo/So Ruhetag, Di–Fr 12–15 Uhr und 18.30–24, Sa 18.30–24 Uhr, AE/MC/VI/ec-cash, Westend: U6/7, 40/40, Westend: U6/7,

#### La vie en rose

Schon lange munkelte man, dass die in Sternerestaurants erfahrene Mannschaft vom Tigerpalast, die im Palmengarten mit dem Café Siesmayer schon seit Jahren erfolgreich unterwegs ist, im Zuge der Neueröffnung des Gesellschaftshauses dort nicht nur die Eventgastronomie übernimmt, sondern ein luxuriöses Restaurant plant. Dann dauerte und dauerte es, weil der Palmengarten den Eröffnungstermin immer wieder verschieben musste. Kaum war das Restaurant eröffnet, mokierte sich die Lokalpresse darüber, dass die Preise im Gesellschaftshaus nicht mehr so volkstümlich seien wie früher – und dann kam der erste Michelin-Stern in Rekordzeit. Entsprechend unfair ist auch der Vergleich zu früher, positive Verklärung ist hier nicht angebracht: Das Gesellschafts-

haus war ein ziemlich heruntergekommenes Gemäuer, als sich die Stadt endlich zum Handeln entschloss, und die frühere Gastronomie begegnete uns zuletzt in den Flop Ten: abgewirtschaftet, billig und übel. Wir Frankfurter haben also allen Grund, uns darüber zu freuen, dass die Stadt dieses Schmuckstück im Palmengarten endlich und für sehr viel Geld saniert, renoviert und poliert hat. Und das Restaurant Lafleur ist das Tüpfelchen auf dem i. Viel moderner als das Français oder die Villa Merton, trotzdem ausgesprochen elegant und stilsicher – die Form ist vollendet. Das Küchen- und Serviceteam aus dem Tigerpalast-Restaurant um Küchenchef Alfred Friedrich und Maître/Sommelier Miguel Martin ist komplett umgezogen, und man spürt, dass beide sich hier wohlfühlen. Das Angebot entspricht dem erwarteten Sternrestaurant-Standard: vier Vorspeisen zwischen 32 und 38 €, zwei Suppen für 19/20 €, zwei Zwischengerichte um 38 €. Hauptgänge kosten saftige 48 bis 52 € pro Teller, dazu kommen drei Desserts zwischen 19 und 23 €, und natürlich können Sie den vom berühmten Bernard Antony bestückten Käsegewagen gegen eine Kostenbeteiligung von 22 € abräumen. Alternativ gibt es zwei Menü-

Angebote: das Gourmetmenü und das vegetarische Menü wahlweise in 4/5/6 Gängen für 98/109/122 € beim Gourmet- und 89/99/108 € beim vegetarischen Menü. Natürlich serviert die Küche zum Apéro schon einige elegante Amuse-Bouches, aber wir konzentrieren uns auf den ersten Gang. Im Gourmetmenü ist das heute ein Salat von der Dombes-Wachtel mit Dressing von Frankfurter Kräutern und Gewürzeigelb. Es ist ein Salat für Feinschmecker, jedes Blatt sorgfältig auf dem Teller arrangiert und mit genau der richtigen Menge Dressing benetzt, klare Aromen, besonders bei dem Wachtelfleisch, dazu das in einem Gewürzsud eingelegte und pochierte Eigelb als feine Abrundung. Der vegetarische Menüstart ist ähnlich, hier ist allerdings weißer Spargel der Hauptdarsteller auf dem Teller, ergänzt ebenfalls von Frankfurter Kräutern und dem Gewürzeigelb. Es folgt eine Cremesuppe von Zuckererbsen, Kopfsalat, Wurzelgemüse und Erbsenkresse, die gut ist, aber mehr auch nicht. Das zuckrig-süße Aroma frisch pürierter Erbsen erscheint nur schwach ausgeprägt, gleichzeitig fehlt eine Prise Salz. Es wird aber das einzige Gericht des Abends bleiben, das nicht voll überzeugt. Schon die Fleisch- und

Fischfreunde werden in ihrem Menü ganz anders verwöhnt: Eine zart gebräunte Jakobsmuschel bester Qualität mit leicht angebratenem weißem und grünem Spargel, kleinen weichen Kügelchen mit Zitronenaroma, von Friedrich „Zitronenkaviar“ getauft, und Bayonner Schinken führen eindrucksvoll vor, was ein Meister seines Fachs aus einem Spargelgericht machen kann. Bravo! Beim nächsten Gang hat man den Eindruck, der Küchenchef wolle mal alles mit „p“ kombinieren, aber beim Verkosten erschließt sich, dass nicht der Anfangsbuchstabe, sondern das eindrucksvolle Spiel mit den Aromen hier als Idee Pate stand. Im Mittelpunkt steht der St. Pierre, begleitet von knackigen Passepierre-Algen und Pfifferlingen sowie einem Petersilienravioli, die eine Spannung zwischen Wald, Wiese und Meer erzeugen, und das Geniale daran ist, wie er mit dem letzten p, intensivem Pfirsicharoma, beide Welten zusammenbringt. Erstaunlich, dass auch die Variante im vegetarischen Menü mit den Petersilienravioli, Pfifferlingen und konfierter Petersilienwurzel sich zu einem zugegeben weniger aufregenden, aber dennoch schönen und harmonischen Gang zusammenfügt. Spätestens beim Hauptgang steht fest, dass dieses Gourmet-Menü das fraglos Beste ist, was wir bisher von Alfred Friedrich gegessen haben. Liegt es am neuen Restaurant oder doch an einer gesunden Rivalität mit dem Kollegen Andreas Krolik, der im letzten Jahr die Tigerpalast-Küche von ihm über-

nahm? Ist es gar kulinarische Altersweisheit? Völlig egal und reine Spekulation – wichtig ist, was auf den Teller kommt, und das ist besonders beim Hauptgang grandios: Ein absolut meisterhaft gegarter, durchgehend dunkelroter und entsprechend zarter Rehrücken vom Eifeler Reh wird von leicht pürierten Mispeln und knusprigen Amarettini-Kroketten begleitet, der saisonal passende Geniestreich ist hier die Kombination mit einem Waldmeister-Gelee – vor allem, weil das Gelee mit Zitronensaft und Gewürzen so abgeschmeckt ist, dass der fast unkombinierbare, weil geschmacklich eigenwillige Waldmeister diesem Wildgericht den absoluten Kick gibt. Das ist mutig, gleichzeitig aber so traumwandlerisch sicher umgesetzt, dass man nie das Gefühl hat, der Küchenchef experimentiere wild mit Aromen herum. Und so fügt sich alles zusammen: tolle Lage, bestechendes Ambiente, ein erfahrener Küchenchef in der Form seines Lebens, professioneller Service – das Konzept der Betreiber, des Palmengartens und der verantwortlichen Politiker der Stadt geht hier voll auf und beschert uns ein Highlight, auf das wir stolz sein können. Und wenn jetzt noch einer mault, das sei alles zu teuer, dann wird er mit runder amerikanischer Feinkost von McD nicht unter vier Jahren bestraft – ohne Bevährung!

Peter Eckard

pikanten Tintenfischsalat (9,50 €). Die Vorspeisen sind einwandfrei: Teigröllchen samt Garnelen sind auf den Punkt frittiert, schön knusprig und überhaupt nicht fettig, der bunte Salat mit Zwiebeln und Gurken wird von einem herrlich leichten Zitronendressing begleitet, das wunderbar mit dem noch lauwarmen Tintenfisch harmoniert. Zum Hauptgang probieren wir uns durch zwei verschiedene, auf der Karte markierte Schärfegrade und ordern pikante Ente in Erdnusscurry (15 €) und Pangasiusfilet in scharfem Thai-Curry (12,50 €). Beides kommt ansprechend angerichtet an unseren Tisch; den duftenden Reis gibt es in einer großen Schüssel separat, wie es sich gehört. Die gebackene Ente ist absolut zart, durch die sämige Sauce mit Curry, Erdnuss und Kokosmilch allerdings nicht mehr ganz so knusprig. Dafür ist das Gemüse mit Bambussprossen, grünen Bohnen und Paprika noch wunderbar knackig. Insgesamt ist das Gericht wie angegeben pikant, dennoch fehlt der letzte Pfiff. Das saftige Pangasiusfilet wurde in einer leichten Panade gebraten und hat dagegen gute Schärfe. Das begleitende Curry mit Chili, Thai-Basilikum und Zitronengras wurde rundum harmonisch abschmeckt. **Nadine Brehm**  
 ► Thailand (Rang 5)

## Konak

Bockenheim, Schloßstraße 24, Tel. 46090450, [www.konakfrankfurt.de](http://www.konakfrankfurt.de), ☎ Mo–Fr/So 11–1 Uhr, Sa 15–1 Uhr, ☎ AE/MC/VI/ec-cash, —, Ⓜ, Ⓝ, Ⓞ/⌚ 100/60, ☎ Kirchplatz: U6/7, Bus 34, [www.30e.de](http://www.30e.de)

### Zu Gast bei den türkischen Herren

Uns erwarten helle Räume, weiß eingedeckte Tische und eine herrliche, ruhig gelegene Terrasse mit Parkblick, auf der wir es uns im Sonnenschein bequem machen. Nach kurzem Studium der umfangreichen Karte, die vor allem diverse Lamm- und Fischgerichte listet, entscheiden wir uns für eine kleine gemischte Vorspeisenplatte (11,50 €), die Dorade (Tagesempfehlung, 13,90 €) und Lammgulasch in Tomatensugo (8,50 €). Dazu gibt es türkischen Wein – Pamukkale Senfoni – einmal weiß und einmal rot (Glas 0,2 l, je 5,50 €), der angenehm leicht und fruchtig schmeckt. Der Vorspeisenteller überrascht nicht nur durch Vielfalt – gebratene Auberginen und Zucchini, türkischer Zaziki, Bohnen, Spinat, Paprika, Auberginensalat, eine gefüllte Paprika und ein Zigarrenbörék mit Käsefüllung – sondern auch durch den frischen und unverfälschten Geschmack seiner Zutaten, nichts

wurde überwürzt oder gar totgebraten. Auch der Hauptgang kann sich sehen lassen: Die gegrillte Dorade kommt im Ganzen an den Tisch, wird vor unseren Augen fachmännisch filetiert und schmeckt ausgezeichnet, butterweich und fangfrisch. Dazu gibt es Reis, gebratene Zucchini, Austernpilze und erfrischenden Minzsalat. Das zarte und würzige Lammgulasch wird im Tomatensugo mit Austernpilzen, Zwiebeln und Knoblauch serviert. Auch hier gibt es Reis dazu. **Kristin Stöcker**

► Bockenheim/Rödelheim  
 ► Türkei (Rang 3)

das La Boveda dafür eine wirklich gute Adresse. Als Vorspeise sollen es gegrillter Sepia à la plancha (8 €) und gegrillte Wachtel in Aioli (6 €) sein, passend dazu ein Glas Prefrido aus der Rioja (0,2 l zu 6 €). Nach kurzer Wartezeit überrascht uns der Kellner mit zwei Tellern im gleichen „Saucen-Look“ – einmal rote Salsa aus Paprika und Mandeln, einmal grüne aus Avocado und Koriander. Die Saucen passen gut zu beidem, sowohl zur etwas zu kross gebratenen Wachtel als auch zu den in Knoblauchöl gebratenen Sepia-Stücken. Der Auftakt ist gelungen und macht Lust auf die Hauptspeise aus der monatlich erneuerten „Wochenempfehlung“: Lammhüfte in Rotwein-Rosmarin-Sauce und grünen Bohnen im Speckmantel (22 €). Das zarte, rosa gebratene Fleisch harmoniert sehr gut mit der Sauce und den Bohnen, nur der leicht überbackene Kartoffelbrei dazu ist etwas fad. Der Wildhase wird angeboten mit Estragonsauce und gebratenen Maiskuchen (24 €). Bei der zart geschmorten Hasenkeule überrascht eine tolle Sauce mit kräftigen Wacholder- und Zimtaromen, zu der Maiskuchen der richtige Partner ist. Zum Finale bestellen wir Crema Catalana (6,50 €), denn die ist hier definitiv ein Muss! **Thomas Busch**

► Spanien & Portugal (Rang 3)  
 ► Westend

## L

## La Boveda

Westend, Feldbergstraße 10, Tel. 723220, [www.la-boveda.de](http://www.la-boveda.de), ☎ Mo–So 18–1 Uhr, Mo–Fr 12–14.30 Uhr, ☎ AE/DI/MC/VI/ec-cash, Ⓜ, Ⓝ, Ⓞ/⌚ 50/45, ☎ Westend: U6/7, [www.30e.de](http://www.30e.de)

### Da wölbt sich nicht nur die Decke

Wenn die Urlaubszeit naht, probiert man daheim gern schon mal die kulinarischen Genüsse des Reiselandes, und geht's nach Spanien, ist

1. Platz



**FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014**

## ESSEN NACH MITTERNACHT

**Logenhaus im Finkenhof**

Nordend, Finkenhofstraße 17, Tel. 84775743, [www.logenhaus-frankfurt.de](http://www.logenhaus-frankfurt.de), ☎ Mo-Di/So Ruhetage, Mi/Do 19–2 Uhr, Fr/Sa 19–3 Uhr, ■ ecash, ☎, ☎, ☎/70/50, ☎, ☎ Bornwiesenweg: Bus 36, Grüneburgweg: U1–3/8, bus 50

### Zeitreise

Noch den 3D-Bilderrausch von Baz Luhrmans Neuverfilmung des „Großen Gatsby“ vor Augen, sind wir sogleich verliebt ins Logenhaus. Mit Haut und Haar! Man muss kein Barhocker sein wie wir, die es lieben, an einer Theke zu sitzen, auf die angeleuchteten Flaschen zu schauen und dazu Cocktails (am liebsten klassische) zu trinken, um das Logenhaus zu mögen. Man muss nicht einmal Nostalgiker sein. Es ist das Eintreten in eine vollkommen andere Welt, die wirklich berückend ist. Aus einer kühl-glänzenden Stadt, in der der Verkehr rauscht und die Bankentürme in den Himmel stechen, in der sich immer alles ganz schnell dreht – in ein Szenario, das einen sofort aufatmen lässt und so gemütlich ist, dass man gar nicht mehr gehen will. Das eines Salons der 20er- und 30er-Jahre, in dem jedes Detail stimmt. Angefangen von ornamentalen Tapeten über

die Einrichtung mit zierlichen Möbeln, Polstern und Geschirr bis hin zu den Lampen. Ganz zu schweigen von der Bar, an die wir uns setzen und hinter der, ebenfalls ganz retro die Bartender (in Weste und mit Schlipps) stilvoll Cocktails in kupfernen Shakern mixen. Dass hier nicht nur das Ambiente stimmt, zeigt sich gleich beim ersten Cocktail: Der Negroni (10 €) ist vollmundig und mit perfektem Spiel von bitter und süß, mithin der beste, den wir je getrunken haben. Zum Martini-Cocktail mit würzigem Adler Dry Gin aus Berlin (21 Gins aus England, Deutschland und Frankreich stehen zur Auswahl) wird die Olive gesondert gereicht: eingelegt in Wermut und mit einer Pipette – so lässt sich tropfenweise der Geschmack variieren. Und Essen bildet hier nicht nur die Grundlage für die Drinks. Bis spät in die Nacht locken Kleinigkeiten wie Trüffel-Paté (9 €), eine französische Käseauswahl mit Feigensenf (18 €) oder gebratener Ziegenkäse mit Honig (8 €). Dazu werden wechselnde Wochengerichte angeboten, zum Beispiel Pasta mit Balsamico-Linsen oder Couscous-Salat mit Tagliata vom Rind (19 €). *Katja Kupfer*

► Nordend

## La Cigale

Bockenheim, Falkstraße 38, Tel. 704111, [www.lacigale-restaurant.de](http://www.lacigale-restaurant.de), ☎ Mo/So Ruhetag, Di-Sa 18-24 Uhr, Mi/Do 12-14 Uhr, ☎, ☎ MC/VI/ec-cash, ☎, ☎ 25/8, ☎ Leipziger Straße: U6/7, ☎ 50 €

## Frankreich trifft Südtirol

Das Ambiente: nicht wirklich einzuordnen. Ein alternatives Studentenbistro? Ein in die Jahre gekommener Italiener im 80er-Style? Ein Weinlokal in Orange mit gemalter Weinrebenbordüre für die Generation 55 plus? Eines jedoch ist sofort klar: Das Cigale wirkt extrem sympathisch und ist voller guter Energie. Frankreich pur ist die Terrine von der Foie gras de Canard mit Champagner und Pfeffer marinierter, selbstverständlich mit einer lauwarmen Brioche (19,50 €), dazu Messidor Beerenauslese 2011 aus Guderloch (0,2 l zu 6 €) – himmlisch. Ebenfalls sehr gelungen: die gebratenen Wachtelbrüstchen (12,50 €), die sich perfekt mit der dezenten Säure des lauwarmen Linsensalates vereinen – ein hervorragendes Zusammenspiel der Aromen! Alpenländisch rustikal in edler Begleitung sind Blutwurstravioli mit Spargelragout (9,50 €), oder: die Würze der Wurst, ummantelt von einer hausgemachten Pasta, eingebettet vom

einzigartigen Geschmack der Königin der Gemüse. Auch diese Kreation zeigt das große Können von Martin Kofler, seine Heimat Südtirol kulinarisch sinnig und feinfühlig mit internationaler Kochkunst zu vereinen. Apportos Südtirol: Natürlich wird außerhalb der Speisenkarte ein spezielles Südtiroler Menü zu einem sehr fairen Preis angeboten. Das Finale bestreitet eine interessante Auswahl selbstgemachter Sorbets (8,50 €). Martin Kofler kocht mit Liebe und Leidenschaft, legt Wert auf ausgezeichnete Qualität und kredenzt interessante, sehr gut schmeckende Gerichte zwischen Südtirol und dem Rest der Welt. Weiter so. *Markus Eisele*

► **Bistros & Brasserie (Rang 2)**  
 ► **Bockenheim/Rödelheim**

## La Scuderia

Westend, Feuerbachstraße 23, Tel. 725480, [www.la-scuderia.de](http://www.la-scuderia.de), ☎ Mo-Sa 12-15 und 18-24 Uhr, So Ruhetag, zu Messezeiten So 18-22 Uhr, ☎, ☎ AE/DI/MC/ec-cash, ☎, ☎ 75/30, ☎ Westend: U6/7, Taunusanlage: S1-6/8/9, ☎ 75 €

## Eine solide Sache

Nach dem herzlichen Empfang werden uns die Speisen am Tisch vorgestellt – leider ohne Preisangabe.

Da wir uns nicht für eine einzige der fünf Vorspeisen entscheiden können, freuen wir uns sehr über das Angebot, uns einen gemischten Vorspeisenteller (18,50 €) zusammenzustellen. Darauf finden wir Rinder carpaccio, Rucola und Parmesan, zwei gebackene Tintenfischtuben mit Rosmarin und lauwarmen Pulposalat. Zwar sind alle Komponenten frisch zubereitet, geschmacklich aber ohne größere Raffinesse und etwas unvorteilhaft als schlichtes Häufchen angerichtet. Voller Erwartung warten wir auf unserem Hauptgang. Wir sind etwas verblüfft darüber, die Seezunge (39 €) zuerst im Ganzen präsentiert zu bekommen, bevor sie zum Filetieren zurück in die Küche gebracht wird. Der andere Hauptgang, Picatta Milanese mit Spaghetti Napoli (28,50 €) wurde in einer schönen knusprigen Panade gebacken, die Sauce der Spaghetti mit frischen Tomaten erscheint gut abgeschmeckt. Zu der kleinen Portion Tiramisu (8 €) zum Schluss ordern wir noch einen Espresso (3,50 €). Etwas unverschämt finden wir das Schokoladentörtchen mit Vanilleeis (14,50 €). Trotz des happigen Preises macht keine der Komponenten den Anschein, hausgemacht zu sein; dem Vanilleeis fehlen jegliche Vanillestücke, das Törtchen ist allzu perfekt geformt. *Gwendolin Reinhart*

► **Italien Fine Dining (Rang 10)**

## Lam Frères

Bahnhofsviertel, Weserstraße 12, Tel. 234779, ☎ Mo-So 11.30-15 Uhr und 17.30-23, ☎, ☎ MC/ec-cash, ☎, ☎ 50, ☎ Weser-/Münchener Straße: Linie 11/12, ☎ 20 €

## Nomnom

Der Bahnhof verbindet uns im weitesten Sinne mit der Welt, und so ist es nicht verwunderlich, dass man sich in seiner näheren Umgebung quasi auf Kurzreise in das eine oder andere Land begeben kann. So liegt zum Beispiel in einer kleinen Seitenstraße ein Lokal, nicht besonders groß, das uns die vietnamesische Küche näherbringt. Die Karte bietet eine reichhaltige Auswahl an Vorspeisen und Hauptgerichten; wir entscheiden uns zuerst für gebackene Wan Tan (3,30 €) und einen Hühnerfleischsalat mit Limettendressing (6,50 €), dazu trinken wir Jasmintee (2 €). Die Wan Tan sind wohlschmeckend gefüllt, mit frischem Teig zubereitet und schön knusprig frittiert, dazu wird Chilisauce zum Dippen gereicht, die zwar scharf ist, aber nicht wehtut. Der Salat ist knackig-frisch und mit gehackten Nüssen verziert, der Limettengeschmack rundet das Ganze perfekt ab. Wir freuen uns auf das Hauptgericht, kalten Reisnudelsa-

lat mit gebratenem Hühnerfleisch (8,50 €), dazu wird in einem extra Schälchen Limettenvinaigrette gereicht. Auch die panierten Fischstücke in einer cremigen und scharf-würzigen Currysauce (8 €) treffen voll und ganz unseren Geschmack: Der Fisch ist angenehm zart, die einzelnen Stücke sind trotzdem schön bissfest. *Michael Adolphi*

- City/Bahnhofsviertel
- Vietnam (Rang 2)

## Langosch am Main

City, Fahrgasse 3, Tel. 92039510,  
Mo-Do/So 9.30-24 Uhr, Fr/Sa 9.30-  
2 Uhr, , , , ,  60/60,   
Bus 30/36 Schöne Aussicht, U4/5 Rö-  
mer/Dom, 

## Industrial Style

Der Restaurantname verweist nicht auf die bekannte ungarische Brot-spezialität gleichen Namens – auch wenn wir ihr auf der Nachtischkar-te wiederbegegnen –, sondern auf den Geschäftsführer Christian Langosch. Teilhaber des Restaurants sind darüber hinaus Giuseppe Mor-leo und Youssef El Machit, ihrerseits bekannt durch Morleos, Tafelspitz und Fleischeslust am Offenbacher Wilhelmsplatz. Das neue Restau-

rant auf Frankfurter Boden hat definitiv Stil: In die Wand ist eine große Schiefertafel integriert, die über die Speisen informiert, im Raum verteilt hängen unterschiedliche Lampen mit und ohne Lampenschirm im Industrial-Stil. Am massiven Holztisch mit Blumenarrangement und Kerzenschein starten wir mit einem „Langosch“ (6,50 €), einem Aperitif aus Sekt, Minze, Soda und Rosmarinsirup. Nach dem ausgezeichneten Aperitif freuen wir uns noch mehr auf die vegane Blumenkohl-Currysuppe (4,50 €), die es wahlweise auch mit Frischwasser-Garnele (6,50 €) gibt. Die Suppe ist herrlich cremig-würzig, die Garnele gut gebraten. Weiter geht es mit Steaksandwich mit Schalenfritten (12,90 €): In einem mit Zeitungspapier ausgelegten Frittierkorb kommen die Fritten und obenauf der Burger an den Tisch. Die Rinderhüfte ist gut gebraten, der Gruyère würzig und die Fritten knusprig. Auch das Kalbskotelett an Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse (24,50 €) ist exzellent gebraten und das Gemüse hat noch angenehm Biss. Beim Nachtisch wird es mit Apfelwein-Tiramisu (5 €) regional, und ein Langosch (6 €) muss es selbstredend auch sein. *Irina Arend*

- City/Bahnhofsviertel
- Die spannendsten Neueröffnungen (Rang 7)

Le Belge

Offenbach, Bleichstraße 49, Tel.

56997020, www.lebelge.de, ☎ Mo–So  
11–1 Uhr, ☎ MC/VI/ec-cash, ☎, ☎,  
☎ 80/40, ☎, ☎ Wilhelmsplatz: Bus  
103–105/120, bis 20 E

## Frohlocken auf Flämisch

Denkt man an Belgien und besonders an die belgische Küche, dann liegt augenblicklich der Geschmack von dick geschnittenen Pommes und süßen Waffeln mit ordentlich Eis und Sahne auf der Zunge. Auch für seine Vielfalt an Biersorten ist das kleine Land im Westen bekannt. Weil uns schon der Gedanke daran das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt, führt uns der Weg nach Offenbach, wo am schönen Wilhelmsplatz das Le Belge mit belgischen Spezialitäten und einer Auswahl von über 20 Biersorten lockt. Die Karte zeigt sich rustikal mit Flammkuchen und Röstkartoffeln, aber auch Rumpsteak (13,50 €) findet man hier. Wir entscheiden uns für den Le Belge Burger (9,20 €), der mit Pommes und einem kleinen Krautsalat serviert wird. Das Burgerbrötchen hätte zwar noch etwas mehr Hitze vertragen, was allerdings durch die zweifingerdicke saftige Bulette wieder wettgemacht wird. Die Pommes de Belge – hach! – schmecken, wie sie

nur in Belgien schmecken können: außen knusprig und würzig, innen weich und kartoffelig. Den Brüsseler Brotkuchen probieren wir mit Tomaten und Mozzarella (5,80 €) und sind ebenfalls begeistert: Der Weißbrotfladen ist von unten knusprig-kross und kommt mit reichlich Mozzarella und Tomaten daher, deren Sud mit ordentlich Knoblauch den Fladen bis zur Mitte durchtränkt hat. Weder zu trocken noch zu würzig, ist das Gericht absolut empfehlenswert. Beim Studieren der Bierkarte lassen wir uns von der freundlichen Servicekraft beraten und entscheiden uns für dunkles Corsendonk Paternoster vom Fass (0,33 l zu 3,20 €) und helles, süffig-herbes Duvel (0,33 l zu 3,90 €). Besonders das dunkle Bier, das als Spezialität des Hauses ausgeschrieben ist, perlt wunderbar den Hals hinunter und passt gut zum herzhaften Brotkuchen. Zum Nachtisch darf es dann noch eine belgische Waffel (2,90 €) sein, die auf unseren Wunsch mit heißen Kirschen, Sahne und einer Kugel Vanilleeis (+ 0,80 €) serviert wird. Auf dem zuckersüßen Teig der warmen Waffel zerläuft das kalte Eis in Minuten schnelle und mischt sich mit der Sahne und den ebenfalls warmen Kirschen zur üppigen Köstlichkeit. Kristin Stöcker

- Genuss weltweit
- Gut & Günstig (Rang 9)

# L

## L'Emir

Bahnhofsviertel, Weserstraße 17, Tel. 24008686, [www.lemir.de](http://www.lemir.de), ☎ Mo–So 7–15 Uhr und 18–24, ☎, ☎ MC/VI/ec-cash, ☎, ☎, ☎/✉ 52/32, ☎ Weser-/Münchener Straße: Linie 11/12, ☎

### Fürstlicher Genuss

Libanons Hauptstadt Beirut galt früher als „Paris des Nahen Ostens“. Heute spiegelt sich ihr Glanz vor allem in ihrer Küche wider, die auch als „französische Küche des Orients“ gilt. Wer sie kennenlernen will, ist im L'Emir genau richtig: Die Shisha-Lounge am Eingang ist ein erster Blickfang und das Ambiente des Restaurants nicht nur wegen seiner Gäste arabisch. Beim Sherry mit leichter Muskatnote oder einem Saft aus Bananen und Mango (je 4,90 €) als Aperitif fällt sofort die Vielzahl an vegetarischen Vorspeisen in der Karte ins Auge. Der Service führt den unbedarften Gast jedoch gleich in die Essgewohnheiten dieser Kultur ein – bestellt werden durchaus immer mehrere Vorspeisen, die dann alle zusammen auf den Tisch kommen. Die Empfehlung des Hauses ist ein Mezze-Teller mit 10 verschiedenen vegetarischen Vorspeisen (28 €), der für zwei reicht und dem Gast die Vielfalt der Küche

präsentiert. Und schon taucht der Gaumen in ein Feuerwerk an orientalischen Genüssen ein, darunter etwa Kichererbsenmus mit Sesamöl, pikantes Nusspüree, warme, mit Käse gefüllte Teigtaschen, eine knusprige Frikadelle aus Bohnen- und Kichererbsenschrot mit fünfzehn Gewürzen und Sesamcreme sowie gekochte grüne Bohnen in Tomatensauce, Zwiebel und Knoblauch. Alles ist frisch zubereitet und auch für zart besaitete Zungen nicht zu stark gewürzt. Der Vergleich mit der französischen Küche ist sicher auch der Tatsache zu verdanken, dass es im Libanon gute Rotweine gibt. Der Château Kefraya 2009 (0,75 l zu 38 €) ist trocken mit feiner Säure, kann jedoch einem Bordeaux nicht ganz „das Wasser reichen“. Anschließend gibt es Fleisch. Der Mixgrill aus Hühnerbrust, Lamm und Lammhack wurde dezent mit einer Kräutermischung aus Thymian, Koriander und Knoblauch mariniert, auf den Tisch kommt das Ganze mit kaltem libanesischem Brot und Reis (18,90 €). Die Fleischstücke sind gut durchgebraten, aber dadurch allzu fest und trocken. Auch die Wachteln mit gleicher Würze (17,90 €) sind etwas zu nah am Grill vorbeigeflogen. *Thomas Busch*

► Arabien & Persien (Rang 3)

## Leon

Westend, Feuerbachstraße 5, Tel. 15344850, [www.leon-restaurant.de](http://www.leon-restaurant.de), ☎ Mo–Fr 12–14.30 Uhr, Mo–Sa 18.30–24 Uhr, So Ruhetag, ☎ ec-cash, ☎, ☎/✉ 40/20; Westend: U6/7, ☎

### Liebesgrüße aus dem Souterrain

Das Leon ist eine kleine, feine, liebenswerte kulinarische Oase mitten im Herzen des Westends. Das modern puristisch eingerichtete Restaurant im Kellergewölbe eines stattlichen Hauses wirkt einladend, persönlich und lässt in wenigen Augenblicken das Tempo, den Stress und die Hektik der Stadt vergessen. Nicht zuletzt auch aufgrund des extrem zuvorkommenden und freundlichen Maîtres und Inhabers Alfred Leon, nach dem das Lokal benannt ist. Die freie Wahl des Table pour deux beschert den perfekten Platz – ideal für ein Dinner for two. Herr Leon versorgt routiniert und unaufdringlich mit Speisekarten, Aperitif sowie Brot und Butter. Die Speisekarte bietet eine gute Auswahl interessanter, frischer und zum Teil saisonaler Speisen in mediterraner Ausrichtung. Eine Zucchini-Cremesuppe mit Minze (8 €) oder Risotto mit frischem Parmaschinken (15,50 €) finden sich hier ebenso wie zwei Fischgerichte (Dorade und Lachs in Bio-Qualität, beide um die 23 €), Ossobuco in Ingwerjus (23,50 €) sowie der Fleischklassiker Chateaubriand (für 2 Personen à 57 €). Bereits der Melonen-Garnelen-Salat mit Kräutern und rosa Pfeffer (14,50 €) präsentiert sich perfekt abgestimmt, auch die mit Frischkäse gefüllten Zucchini-Röllchen auf Tomatensalat-Carpaccio (12,50 €) zeichnen sich durch kreativen, würzigen, einfach ausgezeichneten Geschmack aus und bereiten viel Freude. Die ausgewählten Weine, Pfälzer Weißburgunder von Klein (0,2 l zu 9 €) sowie rheinhessischer Sauvignon (0,2 l zu 8 €), passen harmonisch zum Geschmacksspektrum. Zum Hauptgang, gegrilltem Rinderfilet (28,50 €), empfiehlt Herr Leon stilsicher einen Rioja 2008 (0,2 l zu 9 €) – ein Volltreffer! Qualität und Geschmack des Rinderfilets sind zweifellos in die Steak-Formel 1 des Westends einzuordnen. Beim Doradenfilet mit Spargel (24,50 €) findet sich ein (klitzekleiner) Wermutstropfen: Der Koriander, der das Filet gemeinsam mit Pinienkernen und Tomaten ummantelt, ist kaum zu erschmecken. Insgesamt ist das Gericht aber trotzdem sehr ansprechend. *Markus Eisele*

► Dinner for Two (Rang 4)

► Westend

## Lhamo Bistro

Bockenheim, Leipziger Straße 85, Tel. 5888217,  Mo Ruhetag, Di–Sa 11–15 Uhr und 17.30–23, So 17.30–23 Uhr,  14,  Kurfürstenplatz: Bus 33/36, Leipziger Straße: U6/7, 

## Momo ohne Ende

Im höchstgelegenen Land der Welt müssen die Bauern der Natur jedes Büschelchen Kraut und jede Ähre Getreide abtrotzen. Die rauen Klimabedingungen schränken die Vielfalt der Produkte und damit auch die Möglichkeiten der Küche deutlich ein. Probieren sollte man die kulinarischen Spezialitäten aber trotzdem, denn das lohnt sich – endlich hat man auch in Frankfurt die Möglichkeit dazu: Im kleinen Bistro kommen alle bekannten Gerichte Tibets auf den Teller, und zwar immer taufrisch zubereitet, wie wir durch das kleine Fenster zur Küche erkennen können. Zu meditativen Glockenklängen aus der Stereoanlage werden Minzblätter gehackt und Nudeln gezupft, Teigtaschen gerollt und mit Töpfen geklappt – wenig später steht das Nationalgericht Momo (6,90 €) vor uns. Die reichhaltigen Teigtaschen, die eher dem schwäbischen als dem asiatischen Raum zu entstammen scheinen (ja, das gehört so), wurden in einem Bambuskörbchen gegart, die geminzte Rindfleischfüllung ist saftig. Nur schade, dass es als Beilage nur ein paar Salatblätter gibt. Eine vollwertigere Mahlzeit ist da schon Thupka (6,90 €), eine Brühe mit hausgemachten Nudeln, Hähnchen, Tofu, Spinat, Sprossen und Karotten, die zwar nicht besonders raffiniert schmeckt, aber wohlig satt macht. Zu guter Letzt sollen es noch Sha Palé (6,50 €) sein: Die knusprig frittierten Teigtaschen, die als „so was wie Pommes für Tibeter“ in der Karte aufgeführt sind, lassen sich prima mit den Händen futtern und sind dann auch schon beinahe zu viel des Guten – die Portionen können sich wirklich sehen lassen. Free Tibet! Florian Fix

► Bockenheim/Rödelheim  
► Genuss weltweit

## Lobster

Sachsenhausen, Wallstraße 21, Tel. 612920, [www.lobster-weinbistro.de](http://www.lobster-weinbistro.de),  18–1 Uhr, So Ruhetag,  MC/VI/ec-cash,  50,  Bus 30/36, 

## Leg(g)er

Kaa Förz, kaa Krigge – einfach gut. So könnte man das Lobster auf eine Frankfurter Kurzformel bringen. Der Name ist allerdings ein wenig irreführend, verheißt er doch ein gehobenes Lokal für Fisch und Meeresfrüchte, doch dahinter verbirgt sich ein unprätentiöses Bistro, das schon seit Jahrzehnten eine Institution nicht nur für Sachsenhäuser ist. Das Publikum ist bunt gemischt und reicht von der Geschäftsfrau im biederem Kostüm mit Perlenkette über Bunker mit gelockertem Krawattenknoten bis hin zu Künstlern und Studenten. Als Vorspeise nehmen wir einen gemischten Vorspeisenteller mit den drei Klassikern Caprese, Vitello tonnato und Carpaccio (12,50 €). Die Speisen wurden mit frischen Zutaten sorgfältig zubereitet, sind wohlschmeckend und ohne jeden Tadel. Als Hauptspeise wählen wir Kalbsnieren sowie Dorade in frischen Tomaten (17 €), jeweils mit einem kleinen Teller Gemüsebeilagen und Kartoffelgratin. Die kräftige, mit Senf und Calvados gewürzte Sauce passt hervorragend zu den Nieren. Die Dorade ist schön kross gebraten und innen noch saftig. Beim Beilagenteller ist das Gratin perfekt gelungen, während der Spinat etwas zu viel Öl abbekommen hat. Als Nachtisch nehmen wir Crème brûlée (5,50 €): Die Zuckerkruste ist knackig, die Crème hat authentische Konsistenz. Natürlich ist das Essen hier aber nur die halbe Miete: Die Weinkarte enthält mehr gute Trinkweine für den Alltag (0,2 l zwischen 3 und 8 €) als erlesene Spitzenweine. Bei den Flaschenweinen aus Frankreich, Italien, Spanien und Deutschland reicht die Preisspanne von 15 € bis 59 €. Klaus Finster

► Frankfurter Lieblinge (Rang 6)  
► Sachsenhausen

# L

## Lohninger

Sachsenhausen, Schweizer Straße 1, Tel. 247557860, [www.lohninger.de](http://www.lohninger.de), ☎ Mo–Sa 12–1 Uhr, So Ruhetag, ☎ MC/ec-cash, ☎ 80/60, ☎ Untermainbrücke: Bus 46, Schweizer Platz: U1–3/8, [www.lohninger.de](http://www.lohninger.de)

### Lohnt sich

Das Lohninger hat sich Österreich und seine Genüsse auf die Fahne geschrieben, doch das Ambiente hat nichts mit Hüttenaudi und Klischees zu tun, sondern besticht vielmehr durch elegante Atmosphäre mit edlen, dunklen Farbtönen. Das Publikum ist international, der Blick nach draußen auf die Frankfurter Skyline gibt dem Ganzen noch zusätzlich eine eher urbane als ländliche oder gar alpine Note. Entsprechend ist auch das Angebot: gehobene Küche aus Österreich und dem Rest der Welt. Österreich ist mit Klassikern wie Wiener Schnitzel oder Kaiserschmarrn vertreten, andere Regionen beispielsweise mit einem Land- und Meersalat mit Rinderfilet, Garnele, Papaya und Wasserkresse. Los geht's mit Kärntner Schlutzkrapfen mit brauner Salbei-Haselnussbutter (17 €). Bei den mit Käse gefüllten Hochgebirgsravioli wurde die aromatische Butter aufge-

schäumt, was ihr beinahe zabaglioneartige Leichtigkeit verleiht und so dieser Vorspeise jede eventuell vorhandene Schwere nimmt. Eine gute Suppe zu kochen ist durchaus eine Kunst. Die Ochsenschwanzkraftbrühe mit Frittaten und Schnittlauch (12 €) ist ein solcher Fall; sie strotzt vor Kraft und Aroma. Dass hier nur qualitativ und geschmacklich hervorragende Zutaten verwendet werden, merkt man besonders dem Hereford Prime Filet-Tatar an, das mit einem Eine-Stunde-Bio-Dotter, Röst-Erdäpfeln und steirischem Kürbiskernöl (18 €) auf den Tisch kommt. Für den Wonnemonat Mai gibt es viele Interpretationen – mit dem steirischen Maibock mit grünem Tomaten-Chutney, Kräutersaitlingen und einer Gebirgswermutsauce (36 €) kommt eine hinzu! Das Fleisch so zart wie der Frühling, das Chutney ungemein fruchtig, die Sauce perfekt in Konsistenz und Intensität und von spannender Würze durch das Wermutkraut. Eine kleine Beilage hätte dem ansonsten hervorragenden Gericht gutgetan, ist aber zur Sättigung nicht notwendig. Gutes Fleisch, genügend Beilage und gute Sauce – das ist dann aber alles vertreten im klassisch-traditionellen K. u. K. Ochsenbackerlgulasch mit Topfenspätzle, Essiggemüse und Majoran (25 €). Auch wenn Gulasch

mit Spätzle banal klingt: Im Lohninger wird daraus durch das wunderbar mürbe Fleisch und die ausgewogene Sauce kaiserlich-königliches Soul-Food. Als Dessert sind die „Fraises de Bois“, Erdbeeren mit gebrannte weißer Schokolade, Granité, dem fruchtigeren Verwandten des Sorbet und Mandelmilch (12 €), genau das Richtige für all diejenigen, die den Kaiserschmarrn nicht mehr schaffen, aber auf das finale „Gustostückerl“ nicht verzichten wollen. Anlass zum Meckern gab jedoch der Service, der euphemistisch ausgedrückt in erster Linie unaufdringlich agierte. Eine kleine Zusammenfassung: Wein und Wasser waren schon lange ausgetrunken und die Gläser wären auch leer geblieben, hätten wir nicht hartnäckig insistiert. Ein Amuse-Bouche mit Fisch ist nicht jedermann's Sache – der Ersatz ohne Fisch wurde mit „kommt sofort“ angekündigt, kam aber weder sofort noch später, noch überhaupt. Das Brot wurde erst gereicht, nachdem die Vorspeisen bereits auf dem Tisch standen, und da brauchten wir es nicht mehr wirklich – ganz abgesehen davon, dass das intensive Kräuterpesto anbei geschmacklich nicht mit den Vorspeisen in Einklang zu bringen war. Der glasweise bestellte Wein wird hier am Tisch eingeschenkt. Schön, so kann

man vorher auch probieren. Wenn die offene Flasche allerdings nicht mehr den Inhalt hat, um das Glas auf 0,2 Liter zu füllen, wird eine neue Flasche geholt und einfach das Glas aufgefüllt, ohne dass der Gast von der neuen Flasche probieren kann. All das geht gar nicht, und erst recht nicht in einem Restaurant, das in einer derart hohen Liga spielt – hier erwartet man zu Recht keine kellnernde Studentenschaft, sondern gut ausgebildeten Service. *Christian Schwitallik*

### ► Österreich (Rang 2)

#### ► Sachsenhausen

## Lohrberg-Schänke

Seckbach, Auf dem Lohr 9, Tel. 90476785, [www.lohrberg-schaenke.de](http://www.lohrberg-schaenke.de), ☎ Mo–So 11–22 Uhr, ☎ DI/MC/VI/ec-cash, ☎ 70/100, ☎ Draisbornstraße: Bus 43, Kruppstraße: U6/7, [www.lohrberg-schaenke.de](http://www.lohrberg-schaenke.de)

### Gute Aussichten

Man kann mit dem Auto herkommen, mit dem Fahrrad oder zu Fuß. Egal wie, man sollte es allerdings im Hellen tun und möglichst draußen sitzen. Den Blick in die Ferne gerichtet. Frankfurt zu Füßen. Bestellen Sie sich Apfelwein-Hugo (0,3 l/3,80 €) und lächeln Sie

1. Platz



**FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014**

## FRANKFURTS FEINE KÜCHE

### Main Tower Restaurant

City, Neue Mainzer Straße 52–58, Tel. 36504777, [www.maintower-restaurant.de](http://www.maintower-restaurant.de), ☎ Mo/So Ruhetag, Di–Fr 12–15 Uhr, Fr/Sa 18–1 Uhr und 18–1, ☎ AE/MC/VI/ ec-cash, ☎, ☎ 78, ☎, ☎ Alte Oper: U6/7, ☎

#### Windows of the World

Ein bisschen erinnert das Main Tower Restaurant an das legende Windows of the World in New York. Man saust im Fahrstuhl zum ermäßigten Preis von 3,50 € fast 200 Meter in die Höhe und hat oben von seinem Tisch an bodentiefen Fenstern einen unvergleichbaren Blick auf andre Hochhäuser, schattige Straßenschluchten, kleine Autos und noch kleinere Menschen. Zu unserem Vier-Gänge-Menü (87 €) bestellen wir gut gekühlten Grauburgunder vom Weingut Pfaffmann Pfalz (0,1 l zu 7 €). Dann geht's los mit glasierter Jungs Schweinebauch mit Jakobsmuschel und Spitzkohl sowie der Variation vom Thunfisch und der Räucherforelle mit Rettich. Beide Gerichte zeigen die Qualität der Küche, spannend dabei der Dialog am Spießchen zwischen saftigem und mürbem Schweinebauchstück unter krosser Schwarze und zwei zarten, auf

den Punkt gebratenen Jakobsmuscheln. Auch beim Fisch gefallen uns einerseits die asiatische Aromatik des Thunfischs, andererseits der europäisch anmutende Geschmack der Räucherforelle. Als Zwischengang bekommen wir Geflügelleberterrine in süßem Sojakrokantmantel mit Feldsalat und Birne sowie Seeteufel am Sa-té-Spießchen mit Papaya-Stückchen und Zuckerschotensalat. Auch hier leistet sich die Küche keinerlei Schnitzer. Beim Hauptgang ist das zarte, rosa gebratene und große Stück vom Rinderfilet mit Portwein-Schalottenbutter und Schwarzwurzeln hervorzuheben. Die lackierte Perlhuhnbrust mit Linsen hingegen kommt an unsere Erwartungen nicht heran – zu trocken die Brust, zu wenig Raffinesse bei den Linsen. Beim Dessert ist wieder alles zum Besten: Schön angerichtet die weiße Valrhona-Schokolade mit karamellisierter Ananas, erfrischend und leicht die säuerliche, in Form gebrachte Buttermilch auf eingekochtem Rhabarber mit fruchtigen Erdbeer-Schnitzen. Nach diesem kulinarischen Höhenflug kommen zum Schluss noch ein Espresso (3 €) und die Fahrt abwärts auf den Boden der Tatsachen.

*Karl Hofer*

glücklich in die Sonne. Beim Anblick der Portion Pommes nebenan wird klar: Hier muss man auch was essen. Also ordern wir Handkäskrämer (9,50 €), das Spargelschnitzel (13,90 €) und noch ein Hefeweizen (3,50 €), alkoholfrei, denn wir sind ja mit dem Auto gekommen. Das Gebäude kann auf eine lange Geschichte und Tradition zurückblicken, denn es existiert seit 1933. Aber zurück zum Essen: die Portionen sind wahrlich groß! Zu den Handkäskrämern gibt's Bratkartoffeln und Grüne Soße. Das Rie senschnitzel ist mit üppig Spargel bedeckt, mit Schinken belegt und der Käse darüber geschmolzen, reicht locker für zwei. Das Schnitzel ist saftig, der Spargel frisch. Die Bratwurst ist echt scharf und samt geschmolzenem Handkäse eine gute Alternative, die Grüne Soße sämig und wahrlich grün. Die Bratkartoffeln finden ebenfalls unsere uneingeschränkte Zustimmung. Doch nach dieser Opulenz steht es schlecht um eine Nachspeise. Deshalb trösten wir uns mit einem Mispelchen (2,90 €), das es hier sogar im extra Calvados-Bembelchen gibt, fünf zählen, sechs trinken (10 €). Echt süß! *Tom Tizian*

► **Garten- & Apfelweinlokale (Rang 4)**

tes bei – es gibt nichts zu bemängeln. Beim Ventrèche mit Tomaten-Basilikum-Sorbet wirken die Scheiben leider nicht von Hand geschnitten und insgesamt zu dick, das Dressing schmeckt jedoch erneut sehr angenehm. Die dritte Vorspeise, Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Avocado-Sorbet (12,50 €), ist dann herausragend und brilliert durch absolute Frische. Als zweiter Gang sollen es Ravioli von Seeteufel auf Hummersauce sein (14,50 €). Die Sauce ist sehr gut, die Ravioli etwas dickwandig und die Füllung teilweise überraschend trocken. Nun gibt es für alle Erfriedendes, Zitronen-Koriander-Sorbet, bevor zum Hauptgang Bourride Provençale aufgetischt wird – solide und köstlich. Die folgende Artischocke mit Gemüse-Spaghetti in Basilikum-Sahne ist rundherum vorzüglich, ebenso das Entrecôte mit Sauce béarnaise (20,50 €), das geschmacklich alle Register zieht. Die gereichten Pommes sind hausgemacht, das Fleisch ist à point und schmilzt förmlich auf der Zunge. Gut gefallen uns zum Abschluss die marinierten Orangen an Bergamotte-Parfait. Nur die Crème brûlée (7 €) ging daneben: Die Kruste ist nicht gleichmäßig gelungen, außerdem schmeckte das Gas des Flambierers hervor. *Mascha Emmanuel*

► **Bistros & Brasseries (Rang 5)**

## M

### Maaschanz

Sachsenhausen, Färberstraße 75, Tel. 622886, [www.maaschanz.de](http://www.maaschanz.de), ☎ Mo/Mi-So 17–24 Uhr, Di Ruhetag, AE/MC/VI/ec-cash, 90/60, Römer: U4/5, 50 €

### Oh là là!

Nach dem Aperitif entscheiden wir uns einmal für das Drei-Gänge-Menü (30,50 €), außerdem für das Fünf-Gänge-Menü (39,50 €) und weitere Gerichte à la carte. Als Vorspeise gibt es überbackenes Ziegen-Nougat auf Salat. Das senfbasierte Dressing schmeckt vorzüglich und trägt zur Harmonie des Gerich

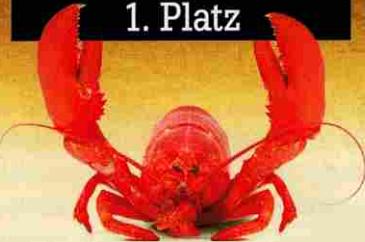
### Mainkai Café

City, Mainkai 15, Tel. 26097565, [www.mainkaicafe.de](http://www.mainkaicafe.de), ☎ Mo–Fr 10–20.30 Uhr, Sa/Su 9–20.30 Uhr, MC/VI/ec-cash, 25/10, Römer: U4/5, Domstraße: Linie 11/12, 20 €

### Alles fließt

Das kleine, gemütliche Café direkt am Main verfügt über Logenplätze mit direktem Blick aufs Wasser, aber auch innen kann man sehr schön sitzen – wenn man einen Platz findet. Wir starten mit zwei Milchkaffees (2,80 €), die dank lockerem Milchschaum und einem Schuss

1. Platz



**FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014**

## KOREA Mama Kim

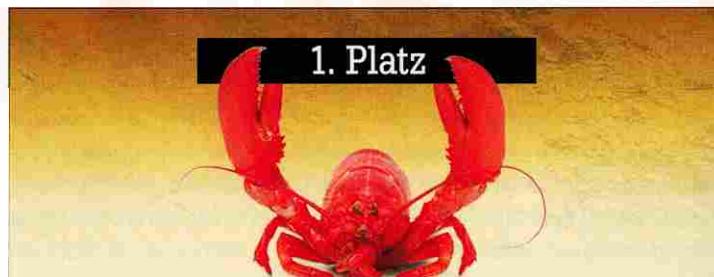
Westend, Kettenhofweg 61,  
Tel. 71375800, [www.mama-kim.de](http://www.mama-kim.de),  
Di–So 18–23 Uhr, Mo–Fr 12–15  
Uhr, MC/VI/ec-cash, 60,

### Von guten Eltern

Bei den Kims wird alles mit viel Liebe handgemacht, und zwar nicht nur in Deutschland, sondern auch in Korea, wo Oma Kim die besten Peperoni aus biologischem Anbau auswählt und im Mörser zu feinem Gewürzpulver verarbeitet. Das kommt dann in Deutschland nicht nur beim Nationalgericht Kimchi zum Einsatz, sondern verleiht auch etlichen anderen Speisen angenehme Schärfe. Eine Ahnung von der Vielfalt der koreanischen Küche bekommt man am besten mit dem abendlichen Set-Menü (35 €), das je nach Vorliebe vegetarisch oder mit Schwerpunkt auf Fisch oder Fleisch bestellt werden kann. In der Folge werden wohl zehn Gänge an den Tisch gebracht. Die Gäste werden unter anderem mit einem aromatischen Erdnussüppchen im Espresso-Format und einem Stück Sommerrolle, gefüllt mit knackigem Gemüse, verwöhnt. Herrlich duftende Misosuppe gibt es ebenfalls, dann Glasnudelsalat in fruchtig-nussiger Sesampaste. Ein Highlight ist sicherlich der Sushi-Teller: Sushi-Meister

Papa Kim bereitet am Tresen in aller Seelenruhe bestes Sashimi und Nigiri zu. Ganz zu schweigen vom Kimbap, der reichhaltiger gefüllten koreanischen Variante der Reisrollen. Die etwas faden Omelettes mit Gemüse und Thunfisch oder Rindfleisch können da nicht ganz mithalten, doch spätestens der Hauptgang mit zwölf verschiedenen Banchan-Tellerchen von fermentiertem Kohl bis hin zu mit Würzpaste eingeriebenem Tofu und Sprotten hebt den Gast in den siebten Schlemmerhimmel – insbesondere, wenn er den Schwerpunkt auf Fleisch gelegt hat, denn hier warten gleich drei verschiedene, teriyaki artige Sorten auf die Stäbchen, eine köstlicher und zarter als die anderen. Der Fischliebhaber muss sich mit nur einem einzigen, zugegebenermaßen sehr gelungenen Stück Lachs begnügen. Das Finale kommt dann prompt in Form eines Zimtgetränks im kleinen Schnapsgläschen samt perfektem Sesambällchen sowie einer Visite von Mama Kim persönlich, die vor Freude in die Hände klatscht, weil es uns offensichtlich so gut geschmeckt hat. Wer hier nicht mit einem Lächeln aufsteht, muss wirklich einen schlechten Tag haben. *Florian Fix*

► Genuss weltweit  
► Westend



FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014

## GUT & GÜNSTIG

### Markthaus am Wilhelmsplatz

Offenbach, Bieberger Straße 9b,  
Tel. 80101883, [www.markthaus.eu](http://www.markthaus.eu),  
Mo/Mi/Do/So 10–24 Uhr,  
Di/Fr/Sa 8–24 Uhr, 70/80, Wilhelmsplatz:  
Bus 103–105/120,

#### An der Quelle

Lang ist es her ... Und dann betritt man den gemütlichen Gastraum, in dem reges Treiben herrscht, und fragt sich, wieso man eigentlich seit letztem Sommer nicht hier war. Diesmal werden wir vom neuen, zweiten Raum überrascht, der rund 25 weitere Plätze bietet. Alles beim Alten jedoch auf der Speisekarte: deftiges, Frisches und Saisonales aus der Region. Fast alles wird tagesfrisch vor der Haustür auf dem Markt gekauft. Recht exotisch klingt der Wetterauer Handkässalat (7,80 €): Die deftigen Käsescheiben sind mit Sesamöl angemacht und werden von Mandelstplittern, Apfelspalten und Frühlingszwiebeln begleitet – eine feine Kombination. Dazu gibt's das gute Graubrot vom Bäcker Beck. Aus dem Schnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln (8,90 €) wird mit Grüner Sauce ein Frankfur-

ter Schnitzel – außerhalb der Landesgrenzen mag man dafür mit einem Kopfschütteln bedacht werden, die gut gelaunte Kellnerin erfüllt uns den Extrawunsch mit einem Lächeln, und wir genießen die zwei zarten und knusprig gebackenen Schnitzel mit „Grie Soß“. Die etwas laschen Bratkartoffeln verzeihen wir ausnahmsweise, denn die Weinempfehlung, ein 2012er Blanc de Noirs, ein weiß gekelterter Spätburgunder, passt zum Essen und unserer Stimmung (0,2 l zu 6 €). Glück hat, wer zur Spargelzeit im Markthaus einkehrt: Ganz traditionell, mit Sauce hollandaise und gekochtem Schinken (15,80 €), schmeckt es wie bei Muttern. Dazu ein Glas „Alte Rebe“, die trockene Spätlese vom Weingut Sack aus Hochheim (0,2 l zu 5,50 €). Prost! Omas Schokopudding mit Vanillesauce (4 €) macht glücklich und süchtig – wir kommen wieder, und diesmal bald, versprochen! Katharina Dietz

kräftigen Espressos richtig gut schmecken. Zum Frühstück lassen wir die zahlreichen Arrangements ab 3 € heute einmal beiseite und bestellen stattdessen freestyle Lachs-Omelett (7,20 €), Rührei mit Bacon (5,90 €) und ein Räucherlachssandwich (4,30 €). Das Omelett hat eine gute Stärke und ebenso angenehme Konsistenz. Die Würzung ist in Ordnung, der Lachs höchstens ein wenig zu salzig. Das Rührei könnte ein klein wenig weicher sein, ist geschmacklich dennoch hervorragend. Der Bacon dazu kommt kross gebacken und rundet das Gericht entsprechend ab. Das Räucherlachssandwich landet bei diesem Trio auf Platz 1 – es wurde sehr üppig belegt mit Lachs, Salat und einer passenden delikaten Meerrettich-Sauce, ein echtes Highlight. **Markus Schaub**

► **Frühstück (Rang 2)**

## MainNizza

City, Untermainkai 17, Tel. 26952922, [www.mainnizza.de](http://www.mainnizza.de), ☎ Mo-So 11.30-1 Uhr (Biergarten bei schönem Wetter Mo-So 11-24 Uhr), ☎, ☎ ec-cash, ☎, ☎/☎ 70/150, ☎ Willy-Brandt-Platz; U1-5/8, Linie 11/12, Weser-/Münchener Straße; Linie 11/12, ☎ 756

## Voyage, voyage!

Das Nizza ist unbestreitbar einer der schönsten Orte der Stadt. Schade nur, dass wir durch Regen und Wind des grauen Wonnemonats wenig von der berauschenenden Flora se-

hen können und nicht draußen sitzen können, aber ein Platz an der Fensterfront des kubischen Glas-pavillons mit Blick auf den Main und das Sachsenhäuser Ufer entschädigt uns. Kaum haben wir mit unseren Aperitifs, Aperol Spritz (7,50 €) und Hugo (7,50 €), angestößen, kommen Rinderfilet-Carpaccio (12,90 €) und ein kleiner Salatteller (7,80 €) an unseren Tisch. Das schnörkellose Carpaccio – die Filetscheiben sind am Rand gepfeffert und mit Parmesan und Rucola-Salat belegt – ist mit dezenten Trüffelnoten ein gelungener Start. Klassisch geht es weiter mit Caesar Salad mit Hähnchen und Avocado (16,50 €), der kommt gut an mit seinem sämigen Dressing und der zart auf der Haut gebratenen Maispoularde. Das Steinbuttfillet mit leichtem Kräuterschaum, Blattspinat und Fenchel-Risotto (26,50 €) von den Abendempfehlungen kann mit auf den Punkt gebratenem Fisch und perfektem Risotto ebenfalls überzeugen. Etwas ratlos hingegen lässt uns die auf der Speisekarte in der Rubrik „Die Klassiker“ zu findende Maishähnchenbrust „Gourmet“ (in Riesling marinierter, gefüllt mit Riesengarnele, in Butter gebraten, Marktgemüse und dazu Kräuter-Risotto, 19,90 €) zurück. Auf dem Teller, der allein durch die zwei Gemüsesorten Brokkoli und Karotten (hier hätten die Karotten – auch geschmacklich – gereicht) ein wenig nach Kantine aussieht, schwimmen die Zutaten und zu viel Sauce ineinander, sodass es um die einzelnen Komponenten schade ist:

Das Huhn von guter Qualität, das Risotto und vielleicht auch um die Sauce, von der im Allerlei überhaupt nichts mehr zu schmecken ist. Hier hätte sorgsameres Anrichten sicher gutgetan. **Katja Kupfer**

► **Open Air (Rang 3)**

## Mala Min

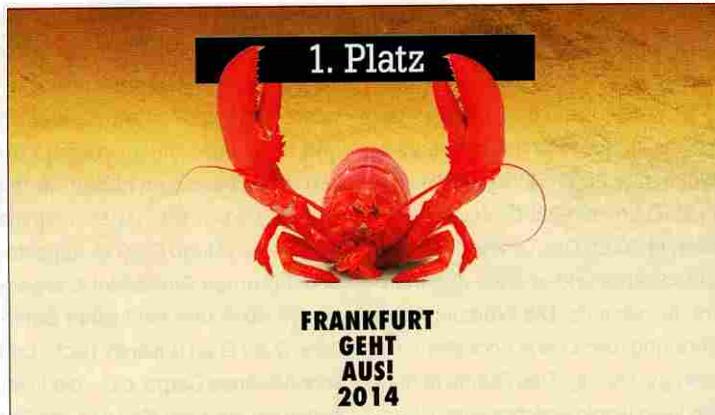
Höchst, Hostatostraße 15, Tel. 97692922, [www.mala-min.de](http://www.mala-min.de), ☎ Mo Ruhetag, Di-Fr 11.30-14.30 Uhr, Di-So 17.30-22 Uhr, ☎, ☎ AE/MC/VI, ☎, ☎, ☎ 36, ☎ Hostatostraße: Bus 51/54/57/59/802, ☎ 30 €

## Da will ich immer wieder hin!

Dieser kleine und feine Japaner hat sich innerhalb kurzer Zeit zu einer festen Größe im kulinarischen Angebot des Stadtteils Höchst entwickelt. Das hat das Restaurant ganz sicher nicht nur den hellen, kommunikativen Holztischen den großen Schaufenstern und den bequemen Lederhockern zu verdanken, von denen aus man mit seinem Tischnachbarn ganz leicht ins Gespräch kommt, wenn man das möchte – im Mala Min wird einfach vieles richtig gemacht. Das kluge Konzept einer kreativen mediterran-asiatischen Küche geht auf. Im japanisch-reduzierten Ambiente bedarf es keiner Hintergrundmusik. Das Sushi-Angebot ist undogmatisch. Neben den Nigiri-Klassikern, die man erwarten darf, darunter Maguro, Hamachi, Ikura und Tamago, kennt man hier keinerlei Berührungsängste mit Originellem, zum Beispiel Beef Roll (gebratenes Rindfleisch, Lauch, Gurke, Chili-Mayonnaise) oder Manhattan Roll (Gari und drei hoffentlich nicht aus dem Main stammende Fischsorten). Das Repertoire wird mediterran beispielsweise durch Bandnudeln mit Ingwerpesto erweitert – Basilikum, Petersilie, Knoblauch, Chili, Pinienkerne, Parmesan, Ingwer heißen hier die Waffen, eine Erdnussvariante steht ebenfalls bereit. Wer nicht lange die Speisekarte lesen will, ist mit der „Kombo 2“ nicht schlecht bedient: Sie bietet auf einem Bambusblatt adrett angerichtet vier handliche Maki-Sushi und zwölf Inside-out-Häppchen, darunter der herzhafte Salmon Skin (Lachs, kross gebraten mit Frühlingszwiebeln) – für 16 € ein sehr akzeptables Preis-Genuss-Verhältnis, die Qualität der Speisen und Zubereitung ist über jeden Zweifel erhaben. Lediglich den Wasabi hätten wir uns anstatt aus der Tube frisch gerieben gewünscht. Zum Abschluss steht stilecht ein wunderschön dekoriertes Grüntee-Eis mit American Cookie oder eine Panna cotta auf Aprikosen-Ingwer-Spiegel zur Wahl. Wer keinen Sitzplatz ergattern kann, muss seine Yakitori freilich zu hause selbst machen – vielleicht hilft eines der Mala-Min-Saucenfläschchen dabei! **Tobias Knopp**

► **Höchst & Nachbarn**

► **Sushi (Rang 4)**



## ÖSTERREICH

### Max on One

City, Thurn-und-Taxis-Platz 2, Tel. 2972370, [www.jumeirah.com](http://www.jumeirah.com), ☎ Mo–So 12–14.30 Uhr und 19–23, 80,-, Hauptwache: S1–6/8/9, U1–3/6–8,

#### Österreich meets Hessen

Die Einrichtung ist modern, das Restaurantflair international und doch intim. Die Köpfe hinter dem Max on One haben alles richtig gemacht – auch, indem sie Martin Steiner engagiert haben, einen Küchenchef, der regionale Küche anscheinend mühelos mit der Küche Österreichs kombiniert. Wir nutzen die Jumeirah Restaurant Week mit einem preislich sehr attraktiven Drei-Gänge-Menü (37 €), um Steiners Küche näher kennenzulernen, doch leider ist diese Aktionswoche dem Personal nicht bekannt. Nach kurzer Rücksprache folgen eine Fotokopie des Angebots und die Erklärung, dass die in Dubai gedruckte Speisekarte noch nicht eingetroffen sei. Also starten wir in den Abend mit Rinder-Carpaccio (18 €) und beim Aktionsmenü mit einem Klassiker der Küche, dem Frankfurter Ei mit Steiners Grüner Soße. Das Carpaccio ist perfekt, zart und hauchdünne geschnitten. Das ausgebackene Ei präsentiert der Küchenchef ef-

fektvoll mit einer dunklen Panaade inmitten der Soße thronend. Beim Anschneiden fließt das Eigelb in die dünnflüssige, aromenreiche Soße. Weiter geht es mit den Hauptgerichten, gegrillter Seebrasse mit Zitronenbutter (28 €) sowie Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat (26 €). Das Schnitzel ist ein Heimspiel, bei dem die Küche buchstäblich nichts anbrennen lässt. Die Panaade der zwei Schnitzel ist luftig mit großen Blasen und löst sich leicht vom zarten, dünngeklopften Kalbfleisch. Auch der auf der Haut kross gebratene Fisch mit Kapern, Tupfen von fermentiertem Knoblauch, grünem Estragon und kleinen Blutwurstchips ist ausgezeichnet. Zum Schluss folgen zwei weitere Highlights: Der Rhabarber in verschiedenen Texturen (16 €) wird zu einer Entdeckungsreise der Sinne durch gebrannte weiße Schokolade, Waldmeister und Baiser sowie Rhabarber in gekochten Stücken, als Biskuitrolle, als Püree, als Gelee und als Sorbet – und jedem, der Apfel, karamellisierte Nüsse und Butterstreusel liebt, sei Steiners Interpretation eines hessischen Apfelkuchens hier ebenfalls ganz besonders ans Herz gelegt. *Karl Hofer*

- City/Bahnhofsviertel
- Frankfurt exklusiv (Rang 10)
- Genuss weltweit

## Maredo

City, Große Bockenheimer Straße 24, Tel. 27292456, [www.maredo.de](http://www.maredo.de), ☎ Mo–So 11.30–23.30 Uhr, ☎ AE/MC/VI/ec-cash/Geldkarte, ⚡, ⚡, ⚡, ⚡ 200/60, ⚡, ⚡ Hauptwache: S1–6/8/9, U1–3/6/7, ⚡ 50 €

## Fleischesfrust

Wer samstags über die Fressgass läuft, hat sie bestimmt schon gesehen: Seit anderthalb Jahren stehen stets ab 13 Uhr einige Mitglieder einer Solidaritätsgruppe vor dem Restaurant, um Passanten über die Ausbeutung von Arbeitskräften und insbesondere über das Geschäftsgebaren von Maredo zu informieren. Auslöser der Proteste war eine Aktion der Firma in ebendieser Filiale im Dezember 2011, bei der – so der Vorwurf – die Belegschaft dazu genötigt worden sei, freiwillig zu kündigen, anschließend folgten zahlreiche fristlose Entlassungen. Doch das soll hier heute nicht weiter das Thema sein, denn Maredo disqualifiziert sich selbst in noch einem ganz anderen Bereich: dem Essen. Oder zumindest dem, was man hier so nennt. Man sollte misstrauisch werden, wenn man sieht, dass wirklich jedes Lokal auf und an der Fressgass' zur Mittagszeit voll besetzt ist – jedes, bis auf Maredo, wo sich lediglich auf den

besten Plätzen direkt an der Straße einige Gäste tummeln. Der Service agiert freundlich, sodass die Bestellung schnell vonstatten geht; erste Station: Selbstbedienung an der Salatbar. Die Bar macht keinen allzu schlechten Eindruck: Die Schalen werden offenbar regelmäßig nachgefüllt, und die verschiedenen Gerichte – vom gekochten Ei über gedünstetes Gemüse und eingelegte Rote Bete bis hin zu Salatmischungen mit Dressing – sehen relativ frisch aus. Die Geschmacksprobe bestehen jedoch nicht alle: Der grüne Salat und der Krautsalat schwimmen in einem weißen, unangenehm mastigen Mayo-Dressing, der Blattsalat enthält zu große Blätter und Strünke, die gedünstete Zucchini schmeckt nach allem, außer nach Zucchini. Trotzdem: Wer hier Salat isst (ein kleiner Teller nach Wahl zu 5,30 €), hat mit Sicherheit die bessere Wahl getroffen, das beweisen schon die frittierten Zwiebelringe (2,40 €). Statt krossem, aromatischem Fingerfood erwartet den Gast hier blasses, butterweiches Fett-Teig-Gemisch, das immerhin nach Zwiebel schmeckt, auch wenn sich die Knolle von der Konsistenz her in nichts vom breiigen Mantel unterscheidet. Gut, mögen manche sagen, Salat und Fingerfood im Steakhouse, selbst dran schuld, aber auch das Steak wird hier keinen Blumentopf gewinnen. Das Rumpsteak (180

g zu 13,90 €) kommt zwar durchaus aromatisch und wie gewünscht rosa daher, stellt jedoch hohe Anforderungen an die Kaumuskulatur – schlimmer noch, nachdem man fleißig eine halbe Minute darauf herumgebissen hat, ist das gute Fleischaroma verlogen, und zurück bleibt eine mehlige Masse, von der man nicht weiß, ob man sie nicht doch lieber ausspucken statt herunterschlucken sollte. Dazu werden standardmäßig müde Pommes serviert, die die Köpfe hängen lassen, wenn man sie aufrecht halten will; immerhin ist die Gemüsebeilage (3,50 €) wirklich nicht schlecht. Richtig fies wird es mit gegrilltem Lachsfilet (200 g), das zusammen mit drei Gambas, Blattspinat und einer Scheibe Knoblauchbrot (18,70 €) auf den Tisch kommt. Spinat und Lachsfilet sind versalzen, der Lachs dazu so trocken, dass man ihn runterspülen muss. Die Garnelen darf man selbst pulen und wird mit zerfaserndem Fleisch belohnt. Der passende Abschluss für dieses Mahl? Nennt sich Dessertplatte (9,90 €) für zwei und soll laut Karte nur aus Produkten mit natürlichen Inhaltsstoffen bestehen. Am besten schmeckt noch das Orangenparfait (von Orange allerdings nichts zu bemerken), gruselig wird es mit der Caramel Fantasia, einer Art von Eistorte, deren oberste Schicht seltsamerweise nicht gefroren ist. Ange-sichts von Kirschsause, die lustig auf

der Zunge prickelt, und einem matschig-schwammigen, warmen Crêpe mit brauner Sauce, der definitiv nicht nach Karamell noch nach irgend etwas Definierbarem schmeckt, streichen wir dann doch die Segel, bezahlen und suchen schnell das Weite. Ob schlechte Küchenleistungen hier zum System gehören? Wir kommen an einem anderen Tag wieder, um das zu überprüfen. Das Lokal ist für einen Sonntagabend gut gefüllt, aber nicht voll. Trotzdem vergisst uns die komplett gestresste Kellnerin erst mal für eine Viertelstunde, nachdem wir die Karten erhalten haben, dann nimmt sie im Eiltempo die Bestellung auf. Die Vorspeisen stehen verblüffend schnell auf dem Tisch. Die Tomatensuppe (3,90 €) mit fruchtigem Tomatenaroma soll heute das einzige akzeptable Gericht bleiben. Schon bei der Hummersuppe, die auf den Fantasienamen Sopa Oceano hört (7,30 €), kommt leiser Zweifel auf: Der Geschmack wird von Löffel zu Löffel intensiver, fast penetrant, aber das ist auch kein Wunder, wenn man sich die Zutaten ansieht, die Maredo auf seiner Homepage veröffentlicht. Allergene: Alkohol, Eier, Fructose, Gluten, Jod, Krebstiere, Sellerie, Spuren von Erdnüssen\*, Spuren von Fisch\*, Spuren von Lupine\*, Spuren von Schalenfrüchten\*, Spuren von Senf\*, Spuren von Sesam-Samen\*, Spuren von Soja\*, Spuren von Weichtieren\*, Sul-

# M

fit. Appetitlich geht anders. Über das Salat-Buffet (3,50 €) hüllen wir heute angewidert den Mantel des Schweins und kommen stattdessen direkt zum Thema dilettantisches Kochen. Das Rib-Eye-Steak (13,90 €) wird zwar wie bestellt medium rare serviert, aber dass es die Küche schlüssig nur von einer Seite gegrillt hat, ist eine absolute Zumutung, auch wenn es nach Reklamation anstandslos von der Rechnung genommen wird. Ebenfalls ein Schlag ins Gesicht eines jeden Feinschmeckers ist das sogenannte Feinschmecker-Steak (17,20 €). Hier wird solide gegrilltes Fleisch aus der Hüfte mit einer Sauce nach Béarnaise Art überdeckt, die geschmacklich rein gar nichts mit der bekannten Sauce Béarnaise zu tun hat – wir ersparen uns lieber den Blick auf die Zutatenliste, uns ist schon flau genug. Wir zahlen nur noch und flüchten aus diesem „Little Restaurant of Horrors“.

Sebastian Lotz

#### ► Die Flops

## Medici

City, Weißadlergasse 2, Tel. 21990794, [www.restaurantmedici.de](http://www.restaurantmedici.de), ☎ Mo–Sa 11.30–22.30 Uhr, So Ruhetag, ☎, ☎ AE/MC/VI/ec-cash, ☎, ☎/ ☎ 40/80, ☎ Hauptwache: S1–6/8/9, U1–3/6–8, ☎

#### Nicht nur für Kaufmänner

Wenn der Mittagshunger kommt, sind im Herzen der City nicht nur Geschäftsleute auf der Suche nach schmackhafter Verpflegung

zu vernünftigen Preisen bei nicht zu hohem Zeitaufwand. Möchte man dann noch besonders gepflegt speisen, ist man im Medici mit dem tagesfrischen Business-Lunch-Menü (2 Gänge zu 15 €, 3 Gänge zu 18,50 €) bestens aufgehoben. Die besetzten Tische im stilvoll eingedeckten, hellen Innenraum und die ebenso ausgelastete Terrasse lassen Rückschlüsse auf die Beliebtheit dieses Angebots zu, sodass es ratsam ist, zu reservieren oder frühzeitig da zu sein (Küche ab 11.30 Uhr). Zur Vorspeise erfreut edle Pastete vom Fasan mit Kern von Gänseleber an kleinem Salatbouquet, farblich und geschmacklich stimmig mit Preiselbeerschmand angerichtet. Die Linsen-Bohnenschaumsuppe ist apart mit Zitronengras und Koriander abgeschmeckt, könnte aber etwas weniger grobkörnig sein. Aus der vielfältigen Weinkarte, die eine respektable Auswahl offener Weine aus allen wichtigen Weinländern bereithält, wählen wir die Medici Cuvée Rot (0,2 l zu 8,50 €), eine Sonderedition aus dem rheinhessischen Weingut Gutzler. Mit seiner vollmundig-würzigen Kirschfrucht kann es der Wein wunderbar mit dem perfekt rare gebratenen Flanksteak aufnehmen, einer eher in den USA bekannten Fleischspezialität aus dem festen, dafür sehr aromatischen Bauchmuskel des Rinds. Bereits in mundgerechte Scheiben aufgeschnitten, kommt es mit würzig-krosser Kruste wie direkt vom Grill, begleitet von hausge-

machter Sauce béarnaise, grünen Spargelspitzen und Kerbelkartoffeln – eine Delikatesse! Zügig wird abgeräumt, und schon kommt das Dessert auf den Tisch: helle, zarte Kaffeemousse, umrahmt von frischen Erdbeeren, nicht nur optisch ein Genuss und zusammen mit Espresso (2,10 €) der Schlusspunkt einer genussvollen Mittagspause.

► Business Lunch bis 30 € (Rang 4)  
► City/Bahnhofsviertel

## Mesón Castellano

Gallus, Mainzer Landstraße 374, Tel. 825089, [www.meson-castellano.de](http://www.meson-castellano.de), ☎ Mo–Sa 18–1 Uhr, Di 11.30–14 Uhr, So Ruhetag, ☎ AE/MC/VI/ec-cash, ☎, ☎, ☎/ ☎ 80/80, ☎ Rebstocker Straße: Linie 11/21, ☎

#### Ein iberisches Juwel

Es gibt Tapas-Restaurants, in denen man viel Geld los wird, ohne satt zu werden. Und es gibt solche, die weniger stylish daherkommen, sich dann aber als echtes Juwel entpuppen. Das Mesón Castellano ist genau so ein Geheimtipp. An der viel befahrenen Mainzer Landstraße würde hier keiner einen guten Spanier vermuten, doch der erste Eindruck täuscht. Der Empfang ist äußerst herzlich. Der positive Eindruck setzt sich fort, als wir beim Bestellen zweier Portionen Aioli (à 3 €) von unserer Bedienung gefragt werden, ob wir nicht lieber

erst mit einer starten und die zweite bei Bedarf nachbestellen wollen. In dem Moment, in dem die Schale mit duftender Knoblauchcreme und frischem Brot kommt, verstehen wir dann auch, warum: Die Portion ist stattlich, wie überhaupt alles, was im Mesón auf den Teller kommt. So auch die „Albondigas en tomate“ (6 €), Fleischbällchen in angenehm pikante Salsa, die mit einem Berg Kartoffelpalten serviert werden. Besonders gelungen ist die knusprige Kruste der Bällchen. Auch die Hauptspeisen würden reichen, um einem hungrigen Sancho Panza den Magen zu füllen. Das Pollo al ajillo (9,50 €) verströmt appetitanregendes Aroma, dazu gibt es reichlich bissfeste grüne Bohnen und Kartoffeln. Das Huhn ist vielleicht für deutsche Mägen recht fettig, punktet aber durch krosse Haut und die würzige Note. Noch besser mundet die Cordilleros a la pincha (12 €), auf dem Holzkohlegrill gebratene Lammspieße, die außen kross und innen herrlich zart sind. Dass auch hierzu Kartoffeln und Bohnen gereicht werden, mag ebenfalls erscheinen, passt aber gut zum Lamm. Trotzdem liegt der Schwerpunkt der Karte eher auf Fisch: Ob Seehuhnsteak, gegrillter Lachs, Pulpo, Gambas oder Dorade: Fischliebhaber kommen hier voll auf ihre Kosten. Etwas weniger begeistert fällt das Urteil angesichts der Weinkarte aus: Der Vino tinto (0,25 l zu 4,50 €) unbekannter Herkunft – als Hauswein gibt es zudem Rosé und Weißwein –

1. Platz



**FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014**

## INDIEN

### Mera Masala

Ostend, Sandweg 56, Tel. 94340150, [www.meramasala.de](http://www.meramasala.de), ☎ Mo Ruhe- tag, Di–So 17–24 Uhr, MC/VI/ec- cash, Ⓜ, 45/24, Ⓜ, ☎ Merianplatz: U4, ☎ 30

#### Wie Götter in Indien

Stellen Sie sich vor, man behandelt Sie wie einen Gott. Was nach Größenwahn klingt, ist im Mera Masala – getreu einem alten Sanskrit-Spruch – selbsterklärtes Programm. Unsere Neugier könnte also größer nicht sein, als wir hier abends unter einem Shiva-Bildnis Platz nehmen. Das Chai-Masala-Kännchen (3,50 €) stimmt uns in Kombination mit den dünnen Papadam und drei frischen hausgemachten Chutneys auf die bestellte Vorspeise ein. Die Piaj Bhaji (fein geschnittene Gemüsebällchen mit Fenchelsamen, grünem Chili, Ingwer, Koriander und Kräutern gebacken, 5 €) sind etwas wild auf dem Salat und den Karottentreifen angerichtet, dafür aber intensiv gewürzt und ungemein schmackhaft. Dazu passt aromatisch-leichtes Masala Lassi (3,50 €). Als Hauptgericht lassen wir uns zu Thali verführen, einer indischen Tradition, bei der verschiedene Gerichte in Schälchen auf einer Platte zu Reis und Naan serviert werden, und sind von der Variation aus Geflügelcurry, Linsen, Ge-

müse und Raita angetan (Thali Mera Masala, 18,50 €). Einzig das Hähnchenfleisch ist etwas sehnig und könnte zarter sein. Auch das Tandoori Jhinga, also Riesengarnelen mit Chili, Zitronenthymian und Ajowan- samen mild gewürzt sowie Kocoschutney anbei (16,50 €), kann da mithalten und besticht durch seine fruchtig-pikante tomatenbasierte Sauce. Allerdings sollte man frischen Ingwer mögen, der reichlich über beide Gerichte geraspelt wird. Eigentlich schon mehr als gesättigt, philosophieren wir mit dem Chef des Hauses, der von Tisch zu Tisch geht und sich nach dem Wohlbefinden der Gäste erkundigt, über indische Mangos und werden schließlich von Kulfi verzaubert, indischem Mangoeis (5,50 €). Der große Teller bietet ein essbares Kunstwerk aus cremigem Eisgenuss, reifem Obst und farbexplosiven Fruchtsaucen. Da freuen wir uns über den passenden Mangolikör aufs Haus und fühlen uns bereits wie Stammgäste – inklusive Option auf eine Kiste aromatischer Mangos bei der nächsten Lieferung aus Indien. Spätestens jetzt verstehen wir vollends, was es hier mit Gästen und Göttern auf sich hat. *Carolin Anthes*

► Bornheim/Ostend  
► Genuss weltweit



bekommt jeder Gast eine Schüssel, wählt zunächst aus einer der neun Saucen, und auf geht's zum mongolischen Food-Duell! Zu bezwingen gibt es die oben erwähnten exotischen, aber auch europäische Fleischsorten, Fisch und Meeresfrüchte wie Miesmuscheln, Scampi, Shrimps und Baby-Octopus. Auch die Gemüsebar wartet neben europäischen Klassikern mit exotischen Trümpfen auf, darunter Pak Choi, Okraschoten, Wasserkastanien und Kochbananen. Die erste Saucen-Wahl fällt auf die Saisonempfehlung „Saigon-Curry“, die mit asiatischer Note daherkommt. Die Mongo's-BBQ-Sauce schmeckt dagegen rauchig und rau. Der Name der Sauce wird auf die Schiebertafel neben der Schüssel geschrieben, dann wird die Schüssel beim Grillmaster abgegeben und man wartet gespannt auf das Ergebnis, das am Platz mit Reis serviert wird. Es ist spannend, wenn die Eigenkreation an den Tisch kommt: Man fühlt sich stolz und es schmeckt jedes Mal anders, der Sauce sei dank. Ob Senf-Zitronengras Marinade oder Curry-Ananas, die Aromen reichen von fruchtig-süß bis mongolisch scharf. Auch die Getränke sind hier ausgefallen und exotisch, zum Beispiel hauseigene Mongolade aus Erdbeer, Cranberry und Minze (3,50 €). Doch für die größte kulinarische Überraschung sorgt das Dessert des Monats (5,50 €) alias Rhabarber-Ingwer-Cumble. Der Rhabarbergeschmack wurde dezent mit Ingwer abgerundet, das Ganze mit heißen Streuseln drapiert, dazu gibt es Bourbon-Vanilleeis mit Physalis – eine Offenbarung aus süß, leicht scharf und sauer. Jeden Sonntag lädt das Mongo's außerdem zum Familien-Asia-Brunch von 11.30 bis 16 Uhr mit Kinderbetreuung und Spielcke ein. Kinder bis sechs essen kostenlos, 7–12-Jährige für 11,50 €. Beim Asia Brunch gibt es ein reichhaltiges Vorspeisenbuffet, die Asia-Suppenstation, das Barbecue und mehr.

Monika Beutner

► Bornheim/Ostend

► Essen mit Kindern (Rang 4)

► Genuss weltweit

## Monte Cristo

Offenbach, Bieberer Straße 61, Tel. 80906876, [www.restaurant-montecristo.de](http://www.restaurant-montecristo.de), ☎ Mo–Mi Ruhetag, Do–So 18 Uhr bis open end, ☎ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ↗, ↙, ↘ 80, ↗ Kasernenstraße; Bus 102/104/950/955/956, ☎ 30 €

## Russendisko

Heute geht's zum Monte Cristo, ein Lokal mit Hotelbetrieb und russisch-kaukasischen Spezialitäten. Nachdem uns das pompöse Äußere des Gebäudekomplexes geblendet hat, erwartet uns die erste Überraschung beim Betreten des Kellerrestaurants: keine Lampen, nur Kerzen, dafür sich drehende Discokugeln, die den ganzen Raum mit bunten Lichtpunkten überfluten, dazu massiv laute russische Discomusik. Als Krönung des Ganzen erweist sich eine kleine Live-Bühne, auf der Musiker freitags und samstags ihre Künste darbieten, das alles in strahlendem rosa Licht – wow! Fragt sich nur, für wen – denn wir sind freitags abends da und bleiben bis 22 Uhr fast die einzigen Gäste. Wir lassen uns trotzdem nicht entmutigen und bestellen einen gemischten Vorspeisenteller (18,50 €), der Salat, Orangenscheiben, Aubergine, Schafskäse, Eier, Oliven, Kalbfleisch und anderes bereithält. Das Fleisch ist zart, die Aubergine mit Knobi und Haselnuss garniert und schön gebraten, der Salat knackig, mit dezentem Essigdressing garniert, der gewürfelte Schafskäse mit Karotten, Mayo und Gewürzen sehr herhaft, die Karotten scharf und knoblauchlastig. Wir gehen einen Schritt weiter und bestellen die Osmanische Pfanne (15 €) und Pelmeni (11 €). Vom ersten Eindruck her eher langweilig und leicht säuerlich, entwickeln sie ihren angenehmen Geschmack erst nach einigen Bissen. Die osmanische Pfanne mit zartem Lammfleisch, Kartoffelstücken, Pilzen, Paprika, Tomaten und Knoblauch wird mit Kümmel, Salz und Thymian verfeinert: einfach, würzig, leicht scharf und mit viel Käse überbacken – das rockt.

Michael Adolfs

► Genuss weltweit

1. Platz



FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014

## BISTROS & BRASSERIEN/ EAT & MEET

### Mon Amie Maxi

Westend, Bockenheimer Landstraße 31, Tel. 71402121, [www.mook-group.de/monamiemaxi](http://www.mook-group.de/monamiemaxi),  
Mo–Fr 12–24 Uhr, Sa 18–24 Uhr,  
So Ruhetag, AE/MC/VI/ec-cash,  
110,- Taunusanlage:  
S1–6/8/9, 75,-

#### Wie in Paris

Die alte Villa, in Bestlage am Anfang der Bockenheimer Landstraße und wenige Schritte von der Alten Oper entfernt, war für ein Postamt eigentlich viel zu schade. Hat bloß lange keiner gemerkt. Jetzt ist hier ein neues Restaurant entstanden, das der Stadt sehr gut steht. Wichtig ist das Mon Ami Maxie deshalb, weil Frankfurt von seinem

internationalen Flair lebt, und dazu gehört nun (endlich!) auch eine große, authentische französische Brasserie. Dieses Lokal könnte genauso gut mitten in Paris stehen, so gut ist es gelungen. Mit viel Liebe zum Detail, großer Sachkenntnis, Herzblut und der nötigen Prise Perfektionismus ist ein Restaurant entstanden, mit dem man sogar seine französischen Freunde beeindrucken kann. Selbst die Durchhänger im Service der ersten Monate sind inzwischen ausgestanden und die Küche ist gut unterwegs. Wenn man den großen Speisesaal betritt, fallen die Blicke zuerst auf die Meeresfrüchte-Bar, wo frische Austern, Fisch und Krustentiere auf Eis nur darauf warten, zügig verspeist zu wer-

den. Eine große Glasscheibe gewährt Einblicke in die Küche dahinter. Die Karte versetzt den Gast durch gekonnte grafische Gestaltung und das authentische Angebot direkt in die französische Hauptstadt, und die Preisspanne ist – nicht zuletzt durch das Austern- und Krustentiersortiment – sehr groß. Wählen Sie die berühmte gratinierte Zwiebelsuppe für unter 10,-, dazu den nicht minder berühmten Bistro-Klassiker Croque Monsieur für 8,90,-, dann verlassen Sie das Restaurant satt und zufrieden für etwa 25,- inklusive Getränke. Auch einen schönen Salade nicoise gibt es als Vorspeise für 7,90,-. Der Rest der Vorspeisen bewegt sich zwischen 12 und 19,-, die große Vorspeisenplatte schlägt

mit satten 34,90,- zu Buche. Entsprechend reicht die Spanne auch bei den Hauptspeisen von 8,90,- bis knapp 60,- (!) für eine Sole meunière (Seezunge), was schon etwa gaga ist, denn die gibt es in so ziemlich jedem Sternerestaurant in Frankfurt günstiger. Wenn Sie also eine Einladung hierher aussprechen, dann besser nicht an Menschen, die immer das Teuerste auf der Karte bestellen – Sie könnten sonst ins finanzielle Verderben gestürzt werden. Das gilt auch für die Weinkarte, die mit wirklich schönen, auch hier selten zu bekommenden Tropfen wie etwa Savyennières inhaltlich ein Knaller ist – allerdings sind auch hier die Preise eher üppig kalkuliert. Also futtern wir uns mal durch die Hors

d'Œuvres: Os à Moelle (12,90 €), im aufgeschnittenen Markknochen serviertes, gratiniertes Mark, ist so was von urfranzösisch, und das mitten in Frankfurt – man glaubt es kaum! Allein deswegen ist es eine Freude, auch wenn unser Exemplar etwas überwürzt auf den Teller kommt. Die Crevette Alexandre ver-speisen unsere Nachbarn seit Jahrzehnten mit Vergnügen, weil es so ein herrlich rustikales Vergnügen ist: aufgeschnittene Crevetten, mit einer Tomaten-Knobauch-Parmesan-Olivenöl-Semmelbrösel-Mischung knusprig gratiniert (14,90 € als Vorspeise, 29,90 € als Hauptgang), gelungen und wärmstens zu empfehlen. Die Foie gras ist hausgemacht und von bester Qualität zu einem fairen Preis (22,90 €); das Einzige, was dagegen spricht, sie hier zu bestellen, ist die Tatsache, dass man sie auch in vielen anderen Restaurants bekommen kann – im Gegensatz zur pochierten Artischocke. Der muss man wie früher

die Blätter ausreißen, sie in eine der mitgelieferten Mayonnaisen dippen und dann mit verklärtem Blick zutzen. Ein fast schon nostalgisches Vergnügen für 12,90 €. Wichtig ist, Platz für den Hauptgang zu lassen, denn auch hier gibt es viele verlockende Angebote: Für knapp 30 € pro Person bereitet Ihnen der Küchenchef die Spezialität des Hauses zu: eine Ente vom Grill, und zwar nicht irgendeinem, sondern einer Molteni-Rotisserie – dem Rolls-Royce unter den Grillgeräten. Dank der großen Glasscheibe zur Küche kann man sehen, wie sich das Tier am Spieß dreht und sich dabei aufs Angenehmste goldbraun verfärbt. So gut, wie sie aussieht, schmeckt sie auch, und während wir uns über die krosse Haut, das saftige Fleisch und die aromatische Sauce freuen, entgeht uns fast ein anatomisches Wunder: Wir haben die Ente zu dritt bestellt, und der Kellner hat das Tier gerecht geteilt: Jeder hat ein Stück Brust und einen Schen-

kel auf dem Teller. Wie macht der Küchenchef das? Während wir darüber spekulieren, ob unsere Ente wohl in der Nähe eines der vielen französischen Atomkraftwerke aufwuchs, kommt die Bouillabaisse (29,90 € als Hauptgang) und transportiert uns in Sekunden an die südfranzösische Küste: Auch hier alles authentisch, drei Fischfiletstücke und ein Krustentier warten im tiefen Teller darauf, mit der nach Safran duftenden, dichten braunen Bouillabaisse übergossen zu werden; dazu gibt es (natürlich) geröstete Weißbrot scheiben, geriebenen Käse und Rouille. Perfekt. Und immer so weiter: Boulin noir, die kross gebratene französische Blutwurst, Kalbsnieren in Dijonsenfsauce, Entenragout, Steak Tatare (mal wieder falsch geschrieben, aber gut zubereitet), Steak Haché, Cordon bleu – alles, was in der rustikalen/klassischen französischen Küche Kultcharakter hat, das gibt es hier. Da lässt sich natür-

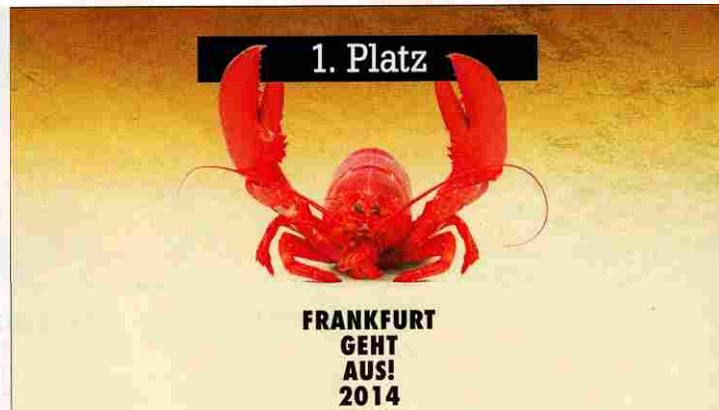
lich auch der Patissier nicht lumpen: Für 8,90 € können, ach was, müssen Sie sich zwischen Crème brûlée, Profiteroles, Tarte Tatin, Mille-feuille, Tarte Tropézienne und Chaud et Froid de Chocolat entscheiden, was nicht einfach ist. Wir empfehlen die Tarte Tatin, weil die Apfelstückchen auf dem Mürbeteig wunderbar karamellisiert sind, und das Mille-feuille, einen Traum aus vielen Blätterteigblättern mit Vanillemousse und Himbeeren. Das Highlight hier ist aber zweifellos „Baked Alaska“, auch wenn dieser zu Unrecht vergessene Dessert-Klassiker mit Showbusiness-Flair (ab 2 Personen) vor über 100 Jahren in New York erfunden wurde – in Paris gehörte er bei Galadiners immer dazu. Unser Fazit, aus Platzgründen stark verkürzt: Ente gut, alles gut.

Peter Eckard

► **Die spannendsten**

**Neueröffnungen (Rang 2)**

► **Westend**



## BRUNCH

### motions im Westin Grand

City, Konrad-Adenauer-Straße 7, Tel. 29810, [www.westingrandfrankfurt.com](http://www.westingrandfrankfurt.com), ☎ So 11.30–14.30 Uhr, AE/DI/MC/VI/ec-cash, 100, Konstablerwache: S1–6/8/9, U4–7, Linie 12, Bus 30/36,

#### Bewegend

Das Westin Grand Hotel Frankfurt bietet nicht nur hervorragende Übernachtungsmöglichkeiten, sondern auch einzigartige Speisen in seinen Restaurants – da macht das neue Brunch-Restaurant motions keine Ausnahme. Um 11.30 Uhr werden wir mit einem Aperitif im GrandSeven herzlich willkommen geheißen, bevor es gute 30 Minuten später ins motions geht und das Frühstücksbuffet eröffnet wird. Vorbei an der Pianistin, die am Flügel die dezente Begleitmusik zum Frühstück liefert, werden wir an unseren vorreservierten Tisch am Fenster geführt. Auf unserem Tisch stehen frische Brunnkresse, Mini-Minze, mediterranes Salz und frische Butter – essbare Tischdeko, wunderbar. Verführerische Düfte locken ans Buffet, wo ein riesiger Schokoladenbrunnen ins Auge springt. In der Mitte des hellen Raums bewegt man sich kreisrund um ein warmes Buffet, das von Köchen bedient und frisch angerichtet wird. Die Speisen sind

verlockend arrangiert, ausgewogen und sehr frisch: Von sämigem Kartoffelgratin, saftiger Maispoularde, frisch gedünsten Möhrchen, Erbsen und knackigem Brokkoli über Spargel bis hin zum unverschämt zarten Milchkalb mit Bratensauce bleiben hier keine Wünsche offen. Selbstverständlich gibt es auch die Klassiker: Rühreier, krosser Bacon, diverse Brötchen, ausgewählte Marmeladen und Lachs mit einer kücheneigenen Kreation, Dill-Meerrettich-Senf-Vinaigrette – auch diese überzeugen allesamt. Zusätzlich locken zwei verschiedene Sushi-Variationen, die wir vor dem süßen Ende unserer Völlerei noch einschieben. Alle Getränke, auch Sekt, Wein und alle Kaffeevariationen, sind im Preis von 49 € pro Person enthalten, für Vitamine sorgen frisch gepresster Orangensaft und diverse Frucht-Smoothies – sehr köstlich! Zum Finale lockt neben süßen Köstlichkeiten wie Joghurt mit frischen Früchten, Crêpes, Mousse au Chocolat, Frucht-und-Pudding-Variationen, Waldfrucht-Grütze mit zarter Vanillesauce und Tiramisu natürlich der oben erwähnte Schokoladenbrunnen. Hier stehen frische Bananen-, Erdbeer- und Melonenstücke und Trauben bereit, um aufgespießt und in die warme Schokolade getaucht zu werden. Susanne J. Birkholz

## Mövenpick Hotel Restaurant

Gallus, Den Haager Straße 5, Tel. 788075840, [www.moevenpick-hotels.com](http://www.moevenpick-hotels.com), ☎ Brunch Jan–Juni/Sep–Dez So 11.30–14.30 Uhr, ☎ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ☎ 160, ☎ Speyerer Straße: Linie 11/21, ☎ 30€

### Familienfreundlich

Viel Charakter darf man von einem Hotel-Restaurant in einem Neubaugebiet wie dem Europaviertel an der Frankfurter Messe nicht erwarten. Einen üppigen Sonntagsbrunch und zuvorkommenden Service aber schon, wenn man 29,50 € pro Person hinblättert. Im Mövenpick-Hotel bekommt man dafür eine Auswahl, die so groß ist, dass das Probieren aller Speisen schier unmöglich ist. Frühstückshunger? Alle Klassiker von süß bis herhaft, von Cerealien (auch glutenfrei) bis Rühreier mit Speck werden angeboten. Dazwischen verstecken sich überall kleine Schweizer Köstlichkeiten wie Bircher Müsli oder Tessiner Tomaten. Wer's extravaganter mag, greift zu Honig aus der ganzen Bienenwabe, probiert das Lachstatar oder wählt aus der Räucherfischplatte die butterweiche Forelle. An der Grillstation locken Roastbeef mit Rotweinsauce, Schweinekrustenbraten und Kalbsrücken mit Thymiansauce. Solche Fleischklumpen werden leider nicht besser, wenn sie stundenlang unter einer Wärmelampe liegen, not-

dürftig von Aluminiumfolie umhüllt, und das schmeckt man zu fortgeschrittenen Uhrzeit leider auch. Ein Sektchen zum Auftakt wird von der freundlichen Bedienung angeboten und gern genommen. Säfte vom Buffet sind ebenfalls inklusive, für die Flasche Wasser muss man dagegen 5,30 € hinlegen. Kaffee-Spezialitäten wie Café au Lait oder Cappuccino gibt es zwar ohne Aufpreis, aber nur auf Nachfrage – alle anderen werden mit Filterkaffee aus der Kanne abgespeist. Mövenpick-Eis lässt Kinderherzen höher schlagen, vor allem dank der angeschlossenen Station zum „Pimpen“ mit Schokostreuseln und Smarties. Kostenlose Kinderbetreuung wird nicht allerorten geboten. *Katharina Weiß*

► Brunch (Rang 5)

## Mr. Lee

Gutleutviertel, Gutleutstraße 153, Tel. 251198, ☎ Mo–Fr/So 11.30–14.30 Uhr und 17.30–22.30, Sa Ruhetag, ☎ ☎ VI/ec-cash, ☎ 50, ☎ Hafenstraße: Linie 14/17, Bus 37, Baseler Platz: Linie 12/16/21, ☎ 30€

## Mr. Le(e)cker

Gleich vorweg: Am Ausgeh-Samstag ist hier Ruhetag. Dafür herrscht unter der Woche viel Betrieb; Gäste in dem schlicht eingerichteten Restaurant sind vor allem Korea-ner, was schon für sich spricht. Die Speisekarte ist teilweise bebildert;

ins Auge fallen aber eher die Beschreibungen von Gerichten, die vielleicht nicht jedermann's Sache sind und die so gar nicht den Vorstellungen von leichtem asiatischem Essen entsprechen, zum Beispiel gebratener Hühnermagen, Schweinebauch, Rinderknochenmark oder auch eine Haxe koreanischer Art. Was auffällt und ein bisschen schade ist: Viele Gerichte gibt es nur für zwei Personen, darunter etwa das typisch koreanische Bulgogi (36 €). Ganz gleich, für was man sich entscheidet, nach koreanischem Brauch werden zu jedem Hauptgericht auf kleinen Tellern zehn Beilagen serviert. Wir nehmen zum einen das, was wir gut kennen – Bibimbab, ein Klassiker der koreanischen Küche (16 €) –, zum anderen das, was unverfänglich klingt – scharf marinierter Hühnchenfleisch mit Süßkartoffeln (16 €). Das Bibimbab kommt im heißen Steintopf, bei der zugehörigen, separat gereichten Chilipaste legt die Bedienung gleich selbst Hand an und drückt aus einer großen Plastikflasche eine ordentliche Portion über die munter brutzenden Zutaten des Eintopfgerichts: Reis, Rindfleisch, Gemüse, Ei. Eifrig umrühren, fertig! Das Fleisch ist zart, das Gemüse bissfest, der Geschmack angenehm scharf, allein dem westlichen Gaumen fehlt das Salz an der Sache. Rundum gelungen ist das Hühnchenfleisch: Seine Marinade schmeckt fruchtig-scharf und die Süßkartoffeln sind punktgenau gegart. Herrlich Spaß macht

auch das Picken in den Beilagentellerchen: eingelegter Ginseng und Rettich, schwarze, sehr aromatische Bohnen, köstliches Kimchi, sauer eingelegter Rettich, marinierter Tofu, in Ei gebackene Zucchini – von sauer über scharf bis mild hat man hier einige Geschmackseindrücke. *Sabine Fauth*

► Höchst & Nachbarn

► Korea (Rang 3)

## M-Steakhouse

Westend, Feuerbachstraße 11a, Tel. 71034050, [www.mook-group.de](http://www.mook-group.de), ☎ Mo–Fr 12–15 Uhr, Mo–Sa 18–24 Uhr, So Ruhetag, ☎ ☎ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ☎ ☎ 100/40, ☎ Westend: U6/7, Bus 33/36/75, Platz der Republik: Linie 11/16/21, ☎ 30€

### M wie mjam

Hier sind Carnivoren unter sich. Alle anderen sollten zu Hause bleiben, denn von Fleisch, guten amerikanischen abgehängten Steaks aller Art, versteht man hier eine ganze Menge. Und wer sich nicht sicher ist, welches Stück auf den Teller kommen soll, der bekommt vom routinierten Service eine umfangreiche Erklärung mitsamt Musterstücken unter Klarsichtfolie. Wir wissen, was wir wollen, und können uns schnell entscheiden. Wir ordern 430 g Rib-Eye medium (34,90 €) und Tenderloin Steak (33,90 €). Dazu Beilagensalat (6,90 €), Fried Onions (3,90 €),

# M

Blattspinat (3,90 €) und Rosmarinkartoffeln (3,90 €). Die üppige Weinkarte offenbart viele gute Weine, glasweise gibt es leider nur wenige. Schade. Wir entscheiden uns für Merlot (0,2 l/8,90 €), den uns die aufmerksame Bedienung empfiehlt – eine gute Wahl. Das Rib-Eye zaubert ein Lächeln ins Gesicht meiner Begleitung, auch das Tenderloin ist ein zufriedenstellender Anblick, dazu gibt es Dijonaise, Barbecue- und Gorgonzola-Sauce (3 €). Letztere ist von überwältigender Geschmacksintensität, ebenso die sensationelle Senfsauce, nur die Barbecue-Sauce enttäuscht, denn sie ist leider etwas fad. Doch die weiteren Beilagen entschädigen voll und ganz – die Zwiebeln und die Rosmarinkartoffeln knusprig, der Spinat fein abgeschmeckt, und selbst der Beilagensalat ist üppig mit frischen Zutaten bestückt.

Tom Tizian

► USA - Steaks & Fine Dining (Rang 4)

► Westend

staubten Vereinslokal, sondern ist durchgehend in Weiß gehalten und sieht einladend und frisch aus. Wir werden überaus aufmerksam und freundlich von einer jungen Dame bedient, die sich routiniert wie im Wohnzimmer bewegt. Zutaten wie Salate, Obst und Gemüse bezieht Jörg Münch vor allem von Erzeugern aus der direkten Umgebung oder vom Offenbacher Wochenmarkt. Frisches Fleisch kommt von den Faerbers aus Rödermark und Wurstwaren vom Metzger Lorenz aus Bürgel. Außerdem gibt es Apfelweinspezialitäten aus dem Hause Jörg Stier/Maintal und eine umfangreiche Weinkarte. Die Preise sind alles andere als sportlich: ein Gerippstes (0,25 l) kostet gerade mal 1,60 €. Wir probieren zum Einspielen aber lieber eine prickelnde „Emma“ – dahinter verbirgt sich Rosé-Apfelwein mit Sekt (3,50 € für 0,25 l), der ordentlich zischt. Das fassfrische Löwenbräu (3,50 € für 0,5 l) überzeugt ebenfalls und erfrischt.

Zum Aufschlag soll es ein „Hochheimer Bauernhandkäse“ mit Musik, Bauernbrot und Butter sein (2,40 €). Er ist bissfest, wie es sich gehört, und in frischen Zwiebeln und Essig eingelegt – der Punkt geht an den OTC. Der perfekte Rückschlag kommt in Form eines mageren Stielrippchens mit Sauerkraut und Püree. Für faire 8,90 € bekommen wir ein großes, zartes Stück Fleisch mit frisch gestampften Kartoffeln, Bratensauce und Sauerkraut – handwerklich einwandfreie gute Hausmannskost auf Offenbacher Boden. Das Gleiche gilt auch für den hessischen Wurstsalat mit Bratkartoffeln (8,50 €), der mit großen Fleischwurststücken und Gurken überzeugt; die begleitenden Bratkartoffeln mit Schale sind schön kross, das Essig-Öl-Dressing gut abgeschmeckt. Unser Tie Break ist „Dreierlei Süßes“ (4,50 €), serviert in drei kleinen Weckgläsern – ein Potpourri der Kalorien. Schokomousse mit Vanillesauce, Vanillecreme mit Zartbittersauce und rote Grütze mit Schlagsahne sind heute unsere unsportlichen Sünden und garantieren hausgemacht.

Monika Beutner

► Neue Frankfurter Küche (Rang 2)

## Münch's Restaurant

Offenbach, Helene-Mayer-Straße 10, Tel. 833470, [www.muenchsrestaurant.de](http://www.muenchsrestaurant.de), Mo–So 11–24 Uhr, 60/84, Körnerstraße: Bus 105, Ledermuseum: S1/8/9, 65204

## Großes Tennis

Beim Betreten des Münch's fühlt man sich in die 80er-Jahre zurückversetzt, als das Tennisfieber grasierte und halb Deutschland Steffi und Boris zujubelte. Jörg Münch, der acht Jahre lang gemeinsam mit seinem Bruder das „Markthaus“ am Wilhelmsplatz führte, hat sich ein neues Wirkungsfeld erschlossen und das Vereinsrestaurant des Offenbacher Tennis Clubs e. V am Offenbacher Stadtwald übernommen. Rundherum liegen elf Tennisplätze, sodass man bei gutem Wetter draußen auf der Terrasse sitzen und sich beim Essen und Trinken als Schiedsrichter betätigen kann. Aber auch der Innenbereich gefällt: Das Interieur hat nichts von einem ver-

## Next Level

Westend, Taunusanlage 20, Tel.

4800370, [www.kamehasuite.com](http://www.kamehasuite.com), ☎

Mo–Fr 12–14 Uhr, Mo–Sa 18–23 Uhr,

So Ruhetag, ☎, ☎ AE/DI/MC/VI/ec-

cash, →, ☎, ☎/↗ 60/100,

Alte Oper: U6/7, Taunusanlage:

S1–6/8/9, ☎/100

## Auf zu neuen Ufern

Im modern eingerichteten Raum sinken wir in gemütliche helle Ledersessel und lassen uns vom Service spritzigen Rieslingsekt Schloss Vaux (0,1 l/8,50 €) an den Tisch bringen. Beim Blick in die lederne Speisekarte sind wir freudig überrascht von der übersichtlichen Menüzusammenstellung und lassen uns vom freundlichen Service darüber aufklären, dass die Elemente der drei Menüs auch frei als Vier-, Fünf- oder Sechs-Gänge-Menü kombiniert werden können. Vorspeisen bewegen sich von 12 bis 14 €, Hauptgerichte von 18 bis 28 € und Desserts liegen bei 9 €. Zu unseren Menüs soll es jeweils eine Weinbegleitung sein (23 bis 27 €), die sogleich mit frischem Riesling vom Staatsweingut in Kloster Eberbach eingeleitet wird. Neben selbst gebackener Focaccia, würzigem Tomatenbrot und weichem Ciabatta mit spanischem Olivenöl, Butter und zweierlei Salzsorten gibt es vorab als Gruß aus der Küche sommerliche Melonen-Gazpacho mit pfeffrigem, in Grünen Tee eingelegter Kaviar vom Saibling und Rharbarberschaum. Als Vorspeise bekommen wir weiches Savannenrind-Tatar in knusperdünner Focaccia, geschmückt mit Rucola und Pinienkernen (12 €) sowie schottischen, heiß geräucherten Lachs auf grobem Blumenkohlpüree gereicht, der hervorragend mit der säuerlich-scharfen Wasabi-Eiscreme harmoniert. Als Zwischenang wird zarter Steinbutt mit fein geschnittenem Staudensellerie auf einer sahnigen Kaffee-Emulsion gereicht, dazu passt Chardonnay vom Weingut Hofmann.

Der feste, braun glasierte Pulpo mit gepökelter Schweinebacke ist etwas gewöhnungsbedürftig, fügt sich aber mit Thymian-Apfelpüree zu einem harmonischen Ganzen.

Der Zwischengang vom Eifler Ur-lamm ist bis dato das Highlight des Abends: Das zarte, rosige Lamm, bedeckt von frittierten Kartoffel-spalten und Wildkräutern, wurde auf würzige Sauce mit glasier-ten roten Zwiebeln gebettet. Zum Hauptgang empfiehlt die Kellnerin

knackigen Griesheimer Spargel mit Sauce hollandaise, neuen Kartof-feln und Wacholderschinken. Eine gute Wahl, und auch das sous-vide gegarte Ibericofleisch vom Rücken kann durch Zartheit über-zeugen – das Stück von der Len-de dagegen hätte etwas saftiger ausfallen können. Dafür sind wir ganz begeistert vom Yams-Püree mit Zitronengras, das mit seinem zuckrigen Aroma sehr gut zu Curry und knackigen Macadamianüs-sen passt. Das Basilikum-Eis zum Schluss hat fruchtige Süße, die sich schmackhaft mit fein säuerli-cher Rharbabercrème und -stück-chchen verbindet. Dahn schmelzen wir beim Käsekucheneis, das sich mit einem kleinen, weichen Scho-koladenküchlein zu einer cremigen Masse zusammenfügt, und Des-sertwein vom Weingut Kracher aus dem Burgenland rundet den Abend ab. Chapeau! Katharina Julia Bruns

► Frankfurts feine Küche (Rang 2)

## Nr. 16

Bornheim, Wiesenstraße 52, Tel.

464591, ☎ Mo–So 18–1 Uhr, So 11.30–

14.30 Uhr, ☎, ☎ ec-cash, ☎, ☎/↗ 60,

■ Hartmann-Ibach-Straße: Linie 12,

Bornheim Mitte: U4, Bus 34/38/43, ☎/30

## Come in and roll out

Die Nr. 16 wirkt von außen un-scheinbar – wer sie nicht kennt, läuft schnell daran vorbei. Innen schmückt ein Sammelsurium von Geweihen, ausgestopften Fasa-nen, Enten und anderem Wild die Wände. Die Atmosphäre ist gemüt-lich und die eng stehenden Tische

begünstigen neue Bekanntschaften. „Ihr seid wohl das erste Mal hier? Das ist viel zu viel, das schafft ihr nicht“, sagt der Junior-Chef zu uns, als wir unsere Bestellung aufgeben. Wir schauen uns verdutzt an, haben aber keinen Zweifel daran und folgen seiner Empfehlung, die Vorspeisen klein zu halten und vor allem zu teilen. Wir nehmen einen Beilagensalat (6 €), der den Namen „Beilage“ aufgrund seiner Größe nicht wirklich verdient hat. Auch die zwei Bruschetta (3 €) haben stattliche Größe. Sardisches Hartbrot wurde reichlich mit Tomatenstücken belegt und mit Knoblauch, Olivenöl und Basilikum gewürzt. Dazu trinken wir stilles San Pellegrino (1 l zu 7 €) sowie weißen und roten süffigen Hauswein (0,2 l zu 4 €), der vom Kellner direkt am Tisch so überrandvoll eingeschenkt wird, dass nur die Oberflächenspannung den Wein am Überlaufen hindert. Auch die Hauptgerichte kann man sich gut und gerne mit seiner Begleitung teilen: Spaghettu cordohiu (16 €) sind eigentlich zwei Portionen frisch gekochte Spaghetti mit einer würzigen Sauce. Den letzten Pfiff gibt der geriebene sardische Schafskäse, der sich übrigens wie ein roter Faden durch die Menükarte zieht. Das Bistecca pizzaiola (20 €) ist ein großes saftiges Rindersteak, bedeckt mit Tomatenstück-

chen. Dazu wird auf einem extra Teller eine große Portion Spaghetti Pomodoro mit Knoblauch und Basilikum serviert. Zum Dessert probieren wir das Tiramisu (5 €), das ebenfalls für zwei reicht. Leider ist das Biskuit zu sehr durchgeweicht, wahrscheinlich vom Amarettolikör, der gut herauszuschmecken ist. Zum Abschluss gibt's noch einen Grappa oder einen Ramazotti aufs Haus – und den haben wir auch nötig! Bella Sarde! *Birgit Munkwitz*

► **Bornheim/Ostend**  
► **Frankfurter Lieblinge (Rang 8)**

## O

### Obsthof Am Steinberg

Nieder-Erlenbach, Am Steinberg 24, Tel. 06101/9875735, [www.obsthof-am-steinberg.de](http://www.obsthof-am-steinberg.de), ☎ Apr–Okt: Do/Fr 15–22, Sa/So 11–22 Uhr, ☎ ec-cash, ☎, ☎, ☎/✉ 120/500, ☎ Schule Nieder-Erlenbach: Bus 27/29/65, ☎

### Apfel am Baum, im Glas und auf dem Teller

In der Schoppenwirtschaft in Frankfurts nördlichstem Stadtteil Nieder-Erlenbach gibt's alles rund um das Lieblingsobst der Deutschen. Den

Weg zum Steinberg wird man vor allem wegen der Atmosphäre und der Getränke einschlagen. Der Stadt so nah und doch so fern, fühlt man sich wie im Kurzurlaub, wenn man unter Schneiders Apfelbäumen mit Blick auf Obstwiesen und Felder eine Pause vom Alltag einlegt. Der Nachwuchs hat seinen Apfel-Birnen-Saft (0,25 l zu 3,50 €) so schnell leer getrunken, dass wir nicht mal mehr zum Probieren kommen. Apfelweinfreunde finden das Paradies auf Erden, denn eine unglaubliche Vielfalt an sortenreinen Apfelweinen und Jahrgangsspezialitäten wartet darauf, probiert zu werden. Auch Perlweinfreunde können eine Weinprobe machen. Uns schmecken die Wildlinge aus Löss (0,1 l zu 4,50 €), duftend und feinperlig, am besten. Mit großem Hunger sollte man freilich eher nicht anreisen: Speisekarte und Portionsgrößen sind übersichtlich, die Preise höher als in anderen Schoppenwirtschaften. Hier ist eben alles „Bio“ mit einhergehendem Mehraufwand. Dafür gibt's Vesper im Grünen. Für den Nachwuchs bestellen wir das Kindergedeck: ein Paar Frankfurter Würstchen mit Ketchup und hausgemachtem Kartoffelsalat (6,50 €). Der Kartoffelsalat hält, was er verspricht, und ist nach schwäbischer Art mit Brühe, Öl und Essig zubereitet und mit

knackigen Gurken verfeinert. Die Lambratwurst vom Grill (5 €) besticht durch feines Aroma. Besonders gut gefällt uns auch das dazu gereichte Roggenmischbrot, bezogen von Denningers Mühlenbäckerei aus Bornheim. Das Käsetrio mit Wildblumenkäse (8,50 €) klingt nicht nur verlockend, sondern sieht auch so aus: Der Teller ist ansprechend mit Kräutern dekoriert. Geschmacklich hinterlässt der Käse aber leider keinen bleibenden Eindruck, die Molkereiprodukte sind sehr mild und können kaum mit dem kräftigen Bauernbrot mithalten.

*Katharina Weiß*

► **Essen mit Kindern (Rang 5)**

### Oosten

Ostend, Eyssenstraße 4, Tel. 949425680, [www.oosten-frankfurt.com](http://www.oosten-frankfurt.com), ☎ Mo–Do 10–24 Uhr, Fr 10–1 Uhr, Sa 9–1 Uhr, So 9–24 Uhr, ☎ ec-cash, ☎, ☎, ☎/✉ 120/320, ☎, ☎ Honsellbrücke: Bus 31, Ostbf.: R55, U6, ☎

### Ooh ja!

Das „neue Hafenlokal“ an der Ruhrorter Werft hat reichlich Potenzial, zum absoluten Hotspot des Sommers zu werden. Vor dem Hintergrund des EZB-Turms präsentiert sich das Oosten im lässigen Bau-

hausstil: Ob im verglasten Restaurantbereich, auf der Dachterrasse oder draußen am Ufer unter Platanen und historischen Hafenkränen: ein überragender Ausblick und Sonne rund um die Uhr sind hier garantiert. Rechter Hand glitzert die Skyline, linker Hand rattern Züge über die alte Eisenbahnbrücke. Das Credo der Küche lautet „Casual Dining“, also modern interpretierte, aber dennoch bodenständige internationale Gerichte. Doch erst mal ein kühler Drink und Aussicht genießen! Die Auswahl ist groß, wir entscheiden uns für Oosten Red (0,2 l zu 5,50 €) eine erfrischende Weißweinschorle auf Eis mit Dreyberg Red Berry Vodka und Minze – die fruchtige Alternative zum Aperol Spritz! Dazu bringt uns die engagierte Bedienung kleine Aufbackbrötchen mit abgepackter Butter. Das geht definitiv besser und eleganter, doch der knackig-frische Frühlingssalat mit leichtem Joghurt-dressing und saftigen Hähnchenstreifen in aromatischer Asia-Currysauce (11,50 €) stimmt uns milde. Pünktlich zum Hauptgang läuft die Küche zur Hochform auf: Das butterzarte Lammcurry in Chili-Kosmilch (16,50 €) ist perfekt abgeschmeckt, hat eine angenehm leichte Schärfe und zergeht förmlich auf der Zunge. Dazu werden würzige Bombay-Kartoffeln mit Garam Masala, Blattspinat, Tomaten, Zwiebeln und Koriander serviert, die einen bodenständigen Hauch von Indien ans Mainufer bringen – eine absolut runde Sache. Auch die Kalbsinvoltini an Penne mit fruchtiger Tomatensauce, Kirschtomaten und Parmesanspänen (15 €) punkten: Die Kalbsrouladen sind, herrlich zart und aromatisch mit Parmaschinken und Tomate gefüllt, das ideale Sommeressen. Zum Abschluss ordern wir ein hausgemachtes Joghurt-Erdbeereis (3,60 €) – ein süßer Traum in Rot und Weiß. Wir genießen und träumen vom Sommer in der Stadt am Main. Nadine Brehm

► **Bornheim/Ostend**

► **Die spannendsten Neueröffnungen**

(Rang 3)

► **Eat & Meet (Rang 5)**

► **Open Air (Rang 5)**

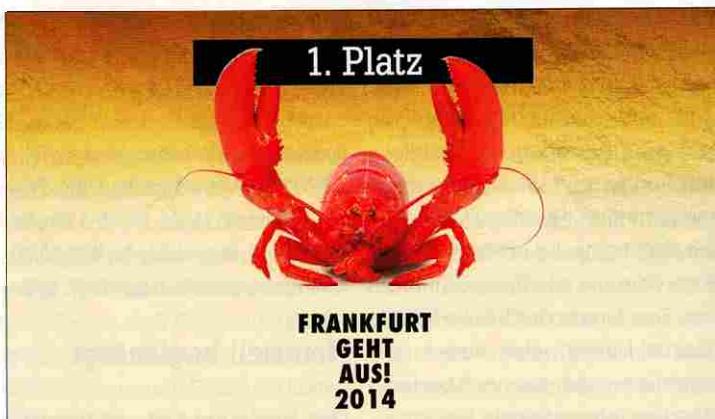
## Orfeo's Erben Bistro

Bockenheim, Hamburger Allee 45, Tel. 70769100, [www.orfeos.de](http://www.orfeos.de), ☎ Mo–Fr 12–15 Uhr und 18–24, Sa 18–1 Uhr, So Ruhetag, Varrentrappstraße: Linie 16/17,

### Notariell beglaubigt

Das Restaurant ist voll besetzt, größere Gruppen von internationalem Messegästen lassen den Geräuschpegel das eine oder andre Mal ins nahezu Unermessliche steigen. Die Speisekarte ist angenehm übersichtlich und die Gerichte klingen teilweise sehr ausgewogen. Neugierig starten wir mit einer Erbsensuppe mit Forellenka-viar (5,50 €), die nicht besonders appetitanregend aussieht, dank leichter Süße geschmacklich aber durchaus in Ordnung geht. Sehr viel versprechen wir uns vom Blüten-salat mit Lammrücken in Paradieskörnerkruste und Erdbeeren (18,50 €). Blüten-salat – wie ausgewogen, was uns da wohl erwartet? Und eine Paradieskörnerkruste, wow! Leider stellen wir fest, dass der Blüten-salat keinerlei Blüten enthält, sondern ein Kräutersalat ist. Von einer Kruste des Lamms kann auch keine Rede sein: Das zarte Fleisch wurde schlicht in jeder Menge pfefferartigen Körnern gewendet. Das Gefühl, beim Kauen ständig kleine, feste Körner im Mund zu haben, ist nicht besonders angenehm. Nicht falsch verstehen: Lamm und Salat sind von guter Qualität, wir sind lediglich enttäuscht, weil wir nach der Beschreibung des Gerichts auf der Karte etwas anderes erwartet hatten – da war der Speise-kartenschreiber eindeutig kreativer als der Koch. Anders bei dem Salat von der Tageskarte: Ange-kündigt wurde ein gemischter Salat mit gebratenen Lachsforellen-filets (17,50 €) – und genau das wird auch serviert: Der Lachs ist zartrosa und die Portion großzügig bemessen. Beatrice Sander

► **Frankfurter Lieblinge (Rang 10)**



## SUSHI Okame

Praunheim, Im Vogelsgesang 1 A,  
Tel. 76805991, ☎ Mo/So Ruhetag,  
Di-Sa 12-14 Uhr und 18-22,   
MC/VI/ec-cash, 22,   
Hausen: U6/7, Bus 67,

### Klein-Japan in Hausen

Kaum sind wir unter den typisch japanischen Türgärdinen hindurch in das kleine Bistro getaucht, finden wir uns in freundlicher Atmosphäre an einem der Holztische im schlicht gestalteten Gastraum wieder, eine Tasse dampfenden Grünen Tee in der Hand (1,50 €). Die Tageskarte mit den Empfehlungen des Hauses wartet unter anderem mit saisonalen Ideen auf (zum Beispiel Spargel-Tempura zu 10 €). Statt dem Lockruf des Acht-Gänge-Kursmenüs (Omakase-Kurs, 40 €) zu erliegen, entscheiden wir uns für eine individuelle Bestellung quer durch das vielfältige, aber nicht übertriebene Angebot und lassen uns so zunächst mit Meerrettich und Eisbergsalat (6,50 €) in Esslaune bringen. Der knackig-frische, fein geraspelte Salat ist schön scharf und auch dank aromatischer Kirschtomaten der perfekte Appetizer. Zufrieden legen wir kurz die Stäbchen beiseite und bestellen süffiges japanisches Kirin-Bier (3 €) zur halben gebrillten Aubergine mit dunkler Miso-Sauce (6,50 €), die gekonnt zerteilt werden will, aber zur sämigen, süßlich eingedickten Sauce bestens schmeckt. Als Nächstes wagen wir uns an den „Gemischten Sushiteller Normal“ (20 €), der aus sechs Maki und neun Nigiri-Sushi auf traditionellem Steingut besteht und angenehm auf Firlefanz verzichtet. Die Qualität und Zubereitung von Fisch und Reis überzeugen auf ganzer Linie, besonders der Lachs zergeht auf der Zunge. Zum Finale bleibt uns leider der gebrillte Aal in Wasabi-Soja-Sauce (16,50 €) von der Tageskarte verwehrt – er ist bereits aus. Stattdessen wählen wir eine Tempura Udon (Weizennudelsuppe mit frittierten Garnelen, 12 €), die auf Wunsch in zwei kleinen Portionen zubereitet wird. Zur Suppe gibt es Riesengarnelen und Gemüse (Lotuswurzel, Süßkartoffel, Spargel und mehr) im krossen Tempura-Mantel. Rundum zufrieden verabschieden wir uns nach kurzer, abenteuerlicher Schnitzeljagd zu den Toiletten (etwas außerhalb in einer Lagerhalle gelegen) von Klein-Japan in Hausen und freuen uns auf ein Wiedersehen – spätestens zur Kirschblüte, wenn man auch draußen Platz nehmen kann. Matane! *Carolin Anthes*

## Oscar's

City, Am Kaiserplatz 1, Tel. 21502, [www.frankfurter-hof.steigenberger.de](http://www.frankfurter-hof.steigenberger.de), ☎ Mo–So 11–1 Uhr, ☎ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ☎ 200/50, ☎ Willy-Brandt-Platz: U1–5/8, Linie 11/12, ☎ 50€

## Stop and Lunch

Entspannte Bistro-Atmosphäre trifft hier auf den unaufgeregten-diskreten Service eines großen Hotels, der kleine Rückzug aus der Alltagshektik gelingt dank der großartigen Küche selbst in einer knapp bemessenen Mittagspause in der Regel perfekt. Aber Vorsicht: Wer seine Geschäftsfreunde mit großen Namen beeindrucken möchte und Fleisch von gekrauteten Rindern für das Höchste hält, ist hier falsch! Hier ist vielmehr derjenige gut aufgehoben, der bodenständige Küche auf hohem Niveau zu schätzen weiß: Das Wiener Schnitzel (27,50 €) etwa kommt hauchdünn geschnitten, mit wunderbarem Butteraroma und Bratkartoffeln, von denen Oma noch nicht einmal ahnte, dass es so etwas gibt. Die Spargelcremesuppe (10,50 €) ist ein Traum in Weiß – rund und weich, mit feinen Streifen von Bündnerfleisch. Als echter Geheimtipp aber gilt das Restaurant mit dem wunderbaren Blick auf den Kaiserplatz an einem Samstagmittag. Dann sind nur ein paar Tische besetzt und für rund 100 € können sich zwei Personen eine Auszeit vom Shopping-Stress gönnen, wie sie besser kaum zu bekommen ist. *Christian Rupp*

► Business Lunch bis 30 € (Rang 3)

## Osteria L'isola Sarda

Nordend, Rothschildallee 38, Tel. 462206, [www.lisola-sarda.de](http://www.lisola-sarda.de), ☎ Mo 12–12 Uhr, Di–Fr/So 11.30–14.30 Uhr, Di–So 18–24 Uhr, ☎ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ☎ 40/40, ☎ Rothschildallee: Linie 12, Nibelungenplatz: Bus 30/32, ☎ 50€

## Che bello!

Diese Insel der kulinarischen Glückseligkeit ist insofern schon deshalb bemerkenswert, weil sie direkt am vierstrigigen Alleenring liegt und der Gast dennoch das Gefühl hat, sich ganz weit weg zu befinden, was sogar für den schönen Sommergarten gilt. Das liegt sicherlich auch am stilsicheren Ambiente, vor allem aber am sympathischen Service und der hervorragenden Küche. Das Preisniveau des Restaurants ist mittlerweile durchaus ambitioniert – zu Recht, denn man bekommt hier in Bestform geboten, was die italienische Kochkunst so liebenswert macht. Bei Basics wie Wasser (Flasche 5,50 €) oder Espresso (2 €) geht die Bodenhaftung trotzdem nicht verloren. Vom ersten Appetizer bis zur vermutlich besten Zabaione der Stadt (7 €) zeigt man keine Schwäche, gelingt dem Küchenteam einfach alles perfekt. Zart und aromatisch etwa das Carpaccio di Polpo, noch filigraner und genauso frisch das von Thun- und Schwertfisch (je 13,90 €),

dazu begleitet sardischer Vermontino (0,2 l zu 7 €) mit akzentuierter Frucht. Vom angeblich so rustikalen Einschlag der Küche von der italienischen Insel keine Spur: Das Filet vom Steinbutt mit Senfsauce und Kartoffeln (24,90 €) ist ein eleganter Hochgenuss und beweist meisterhaften Umgang mit hochwertigen Produkten. Zupackender, aber nie vulgär gelingt der Klassiker des Hauses, mit Pecorino und Sommertrüffel belegtes und auf den Punkt medium gebratenes Rinderfilet (27,90 €) an perfekt reduzierter Weinsauce. Schönes Sardinien, mitten in Frankfurt! *Alexander Hardy*

► Italien Fine Dining (Rang 4)

## P

## Palmen

Nordend, Zeißelstraße 20, Tel. 90554922, [www.restaurant-palmen.de](http://www.restaurant-palmen.de), ☎ Mo–Fr 11.30–15 Uhr, Mo–Sa 18–23 Uhr, So Ruhetag, ☎ MC/ec-cash, ☎ 32/24, ☎ Friedberger Platz: Linie 12, Bus 30, Musterschule: U5, ☎ 20€

## Wellness für den Gaumen

Der frei übersetzte Leitspruch des Hauses „Was lange währt ...“ gilt an diesem Abend nur für das Studieren der umfangreichen Speisekarte, die für Fans der vietnamesischen Küche keinen Wunsch offenlässt. Wir entscheiden uns in

puncto Vorspeise für Rau Chien (3,50 €), in Teig ausgebackenes Gemüse, und Sà Lách Do Bien Cay (4,50 €), also scharf gewürzten Meeresfrüchtesalat. Das gebackene Gemüse besticht durch überdurchschnittliche Sortenvielfalt und relativ fettarme, doch schmackhafte Zubereitung. Der frisch zubereitete Meeresfrüchtesalat mit Tintenfischstreifen und Garnelen wird in einer Muschelschale serviert und ist eher pikant als scharf. Das vegetarische Curry Chay Cay (9 €) als Hauptgericht, laut Karte aus Tofu, Süßkartoffeln und Karotten in Kokosmilch, wurde um andere Gemüse wie Sellerie und reichlich frische Kräuter erweitert, was den pikanten Geschmack wunderbar abrundet. Dazu wird lockerer Basmatireis gereicht – perfekt! Bei einer der Spezialitäten des Hauses, dem auf heißer Eisenplatte zubereiteten Do Bien Cuon Banh Tráng (14 €), wurde ebenfalls das neben Meeresfrüchten, Tintenfisch und Garnelen in der Karte angegebene Rindfleisch durch in Teig gebackenen Pangasius ersetzt. Bei diesem Gericht muss zudem selbst Hand angelegt werden, da die frischen Zutaten wie Minze, Salat und Basilikum nebst den genannten Meeresgaben selbst mit dem dazu gereichten Reispapier in einen asiatischen Wrap verwandelt werden müssen. Wir jedenfalls freuen uns auf weitere Abende voller Entspannung für die Sinne unter – hoppla – im Palmen. *Linda Ziehms*

► Vietnam (Rang 5)



1. Platz

FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014

## CHINA

### Pak Choi

Bahnhofsviertel, Elbestraße 12, Tel. 78988418, [www.restaurant-ding.de](http://www.restaurant-ding.de), ☎ Mo-Fr/So 11.30-15 Uhr und 17.30-23, Sa 17-23 Uhr, 60, 60, Linie 11/12, U1-5/8, Linie 11/12, 30E

#### China cool

Wer hier weichgespülte asiatische Küche erwartet, wird angenehm überrascht: Sauer eingelegte Erdnüsse, geschnittenes Schweineohr, Seetang-Salat und Rindermagen werden hierzulande dann doch eher selten angeboten. Auf den Tischen stehen Essstäbchen, kleine Schalen und Teller; wer mit westlichem Besteck essen möchte, bekommt dies auf Nachfrage natürlich gereicht. Wir starten aus reiner Neugier mit sauer eingelegten Erdnüssen (4 €) und Seetangsalat (4 €). Die Erdnüsse kommen geröstet, mit Staudensellerie und anderem Grünzeug verziert und einer sauren Sauce garniert daher – mhh, so etwas Köstliches hatte ich nicht erwartet. Unglaublich würzig, pikant, knackig heiß und leicht scharf, die Portion so groß wie sonst ein Hauptgericht. Besser geht's nicht. Der Seetangsalat ist frisch, knackig, von einer dunklen, viel-

leicht gewöhnungsbedürftigen graugrünen Farbe, dafür aber fein, leicht scharf und unter anderem mit frischen Kräutern wie Liebstöckel gewürzt. Auch diese Portion ist üppig, der Reis wird sofort in reichhaltiger Menge zu den Vorspeisen serviert. Als Hauptgericht wählen wir Hühnerfleisch Gong Bao (8 €) und Garnelen in dunkler Sauce (10 €). Das Huhn kommt mit Nüssen, grünem Paprika und Kaiserschoten daher, das Fleisch gewürfelt, hauchzart und das Gemüse knackig-frisch, alles nur leicht scharf, wie gewünscht. Die dazu gereichte Sauce ist fein abgestimmt und passt auf den Punkt. Auch die Garnelen in Chilisauce und mit Hackfleisch sind, nachdem man sie gepult hat, würzig, mit leichter Schärfe, nur sollte man sich nicht vor schmutzigen Fingern fürchten. Als Nachtisch gönnen wir uns hausgemachten Eistee (2,20 €), der nicht so süß wie die amerikanische Variante daherkommt, sondern einfach nur ausgesprochen fruchtig schmeckt. Aufs Haus geht dann zum goldenen Abschluss noch eine in Scheiben geschnittene Orange, die uns den Weg nach Hause versüßt.

Michael Adolfs

- City/Bahnhofsviertel
- Genuss weltweit

218 FRANKFURT GEHT AUS! 2014

25

## Papanova

Nordend, Eckenheimer Landstraße 130,  
Tel. 90559341, [www.papanova.de](http://www.papanova.de),  
Mo–So 12–24 Uhr, ec-cash,   
70,-, Glauburostraße: U5, 

## Mamas Neuer

Ein Italiener im Nordend. Da hat man doch schon alle Klischees fertig im Kopf: eine Mischung aus gealterten Oberstudienräten mit Zweitwohnsitz in Italien und eigener Olivenölproduktion auf der einen und ein Haufen hipper Jungeltern mit sehr lauten Kindern auf der anderen Seite. Und siehe da, Überraschung: Selbst wenn es so sein sollte, stört es im Papanova nicht. Hier ist irgendwie Platz für alle, jeder lässt den anderen sein, wie er ist, und konzentriert sich auf das Wesentliche: das Essen. Nach dem obligatorischen Aperol Spritz zum Aperitif (6,50 €, gut und sehr großzügig dosiert) ordern wir als Vorspeise ausgezeichnetes frisches Carpaccio (10,90 €) sowie ein kunstvolles Arrangement aus Zucchini, Tomaten und Mozzarella. Vom Pizzaofen im hinteren Teil werden permanent knusprige und köstlich aussehende Pizzen nach vorne getragen – das verschieben wir aber aufs nächste Mal. Wir laben uns stattdessen an ei-

ner Kalbsleber venezianischer Art (16,50 €) und dem zarten, ebenfalls topfrischen Steinbutt von der Tageskarte (23,50 €), der auf einem Gemüsebett liegt. Dazu wählen wir einen leichten Lugana (0,2 l zu 6,50 €) von der kleinen und zugegeben nicht eben niedrigpreisigen Weinkarte. Bekannte hatten uns, nochmals zugegeben, vor dem Pananova gewarnt: Laut, unfreundlich, zu teuer, so sagte man uns. Von alldem war an diesem Abend nichts zu spüren – hier zeigt sich das Nordend von seiner guten Seite. *Christoph Schröder*

- Italien alla Mamma (Rang 2)
- Nordend

## Paradies

Bahnhofsviertel, Baseler Straße 10, Tel. 26952698, [www.china-paradies.de](http://www.china-paradies.de), ☎ Mo–So 11.30–15 Uhr und 17.30–23.30, ■ AE/DI/MC/ec-cash, —, ▶, ▷, ▲/▼ 125/60, □ Baseler Platz: Linie 12/16/21, Bus 35/46, Hbf: S1–9, U4/5, Linie 11/16/17/20/21. be 20 €

## Paradies im Angebot

Ins Paradies wollten wir schon immer, vor allem im Diesseits, also auf zum Baseler Platz. Wir sind wohl noch etwas früh, denn das recht große Restaurant ist beinahe

leer; nur die Tische im überdachten Atrium des Gebäudes sind weitgehend von Chinesen besetzt – ein gutes Zeichen! Spezialitäten des Hauses sind der mongolische Grill und der chinesische Feuertopf. In beiden Fällen sucht man sich die Speisen am Buffet aus und gibt sie entweder am Grill ab oder bereitet sie sich selbst am Tisch zu. Wir haben keine Lust auf das Buffet, sondern wollen uns lieber bedienen lassen, dabei aber nicht

eine Doggy Bag packen, die für den Rest der Familie reicht. Wir schielen noch einmal links und rechts auf die Tische, ob der Feuertopf oder der mongolische Grill nicht doch die bessere Wahl gewesen wäre, und ja – für 15,80 € bekommt man hier ein Essen, das in puncto Vielfalt und Vergnügen wohl kaum zu schlagen ist. *Hartmut Grün*

Hartmut Grün

## Pasta Davini

City, Heiligkreuzgasse 9 a, Tel. 57805106, [www.pasta-davini.de](http://www.pasta-davini.de), Ⓟ Mo Ruhetag, Di–Fr 12–15 Uhr, Di–So 18.30–23 Uhr, 30/12, Allerheiligen: Linie 11/14, Konstablerwache: S1–6/8/9, U4–7, Linie 12, Bus 30/36, 30/36

## Die Nudel-Nummer

Nicht nur in den Gourmetrestaurants werden die Speisekarten immer kleiner, weil die Köche einsehen, dass Spitzenqualität bei jedem einzelnen Gericht und eine Karte mit 50 Positionen kaum zusammenpassen. Es gibt auch schnuckelige kleine italienische Restaurants, die das Prinzip „weniger ist mehr“ gekonnt umsetzen, ihre Gäste damit zu begeistern wissen und so schnell zum Geheimtipp werden. Das Pasta Davini

# P

– der Name verrät es schon – ist auch so eins. Es ist zwar mitten in der Stadt, aber in einer Sackgasse, und selbst wenn Sie – auf dem Weg zur einzigen anderen Attraktion in dieser Gasse, dem Tigerpalast – trotzdem dort vorbeikommen, laufen Sie im Zweifel vorbei. Von außen weist fast nichts darauf hin, dass hier in einer ehemaligen Parterre-Dreizimmerwohnung für eingeweihte Gäste an einigen wenigen, von Papiertischtümern bedeckten Tischen ganz, ganz wunderbare Pasta gekocht wird. Mehr gekocht wird nicht. Na gut – es gibt einen schönen Antipastiteller in drei Größen (10,50/14,50/18,50 €) mit allerlei vorwiegend toskanischen Spezereien und es gibt auch eine Käseplatte und ein Tagesgericht und ein Dessert und italienischen Salat, aber Hauptdarsteller ist die Pasta, und die Idee ist die Konzentration auf das Wesentliche – und das Wesentliche ist die Pasta. Haben das jetzt alle verstanden? Wahrscheinlich. Die erste Entscheidung betrifft den Sugo – klar, das ist die Seele jeder guten Pasta. Acht Varianten gibt es, frisch gemacht nach alten toskanischen Hausfrauenrezepten, wie uns die Karte verrät. Danach muss noch entschieden werden, ob es klassische Hartweizennudeln sein sollen und welche. Oder doch frisch gemachte Pasta? Es stehen Maccheroni, Tagliarini, Pappardelle, Fettuccine, Spaghettini und Fusilli zu Auswahl – auf Anfrage auch Gnocchi. Der ganze Spaß kostet, je nach Sugo, zwischen 6,40 € und 7,20 € – für frisch gemachte Nudeln werden 1,40 € Aufpreis fällig. Soll noch mal einer behaupten, gutes Essen wäre grundsätzlich teuer. Kulinarisch halten die Sugos, was die Karte verspricht. Anders ausgedrückt: Die preiswerteste Möglichkeit für einen Toskana-Kurztrip ist ein Besuch im Pasta Davini. Schon bei der ersten Gabel müssen Sie nur die Augen schließen und Sie sind vor Ort (um Enttäuschungen vorzubeugen: Das funktioniert nur, wenn Sie überhaupt schon mal in der Toskana waren). Schon die klassische einfache Tomatensauce ist ein Gedicht, weil sie aus echten fruchtig-süßen italienischen Tomaten so gekocht wurde, wie nur toskanische Mutti's das können. Beim Ragù Bolognese schmeckt man die vielen Stunden, die es im großen Topf gekocht hat. Beim Sugo Arrabiata kann man sich aussuchen, ob man ihn mit Speck oder ohne möchte. Mit natürlich, wenn Sie nicht gerade dem Vegetarismus verfallen sind oder wie das heißt (das heißt wirklich so). Der Speck ist – natürlich – nicht einfach Speck, sondern herrlich aromatischer toskanischer Pancetta, aber alles andere hätte uns auch gewundert. Der Sugo selbst hat genau die verhaltene Tieflöscharfe, die eine gute Pasta Arrabiata auszeichnet – nicht einfach nur scharf, sondern mit dezenten Schärfe die Aromen unterstützend. Das größte Problem ist, dass Sie pro Besuch nur einen Sugo probieren können, denn auch die cremige Gorgonzola-Variante ist fein abgeschmeckt und das typische Aroma drängt sich nicht wie so oft zu sehr in den Vordergrund. Fassen wir in aller Kürze zusammen: Es gibt Pasta – und Pasta Davina. Das ist im Grunde alles, was Sie wissen müssen.

Peter Eckard

► **Italien alla Mamma (Rang 3)**

## Pasta e Panini

Bockenheim, Schlossstraße 52, Tel. 24144448, [www.pastaepanini.de](http://www.pastaepanini.de), ☎ Mo-Sa 11.30–15 Uhr und 17.30–22, So Ruhetag, ☎ 30/20, Kurfürstenplatz: Bus 33/36, Westbf.: S3–6, R30/32/34/40/48, ☎ 20

## Ein Franco in Frankfurt

Fast wie in Italien und auch ein bisschen wie unter Freunden: So wohl fühlen wir uns im Pasta e Panini. Zu verdanken ist das vor allem dem Besitzer Franco aus Kalabrien, der uns gleich beim Betreten seines kleinen Lokals sehr freundlich mit Handschlag und den Worten „Ciao, ich bin Franco“ begrüßt. Von da an ist es ausgemachte Sache, dass er uns an dem Abend beratend zur Seite steht. Gut so, denn eine Speisekarte

gibt es nicht. Da die Gerichte täglich wechseln, hängt eine Tafel mit den jeweiligen Spezialitäten des Tages an der Wand. Der Schwerpunkt liegt, wie schon der Name des Restaurants verrät, auf Pasta, weshalb wir sofort damit starten. Eine gute Entscheidung, denn die Spaghetti mit Trüffelsauce, vor unseren Augen in einem großen ausgehöhlten Parmesankäse-Rad geschwenkt und mit frischen Trüffelraspeln versehen (13,50 €), sind köstlich. Dabei tut uns keine Kalorie leid, denn der Trüffel entfaltet sein ganzes erdiges Aroma, der Parmesan ist würzig und die Nudeln sind al dente. Das gilt auch für die Ravioli: Nachdem wir uns für keine Variante entscheiden konnten, bekommen wir wie selbstverständlich einen gemischten Ravioli-Teller serviert (10,50 €). Perfekt, denn tatsächlich schmeckt uns jede Version ausgezeichnet. Ob mit Ricotta-Spinat, Trüffel oder Pecorino gefüllt: Wir glauben Franco sofort, dass die Nudeln hausgemacht sind, so frisch und aromatisch schmecken sie. Da wir auch beim Dessert am liebsten alle drei zur Auswahl stehenden probieren möchten, lassen wir uns einen gemischten Nachspeisen-Teller für zwei (10 €) bringen. Panna cotta (perfekte Konsistenz), Tiramisu (gut durchgezogen, aber nicht matschig) und Profiterole (intensiv schokoladig) sind mehr als eine Sünde wert. **Andreas Konitzer**

► **Bockenheim/Rödelheim**

► **Italien alla Mamma (Rang 7)**

## Persia

Gutleutviertel, Esslinger Straße 11, Tel. 24248690, [www.persia-frankfurt.de](http://www.persia-frankfurt.de), ☎ Mo–So 12–24 Uhr, ☎ ec-cash, ☎, ☎/✉ 20/15, ☎ Baseler Platz: Linie 12/16/21, Bus 35/46, Hbf. Südseite: Linie 17, ☎ 20/6

### Herzlichst, Ihr Persien

Herzlichkeit könnte das Schlüsselwort sein, das einen Abend im Persia beschreibt. Im kleinen Restaurant ist „Mama“ die gute Seele, die alle bedient, sich regelmäßig nach dem Wohlergehen erkundigt, Tipps zum Essen gibt und sich für die Aufnahme der Bestellung erst mal gemütlich an den Tisch des Gastes setzt. Das macht richtig gute Laune, die durch die schnell servierten Vorspeisen noch gesteigert wird: Joghurt mit Wildknoblauch (3,50 €), sauer eingelegtes Gemüse (3 €) – und „sauer“ meint hier wirklich sauer, was aber dennoch gut zu vertragen ist – sowie gefüllte Weinblätter (5,50 €), die erfreulicherweise heiß auf den Tisch kommen. Dazu gibt's quasi als Gruß aus der Küche einen typischen Vorspeisenteller mit roher Zwiebel, Frischkäse und frischen Kräutern, die leider nur aus glatter Petersilie bestanden und so die Kombinationsmöglichkeiten vermissen ließen, die sich aus eigentlich üblichen Koriander und Minze ergeben. Als Hauptgang ist eines der persischen Saucengerichte Pflicht, die Wahl fällt auf Rindfleisch in Tomatensauce mit gelben Linsen,

getrockneten Limonen und gebratenen Auberginen, dazu Safranreis (10,50 €). Diese Kombination sollte ein wahres Geschmackserlebnis sein, allein, ihre Würze scheint dem westlichen Gaumen angepasst, sodass es zwar durchaus schmackhaft ist, dabei aber die feine Exotik fehlt, die das Ganze zu einem Erlebnis macht. Ähnlich ist es beim Spieß mit marinierten Lammfiletstücken mit Paprika und Zwiebel (14 €). Das Fleisch ist zart, aber das feine Lammaroma wird bei jedem zweiten Stück vom Kohlegeschmack erschlagen, die tiefschwarze Kruste kündigt das schon optisch an – schade. **Sabine Fauth**

► **Arabien & Persien (Rang 5)**

► **Höchst & Nachbarn**

gene 15 Minuten warten. Immerhin kommt das Essen dann teilweise noch lauwarm, entspricht aber ansonsten ganz und gar nicht dem, was die Internetpräsenz verspricht: Die georderte, angeblich hausgemachte Lasagne (5,90 €) ist eine eingesackte Nudel-Hackfleischpampe in lahm Tomatensauce, die noch nicht einmal durch Masse überzeugen kann. Die Pizza mit Salami, Pilzen, Zwiebeln und Knoblauch (5,80 €) dagegen macht beim ersten Betrachten einen ordentlichen Eindruck, es fehlen aber beim näheren Hinschauen die Pilze, und der dicke Teigboden scheint teilweise noch roh. Das Ergebnis ist eine kompakte, brutalstmöglich übersalzene Masse, die schlagartig jeden Zahnzwischenraum teigig-ölig verbappt. Auch die georderten Tagliatelle mit Lachs in Sahnesauce (6,30 €) können nicht überzeugen, entpuppen sich die Nudeln doch als labbrige Spaghetti ohne jegliche Würze und Geschmack. Etwas mehr Aroma hat dafür die Pfifferling-Zwiebel-Tunke, in der ein zähes, komplett totgebratenes, gräuliches Rumpsteak mit matschigen Kroketten (12,50 €) vor sich hin dümpelt. Eine Testerin versteigt sich hier zum zugegebenen abenteuerlichen Vergleich, so müssten wohl frische Tampons schmecken. Anders als erwartet mutet auch das zu den trockenen, widerlich nach antikem Frittierzett schmeckenden Calamari (7,50 €) gereichte Tsatsiki an: Die griechische Spezialität ähnelt mehr einem sehr günstigen Kräuterquark aus dem Einzel-

## Pizza Piccabello Express

Bockenheim, Marburger Straße 28, Tel. 771616, [www.pizza-picco-bello.com](http://www.pizza-picco-bello.com), ☎ Mo–So 11.30–14.30 Uhr und 17–23, ☎, ☎, ☎ 60, ☎ Leipziger Straße: U6/7, ☎ 10/6

### Ist das Nahrung oder kann das weg?

Einen verlässlichen und guten Lieferdienst in Frankfurt zu finden ist bekanntlich schwer. Leider gehört der Piccabello-Express in die anderen Kategorie – und ist sogar für diese ausgesprochen mies. Wir ordern per Webseite und müssen von nun an eine lange Stunde plus geschla-



1. Platz

**FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014**

## THAILAND

### Rama V

City, Vilbeler Straße 32, Tel. 21996488, [www.ramav-frankfurt.de](http://www.ramav-frankfurt.de), ☎ Mo–Fr 12–14 Uhr, Mo–Fr/So 18–23 Uhr, Sa 12–23 Uhr, 150, AE/VI, 150, Alte Gasse: Bus 36, Konstablerwache: S1–6/8/9, U4–7, Bus 30/36, 06.50 €

#### Königlich

Den Ruf als bester Thailänder der Stadt hat das Rama V nicht erst seit gestern, dementsprechend gut besucht ist das Lokal. Die Tische stehen eng, und manchmal – nur selten – beschleicht einen das Gefühl, etwas zu enthusiastisch bedient zu werden, damit der Platz noch ein zweites Mal am Abend vergeben werden kann. Aber was soll's: Die Qualität von Service und Essen ist über jeden Zweifel erhaben. Schon die Tom Kha Gai (6 €) macht glücklich: Die Suppe hält perfekt die Balance aus sauer und scharf; Zitronengras, Galganz, Chili, Kaffir-Limette und Koriander schmecken jeweils nicht vor, sondern vermählen sich zum einzigartigen Geschmack des Klassikers. Nicht viel anders verhält es sich mit dem Papaya-Salat Som Tamm (11 €): Ganz authentisch kommt hier nur unreife Papaya zum Einsatz, die zusammen mit getrockneten Shrimps, jeder Menge Chili, Limettensaft, Zucker, knusprigen gerösteten Erdnüssen und

Fischsauce längst nicht nur sehr scharf daherkommt, sondern auf der ganzen Aromenorgel spielt. Es dauert nicht lange, da kommt der Hauptgang auf den Tisch – zunächst Schu Schie Pla (20,50 €) nach Art des Hauses, ein Lachsfilet, das in rotem Curry so lange hin und her geschoben wird, bis es gar ist. Bestenfalls wird der Fisch dabei leicht gratiniert, doch auch wenn das diesmal nicht so ganz geklappt hat, überzeugen doch das cremige, kundig zusammengestellte rote Curry und die gute Qualität des Filets, sodass wir keinesfalls enttäuscht sind. Schier in Begeisterung versetzt uns dagegen das Hauptgericht von der Tageskarte, Entrecôte (22 €), zart geschnitten in einem raffinierten Sößchen mit hausgemachter Chili-Knoblauch-Paste, getrockneter Peperoni, Pfefferkörnern und süßem Thai-Basilikum. Zuerst irritieren die zahlreichen Pfefferkörner, die noch an der Rispe hängen, doch auch diese sind ganz weich und mild und umrahmen mit ihrer Würze den Geschmack des butterzarten, aromatischen Fleischs. Thailändisches Dessert? Muss nicht sein, kann man hier aber machen. Die mit Kokosflocken frittierte Ananas mit Vanilleeis (10,50 €) ist eine gute Wahl.

Florian Fix

► Genuss weltweit

222 FRANKFURT GEHT AUS! 2014

25

handel, schmeckt aber leider nicht so gut wie dieser, und auch der „Alt-Athen Salatteller“ (6,90 €) hat seine besten Tage schon lange hinter sich (was bei dem Namen des Salates auch nicht verwunderlich ist), sind die Blätter in der Plastikschale doch komplett welk. Zu allem Überfluss liegt das Ganze auf einer Kombination aus Balsamico- und Kräuterdressing, wobei nur Letzteres geordert wurde. Verlässlich scheint bei Piccobello nur eins zu sein: dass man hier kein Gericht genießbar zubereitet!

Liliane de Vries

► Die Flops

## Pizzeria Paolo

Bockenheim, Schlossstraße 85, Tel. 71910070, [www.paolo-frankfurt.de](http://www.paolo-frankfurt.de), Mo–So 11–24 Uhr, , , , , 30/28,  Adalbert-/Schlossstraße: Linie 16, Bus 33/36/50, 

## Cimino reloaded

Paolo Cimino hat sich nach 25 Jahren in der berühmten Pizzeria da Cimino zusammen mit seinem Bruder Michele selbstständig gemacht und ein eigenes Restaurant eröffnet – nur einen Katzensprung von der alten Pizzeria entfernt. Bei Paolo stehen zwar ebenfalls Pizzen auf der Karte, darüber hinaus aber

auch ein größeres Angebot an italienischer Hausmannskost und raffinierter Küche. Das kleine Restaurant ist elegant und doch gemütlich eingerichtet, der Service überaus freundlich und zuvorkommend. Die Vorspeisen wählen wir von der Tageskarte, und so fällt die Entscheidung auf hauchdünn geschnittenes Garnelen-Carpaccio (13,50 €), das durch seine Frische besticht. Würzig angebratene Steinpilze und Rucolasalat steuern Aroma bei. Auch das Zweierlei vom Spargel mit Ei zu 8,50 € gefällt, ist doch der weiße Spargel butterzart, der grüne knackig und die Sauce hollandaise schmeckbar hausgemacht. Weiter geht's mit Kalbs-Saltimbocca zu 16 €, die wunderbar frisch und kräuterig schmecken. Dazu gereicht werden mediterranes Gemüse und kleine Schmorkartoffelchen. Auch die Pizza Classico zu 6,50 € weiß mit dünnem, knusprigem Teig und üppigem Belag zu begeistern. Am Ende darf es noch ein extragroßes Stück des Tiramisu sein, das ohne Amaretto leider etwas an Geschmack einbüßt. Anders die Mousse au Chocolat, die intensiv nach dunkler Schokolade schmeckt.

Henriette Nebling  
► Bockenheim/Rödelheim  
► Die spannendsten Neueröffnungen (Rang 8)  
► Italien alla Mamma (Rang 5)

## Puszta Tscharda

Offenbach, Aschaffenburger Straße 13, Tel. 40563202, Mo–So 11.30–22 Uhr, , , , , , , , , ,  Bieber Ostendplatz: Bus 101/950/955/956, Holzhausenstraße: U1–3/8, 

## So schmeckt Ungarn

Etwas ungewohnt ist zunächst, dass einen der Kellner, kaum dass man Platz genommen hat, regelrecht umgarnt und die Speisekarte von oben nach unten erklärt, so dass man das Gefühl hat, dass hier werbewirksame Aufbauarbeit in Sachen ungarischer Kultur und eigener Küche betrieben wird. Doch wenn man schon einmal bei einem Ungarn zu Gast war, dann weiß man, dass das offenbar typisch ist und einfach dazugehört. Schon nach wenigen Minuten fühlt man sich wahrlich königlich und registriert schmerzlich verwundert, wie wenig man zum Beispiel in deutschen Lokalen hofiert wird. Wir starten mit der kalten Schmankerplatte für 8,50 €, die neben Liptauer auch noch mit Räucherwurst, Gänsegribben und geräuchertem Handkäse aufwartet. Eine gute Vorspeise ist auch eine heiße Tasse würziges Kesselgulasch für 3,50 €, das definitiv hausgemacht schmeckt. Bei den Hauptgerichten fällt die Ent-

scheidung zunächst schwer, doch dank gelungener Präsentation der einzelnen Gerichte fällt die Wahl auf Wels-Paprikasch mit sogenannten Topfenfleckerl und Grammel (10,50 €) und einen Steppenrind-Burger für 8,50 € – standesgemäß profan mit Pommes bestellt. Topfenfleckerl sind per Definition Nudeln, die mit in Würfeln geschnittenem und ausgelassenem Speck (den sogenannten Grammeln) heiß übergossen serviert werden. Und ein Paprikasch erinnert von der Art her an das, was man sonst als Gulasch kennt. Das Welsgericht ist interessant: Der Fisch schmeckt ungewöhnlich, und hätte ich nicht gewusst, was hier serviert wird, hätte ich lange gerätselt. Das Gericht überzeugt, hat eine gewisse Exotik, ist angenehm pikant, das Fleisch schön weich und passt sehr gut zu den Teigwaren. Auch der Burger ist ausgezeichnet, insbesondere, weil man hier schmecken kann, dass es Rauchdressing auch in einer hausgemachten Variante gibt, was ich zunächst nicht glauben wollte. Übrigens: Laut Karte ist hier vieles bio. Ach ja, zu trinken gibt es auch, zum Beispiel Softdrinks (0,2 l zu 2 €) oder einen Viertelliter Zengo für 5 €, der dank seiner Süße bei nahe schon wie Likörwein daherkommt.

Walter Truck

► Genuss weltweit



AFRIKA  
Savanna

City, Alte Gasse 69,  
Tel. 21998786, [www.savanna-restaurant.com](http://www.savanna-restaurant.com), Ⓟ Mo-So 17-  
24 Uhr, , , , , , ⌂ 30,-, ⌂  
Alte Gasse: Bus 36, Konstablerwache: S1-6/8/9, U4-7,                                                                        <img alt="car icon" data-bbox="12548 158 12568 178

## Gemütliches Plätzchen

Das Savanna liegt im Herzen Frankfurts und ist für seine typisch eritreische Küche bekannt. Der stilechte Service agiert sehr nett, freundlich, höflich und aufmerksam. Das Ambiente ist warm und versprüht wohligen Charme. Speisen kann man hier sowohl „europäisch“ an Tisch und Stuhl als auch „afrikanisch“ an halbhohen Sitzgelegenheiten. Als Aperitif eignet sich afrikanischer Cidre, Mango- oder Bananenbier (je 3,50 €), interessant ist aber auch der hausgemachte Honigwein Tej (2 €). Zur Vorspeise gibt es beispielsweise Sambusa, sehr knusprige, mit Hackfleisch gefüllte Teigtaschen, oder frisches Injera-Fladenbrot mit Chili und eritreischer Duftbutter (3-3,50 €). Dazu werden Pasten und Gewürze gereicht, die je nach persönlicher Scoville-Gewöhnung eine wahre Explosion im

Mund verursachen. Generell ist das eritreische Essen ziemlich scharf, meist durch das Gewürz Berbere, das im Savanna von Mutter Tesfay selbst hergestellt wird. In den meisten eritreischen Restaurants in Europa kann man aber auch milde Varianten bestellen; eine scharfe (ungekochte) Berbere-Sauce wird dazu oft gesondert in kleinen Schälchen gereicht. Als Hauptgericht wird zum Beispiel geschmortes Lamm oder Rind angeboten, jeweils köstlich mariniert in Gewürzen und zubereitet mit Zwiebeln und Peperoni oder dunkler Tomatensauce (9 bis 12 €). Dazu wird Salat serviert; das alles wird hier auf einer großen Platte angerichtet und mit Fladenbrot als Besteck- und Tellerersatz gegessen. Nach dem Essen empfiehlt sich die Kaffeezeremonie (3,50 €), bei der die rohen Kaffeebohnen frisch geröstet, aufgebrüht und dann in der landestypischen Kanne (Jabana) ausgeschenkt werden – das duftet! Dazu bestellt man am besten ein Amarula-Dessert (3,90 €), samtig im Geschmack, cremig in der Konsistenz, perfekt zum frisch gerösteten Kaffee. *Christian Uebach*

► Genuss weltweit

## Q

**Quan Van**

Nordend, Schwarzbürgstraße 74, Tel. 599723, ☎ Mo–So 18–23 Uhr, Mo–Fr 12–15 Uhr, MC/VI/ec-cash, ⚡, ⚡/⚡ 46/46, ⚡ Glauburgstraße: U5, ⚡ 20 €

**Mysteriöse Knalltomate**

Angesichts der vielen Spezialitäten kann man sich nur schwer für ein Gericht entscheiden, was vor allem für die Vorspeisen gilt, wobei die so preiswert sind, dass man ruhig auch mehrere probieren kann. Ab und an stolpert man über die Sprachbarriere und stößt auf Gerichte oder Zutaten, unter denen man sich so gar nichts vorstellen kann. Zum Beispiel: Strohpilze und Knalltomaten. Doch gerade das macht den Charme der Sache aus. Wir bestellen eine scharfe Suppe mit Rindfleisch (3 €), die intensiv nach Koriander und Zitrone schmeckt, dazu Frühlingsrollen (3 €), hausgemacht und neben dem typischen Gemüse auch noch mit Ei gefüllt, was sehr sättigt. Bei dem Hauptspeisen muss etwas durcheinandergekommen sein: Wir bekommen zweimal das gleiche Kokos-Erdnuss-Curry, nur einmal mit Tofu (9 €) und einmal mit Huhn (9,50 €), dabei hatten wir zwei völlig unterschiedliche Gerichte bestellt. Doch

die süßliche und dezent scharfe Sauce in Kombination mit knackigem Gemüse schmeckt wunderbar, egal ob nun mit Huhn oder mit Tofu, und so ärgern wir uns nicht weiter. Übrigens sollten in einem dieser beiden Gerichte besagte Knalltomaten enthalten sein, wir entdecken aber nichts, was einer Tomate auch nur ähnlich sieht. Die Ente in süß-saurer Sauce (10,50 €) ist ein echtes Highlight: Frische Ananas verleiht dem ganzen einen Extraschuss Säure, zugleich ist auch ordentlich Chili dabei, die Ente ist außen knusprig und innen zart. *Henriette Nebling*

- ▶ **Gut & Günstig (Rang 2)**
- ▶ **Nordend**
- ▶ **Vietnam (Rang 3)**

## R

**Riz**

City, Berliner Straße 72, Tel. 282439, [www.riz-frankfurt.de](http://www.riz-frankfurt.de), ☎ Mo–Fr 12–15 Uhr und 18–24, Sa/So Ruhetag, ⚡, ⚡/⚡ 40/20, ⚡ Linie 11/14, Bus 30/36 Börneplatz, ⚡ 75 €

**Gerizt**

Bei warmen Temperaturen werden Tische vor dem Lokal auf dem Trottoir aufgestellt. Drinnen sitzt es sich

angenehm, die Einrichtung ist einladend, funktionell und klar, angelehnt an die klassische Moderne. Mittags wird ein Menü (um die 13 €) angeboten. Das Motto des Riz lautet „Herzlich Willkommen zu Essen und Wein“ – entsprechend nimmt eine gute Auswahl deutscher, französischer und spanischer Weine mehrere Seiten der Karte ein. Für die Speisen reichen zwei, wobei sich für jeden Geschmack etwas findet und die Zusammenstellung eines Menüs erleichtert wird. Die Menüs (43 € für drei Gänge bzw. 53 € für vier Gänge) werden bestellt, die Küche grüßt verheißungsvoll mit einem Lachstatar in Dillsauce, wir Grüßen dankend zurück. Menü 1 beginnt mit einem Carpaccio vom Angusrind, das geschmacklich hervorragend ist, begleitet von frischen Gurken und Radieschen und Meerrettich-Sahne-Schaum in einem gerollten Streifen Kohlrabi. Es folgt Sonnenweizenrisotto mit geschmorter Ochsenherztomate und Pesto, dessen Qualität zu raschem, entzücktem Verzehr führt. Als Dessert wird im Wasserglas angefrorene Rhabarber-Erdbeer-Creme mit Mascarpone serviert – sehr gelungen, mit ausgewogener Süße, fruchtig und frisch. Menü 2 eröffnet mit gebratenem Saibling und Lachsstückchen. Dazu wurden Elemente der Grünen Soße

getropft, die den Fischgeschmack erfrischend nuancieren. So werden Mund und Auge zu gleichen Teilen bedacht. Es folgt „Himmel und Erde“: Zwischen dünnen, kross gebackenen Teigblättern findet sich Apfelmus, gebratene Blutwurst und Kartoffelbrei, sehr gut und ausgewogen geschmacklich kombiniert. Kleine Blüten auf dem „Paket“ schmeicheln dem Auge. Zum Eifellamm findet sich auf dem Teller wieder Kartoffelbrei, Stangenbohnenstreifen und dunkle Bohnen sowie ein Stück Birne. Das Lamm ist rosa gebraten, saftig. Der Fleischgeschmack wird von Gewürzen und Kräutern gut begleitet. Hier muss nun eine Pause eingelegt werden, ehe eine dunkle Mousse mit einer Orangen-Scheibe, Erdbeerstückchen und einer Karamellsauce mit gemahlenen Erdnüssen serviert wird, auch dies vortrefflich. Der dazu angebotene Portwein (0,1 l zu 8,50 €) passt bestens. Gegen Ende serviert man uns zwei Sorten hausgemachter gefüllter Schokoladenpralinen, die begeistern. Der Service ist aufmerksam und nicht aufdringlich, den sachverständigen Weinempfehlungen folgen wir gerne, und das Essen ist bis in Details stimmig und gelungen – klasse! *Walter Hammer*

- ▶ **Business Lunch bis 30 € (Rang 2)**
- ▶ **City/Bahnhofsviertel**
- ▶ **Frankfurts feine Küche (Rang 5)**



**FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014**

**ESSEN MIT KINDERN**  
**Schmidt-Peccolo**  
**am Goetheturm/Goetheruh**

Sachsenhausen, Zum Goetheturm 1, Tel. 686830, [www.goetheruh.de](http://www.goetheruh.de), ☎ Mo–Fr 13–17 Uhr, Sa/So 12–18 Uhr, u.n.V., ☎ ec-cash, ☐, ☎ 50/200, ☎ Lettigkautweg: Linie 15/16, Lokalbf.: S2–6, Linie 14–16, ☎ 20€

**Schmidt-Perfetto**

Zugegeben, das allerbeste Wetter haben wir bei unserem Ausflug zum Goetheturm nicht erwischt. Über dem Stadtwald hängt eine graue Wolkendecke, die Sonne hat keine Chance, vom Frühling keine Spur. Dementsprechend menschenleer sieht es im Außenbereich der Goetheruh aus, die sich unter Inhaber Roman Schmidt-Peccolo neu aufgestellt hat. Der gemütlichen Stimmung im kleinen Gastraum können die frostigen Temperaturen aber nichts anhaben, schon zur Mittagszeit ist hier einiges los. Die Speisekarte ist übersichtlich, führt eine Auswahl an Suppen, kleinen Gerichten und süßen Nachspeisen. Zusätzlich gibt es ein Tagesgericht – heute: Grüne Soße (9,80 €). Zum köstlich cremigen Frankfurter Klassiker mit Ei und Kartoffeln können wir nicht nein sagen – die Portion hätte allerdings gerne ein wenig größer ausfallen dürfen. Sehr zufrieden sind wir auch mit der hausgemachten herzhaften Gemüsekraftbrühe (7,90 €), die mit knackigen Karotten, Lauch und Brokkoli sowie mit Hackfleisch und Kräutern gefüllten Maultaschen überzeugt. Einfach, aber trotzdem gut und nicht nur bei den kleinen Gästen sehr beliebt: die selbst gemachten, schön knusprigen und bestens gewürzten Pommes frites (4,40 €). Aber Achtung, unbedingt noch ein Plätzchen für den Nachtisch freihalten – den sollte man sich in der Goetheruh nämlich unter keinen Umständen entgehen lassen! Wir haben die Wahl zwischen frischem Apfel- oder Kirschstreuselkuchen, Kaiserschmarrn und warmem Apfelstrudel mit Vanillesauce. Zu Latte Macchiato (3,50 €) entscheiden wir uns schließlich für den herrlichen Kirschstreuselkuchen mit Mandelssplittern und Puderzucker (3,80 €) – so gut, dass etliche Gäste allein deswegen den Weg hinauf zum Goetheturm antreten, um ein Stück des traumhaft fluffigen Kuchens zu genießen. *Anke Uhl*

## Rosso de Sera

Rödelheim, Arnoldshainer Straße 2, Tel. 0160/93895297, **Mo–Sa** 18–24 Uhr, **AE/MC/VI/ec-cash**, **27/9**, **S 3–5 Rödelheim Bf.**, **RS**

### ... macht Wangen rot

Die Räume der ehemaligen Osteria Enoteca schlummerten seit knapp einem Jahr im Dornröschen-Schlaf. Nun haben es Heidi und Giorgio Stella nach ihrem Umzug von der Fressgass' mit ihrem Konzept wachgeküsst. Der untere Bereich wurde mit hellen Holztischen bestückt, außerdem steht hier nun eine Theke, an der man zum Gläschen Wein in bester italienischer Tradition kleine Chichetti zu 2 € pro Stück aus der Vitrine bestellen kann. Im oberen Bereich des Lokals befindet sich das eigentliche Restaurant, hier gibt es Tischwäsche, Stoffservietten und alles andere, was man sich von einem feinen Speiselokal erwartet. Die Karte ist klassisch italienisch, dazu kommen noch tagesaktuelle Angebote, die Guido Stella den Gästen am Tisch nonchalant unterbreitet. Heidi Stella steht wie eh und je hinter dem Herd, und man merkt ihren Speisen die langjährige Erfahrung in italienischer Spitzenküche an. Wir starten mit einem

gemischten Aufschnittteller (22 €), verschiedene Sorten Salami, Mortadella und Schinken mit Mixed Pickles, alles von bester Qualität. Die grünem Tortelloni, wunderbar bissfest, mit grünen Spargel und Gorgonzolasauce (15 €) überzeugen mit feinem Spargelgeschmack der Füllung, der durch die pikante Note der Käsesauce unterstützt wird. Auch die Spaghetti alla Busara (17 €) begeistern mit pikanter Tomatensauce und wunderbar saftigen Gambas – das sind echte italienische Momente! **Oliver Hess**

- ▶ **Bockenheim/Rödelheim**
- ▶ **Die spannendsten Neueröffnungen (Rang 4)**
- ▶ **Italien Fine Dining (Rang 6)**

## S

### Bistro Salvatore

City, Schöne Aussicht 16, Tel. 282113, [www.bistro-salvatore.de](http://www.bistro-salvatore.de), **Mo–Sa** 18–1 Uhr, **So Ruhetag**, **ec-cash**, **51/50**, **S1–6/8/9, U4–7 Konstablerwache**, Linie 11/12, Bus 30/36 Börneplatz, **RS**

### Ave Salva

Der Inhaber – seit über 40 Jahren in der Frankfurter Gastronomie er-

folgreich – kümmert sich persönlich um uns. Seine herzliche Art trägt, genau wie die seines Sohnes, maßgeblich zur familiären Atmosphäre bei. Bei fruchtig-frischem Prosecco alla fragola (0,2 l/6,40 €) reflektieren wir über die Speisenfolge, als uns knuspriges Weißbrot samt einer Schale besten Olivenöls erreicht; der schwungvolle Schriftzug „VIP“ auf der Balsamico-Flasche spielt wohl auf das hier regelmäßig gesichtete Gästespektrum an. Der Chef kredenzt uns eine reichhaltige, optisch überaus ansprechende Vorspeisenkomposition (15 €): Riesengarnele, gebratener Thunfisch und Carpaccio werden begleitet von Blattsalat, Schalotten, Pinienkernen, Spargel und Tomätkchen in ausgewogener Vinaigrette. Er rät uns außerdem treffsicher zu einem charaktervollen 2008er Montepulciano d'Abruzzo Riserva Caroso (Flasche/39,50 €) – das passt, und wir lassen ein perfekt rare medium gegartes Thunfischsteak (24 €) auf Lollo bianco von der Tageskarte folgen, auf dem eine nuancenreiche Pfeffermischung für Würze sorgt. Die superzarten Medaillons der Tagliata vom argentinischen Rind (22,50 €), der Klassiker des Hauses, sind ebenfalls einwandfrei à point medium geraten und werden auf heißer Platte gereicht. Dazu gibt's knackigen Rucolasalat

mit aromatischen Parmesansplittern. Als beachtlich proportioniert erweisen sich auch die bissfesten Linguine mit feinsten Filetspitzen, Cocktailltomaten von intensivem Eingeschmack und sahnigem Trüffelpesto (17,50 €). Den würdigen Abschluss bilden die Dessertvariationen (14,50 €), als Augenweide in der Tischmitte zum Zugreifen für alle platziert: ein wahrhaft prächtiges Ensemble aus Panna cotta mit Erdbeersauce, Crème brûlée, Tartufo nero und Tiramisu – alles hausgemacht. **Patrick Wilkens**

- ▶ **Essen nach Mitternacht (Rang 2)**

### Salzkammer

City, Weißenburggasse 15, Tel. 15393000, [www.salzkammerffm.de](http://www.salzkammerffm.de), **Mo–Sa** 11–22.30 Uhr, **So Ruhetag**, **AE/MC/VI, 75/120**, **S1–6/8/9, U1–3/6/7/8 Hauptwache**, **RS**

### Alpenküche

Mit einem Windspiel – gespritztem Rosé mit Eis und Limette (3,90 €) – beginnt der Abend. Dazu ordern wir im rustikalen österreichischen Ambiente zunächst Südtiroler Schlutzkrapfen (8,50 €) sowie gratinierten Ziegenkäse (9 €). Die Schlutzkrapfen, eine Art Südtiroler Ravioli, sind mit Spinat gefüllt und werden

1. Platz

FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014

## GARTEN- & APFELWEINLOKALE

### Schuch's Restaurant

Praunheim, Alt-Praunheim 11, Tel. 761005, [www.schuchs-restaurant.de](http://www.schuchs-restaurant.de), ☎ Mo/Fr 17–24 Uhr, Di/Do/Sa/So 12–24 Uhr, Mi Ruhetag, DI/MC/VI/ec-cash, 180/90, Praunheimer Brücke: Bus 67,

**Huch**

Das traditionelle Restaurant blickt auf 150 Jahre Gastronomiegeschichte zurück und ist vor allem für seine Spezialitäten rund um den Apfel bekannt. Los geht's mit einer Apfelweinprobe (6,90 €), fünf kleine Gläschen mit zum Teil sortenreinem Stöffche (Boskop, Apfelsecco, Quitte, Rosé, Rotwein), gefolgt vom Hausschoppe (4er-Bembel zu 8 €). Die unterschiedlichen Aromen sind spannend; der Rosé mit Holunderblütenaroma und der Rotwein, der durch Schlehen seine dunkle Farbe erhält, verorten sich geschmacklich allerdings schon sehr weit weg vom klassischen Apfelwein. Wir lassen das Spargelmenü (Spargelcremesuppe, Kalbsmedaillons mit Spargel, Kartoffeln und Hollandaise sowie Erdbeertraum) heute links liegen und bestellen à la carte: Der Salat mit Ziegenkäse (Degustation 8,90 €), gratiniert mit Apfel-Thymian-Kruste,

begeistert uns dank der harmonischen Kombination des kräftigen Käses und dem fruchtigen Apfelbalsamico-Dressing. Auch dem Handkäse-Salat (6,90 €) bekommt das süßsaurere Apfelaroma außerordentlich gut, und der mürbe Tafelspitz (normal 15,90 €) überzeugt uns ebenfalls: Die großartige frische Grüne Soße entpuppt sich als wahre Kräuterbombe. Das folgende Apfelschnitzel (Degustation 9,90 €) ist knusprig, die Bratkartoffeln nicht so ganz, aber immerhin hervorragend gewürzt. Auch Himmel & Erd (9,90 €) erfreut mit schmackhaften Blutwurstscheiben, begleitet von Schmorapfel und Kartoffelpüree. Zeit fürs Finale! Die Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne (4,90 €) sind klassisch und in dieser Qualität lobenswert. Der Apfeltraum (4,90 €) mit Apfelsorbet, Vanilleeis, Sahne und warmer Apfel-Calvados-Sauce (mit Apfelstücken) rundet den wunderbaren Abend ab. Bei Schuch's gibt's Apfelweinküche auf hohem Niveau zu moderaten Preisen. Besonders kundenfreundlich ist die Möglichkeit, viele Gerichte auch in kleinen Portionen zu bestellen. **Carolin Stolzenau**

► Genuss weltweit

mit geschmolzener brauner Butter und Parmesan serviert – ein würziger, sehr reichhaltiger Einstieg. Auf der Wochenkarte wird gefüllte Kalbsbrust mit Gemüsegröst'l (18,50 €) angeboten – die mit Semmelknödelteig gefüllte Kalbsbrust ist auf den Punkt gegart, das Geröst'l setzt sich aus bissfesten Zucchini-, Paprika- und Auberginenstücken zusammen und ist von milder Rosmarinsauce umgeben. Volltreffer! Außerdem ordern wir das Salzkammergut-Schnitzel von der Pute an Erdapfelsalat (13,50 €). Dieses kommt im knusprigen Mandel-Mantel daher, wurde mit Speck, Bergkäse und Dörrzwetschgen gefüllt und ist ebenfalls ausgezeichnet. Beide Gerichte sind in sich stimmgut und die Portionen groß. Daher wundert sich wohl auch der Kellner, dass wir wirklich noch Nachtisch bestellen wollen. Zuvorkommend bietet er uns eine kleine Portion des Kaiserschmarrens (zu 6,50 statt 8,50 €) an. Diesen ordnen wir

mit Zwetschgenröster, wahlweise gibt es ihn auch mit Apfelmus – wir sind begeistert! Hinzu kommt noch ein Erdbeerknödel (6,50 €) von der Wochenkarte – mit Mandelbutterbröseln und Vanillesauce ein echtes Gedicht.

Irina Arend

► Österreich (Rang 5)

## Sardegna

City, Fahrgasse 84, Tel. 13376779, [www.ristorante-sardegna.de](http://www.ristorante-sardegna.de), ☎ Mo-Sa 11.30–23.30 Uhr, So Ruhetag, AE/MC/VI/ec-cash, 64/40, Konstablerwache: S1–6/8/9, U4–7, Linie 12; Börneplatz: Linie 11, Bus 30/36, bis 50 €

### Eine Insel

Frankfurt kann eine Insel sein: Den charmanten Kellner im Sardegna kennen wir noch von anderswo, jetzt begleitet er uns kulinarisch durch Sardinien. Erste Station:

Hausaperitif, effektvoll kredenzt eiskalter Prosecco mit Caroline Mirto (6 €), Likör aus schwarzen Myrte-Beeren. Wir kosten diverse Brotarten, darunter das hauchdünne, knusprige Hirtenbrot Carasau, Oliven, Artischocken-Frischkäse und aromatische Öle, während wir die umfangreiche Karte lesen. Sie bietet neben italienischen Klassikern – darunter vielen Pizzen – auch explizit sardische Spezialitäten. Aktuelle Empfehlungen gibt der Service. Wir hören auf ihn und ordern Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio (9,50 €). Warum die vom überlangen Winter gezeichneten Tomaten eine Empfehlung wert sein sollen, bleibt Geheimnis der Küche. Der Käse indes ist cremig, aromatisch, reif, frisches Pesto ergänzt einen herben Akkord. Ebenfalls überzeugend: hauchdünnes Wildschweincarpaccio mit Pinienkernen und fruchtig-leichter Erdbeervinaigrette (12,50 €) sowie in knuspriger Mandelkruste gebackener Ziegenkäse auf Kräut-

tersauce (9,50 €), die an Frankfurter Grüne Soße erinnert. Zurück zur von Bauern- und Hirtenprodukten geprägten sardischen Küche führt eine saftig gegrillte Dora-de mit würzigem Jus aus Kräutern, Tomaten und Oliven (19,50 €), der Fisch wird formgewandt am Tisch filetiert. Die butterart geschmolzene Lammhaxe (19,50 €) kommt in rustikaler Sauce, die dennoch die Kartoffelpüree- und Spargelbeilage nicht überdeckt. „Culurgionese Oglastra“, selbst gemachte Nudeltaschen mit Kartoffel-Käse-Kräuter-Füllung, begleitet gehaltvolles Ragout aus deftigem Spanferkel und Pecorino (10,50 €). Zum Dessert gibt's Sehadas, mit Pecorino gefüllte lauwarme Blätterteigkuchen mit Honig und Vanilleeis (7 €). Aufs Haus geht das hochprozentige Finale, eine abenteuerliche Mirto-Mischung, der weiße Likör aus den Blättern der Myrte, der rote aus ihren Beeren.

Gabriele Moog

► Italien alla Mamma (Rang 4)

## schauMahl

Offenbach, Bismarckstraße 177, Tel. 82993400, [www.schaumahl.de](http://www.schaumahl.de), ☎ Mo-Sa 18-1 Uhr, So Ruhetag, , , , ,  Offenbach Hbf.: S2, R50/55/62/64/90, Bus, 

## ... wieder vorbei

Im Frühling ist der ehemalige Souschef des schauMahl, Björn Andreas, in die Fußstapfen von Küchenchef Christoph Kubenz getreten und führt die Küche in seinem Stil weiter – wobei man noch gespannt der Ankunft von Matthias Bea, Schüler von Spitzenkoch Alfred Friedrich, entgegensehen darf, der nach der Sommerpause zum Team dazustößen soll. Die Karte wechselt regelmäßig und führt nur wenige Gerichte, heute werden zwei Menüs angeboten, das eine mit fünf Gängen zu 63 €, das andere mit sechs zu 67 €. Gänge, die nicht gefallen, können jederzeit getauscht oder weggelassen werden, oder man stellt sich aus den insgesamt elf Gerichten einfach selbst ein Menü zusammen. Die Vorspeise, kaltes Kopfsalatsüppchen mit schwarzer Walnuss und Parmesanplätzchen, ist leicht und erfrischend, die süße fermentierte Nuss setzt ein i-Tüpfelchen. Die Vorspeise von Menü zwei schlägt asiatische Klänge an, besteht sie doch aus einem Paar butterzarter Jakobsmuscheln mit Nori in japanischem Weißwein und einer Portion Reis mit Erbsen und salziger Fischsauce. Als Zwischengang stellen sich zar-

tes Kaninchen im KräutermanTEL mit Blätterteig (Menü 1) und Waller mit Selleriesauce und Pak Choi (Menü 2) ein, beim Fisch steht die fein komponierte Sauce im Vordergrund. Auch der dritte Gang von Menü zwei bietet Fisch, nämlich Rotbarbe auf cremiger Spargelsauce mit Wiesenkräutern. Leicht und frühlingshaft ist die Maischolle (Menü 1) mit Büsumer Krabben auf noch bissfestem Spargel mit Buchenpilzen, wobei die salzigen Krabben die anderen Zutaten leider deutlich überlagern. Auch wenn jeder Gang für sich gesehen sehr gelungen ist, stellt sich mittlerweile leichte Langeweile ein, da die Inszenierung von leichtem, dezent gewürztem Fisch auf raffiniertem Sößchen oder Süppchen mittlerweile mehr als vertraut ist. Dieser Trott wird nun aber gebrochen, denn Menü 2 trumpft mit zarten, sehr rosigem Rückenstücken vom Maibock auf, in Menü eins wird Taubenbrust mit Rettich-Blumenkohlcreme und Portweinsauce sowie eingelegtem Ingwer gereicht. Die Taubenbrust wird so gut wie roh serviert: Tiefrot, butterzart und mit deutlichem Leber-Aroma stellt sie sicherlich den gewagtesten Gang an diesem Abend dar, ist aber in Kombination mit dem kräftigen, leicht rauchig schmeckenden Püree und der beeरigen Sauce mehr als gelungen. Es folgt ein Käsegang im Menü 2: zwei Arten von Ziegenkäse mit hausgemachtem Früchtebrot und fruchtig-frischem Tomatenreis. Als Glanzlicht dürfen die Desserts gewertet werden: erfrischendes Waldmeisterge-

lee mit cremigem Milchreiseis auf fruchtig-süßem Erdbeerpüree im Menü eins, Menü zwei bekommt Mandelpudding mit Karamell, Rhabarbereis und delikaten hausgemachten dunklen Schokoladenkekks mit Creme von weißer Schokolade – eine Hommage an einen amerikanischen Cookie-Klassiker, der hier aber tausendmal besser schmeckt. Zum Cappuccino (je 2,90 €) werden anschließend noch zwei Pralinen mit hausgemachter Füllung gereicht – eine nette Geste. *Henriette Nebling*

### ► Frankfurts feine Küche (Rang 3)

## Schlippe

Nordend, Wielandstraße 61, Tel. 598419, ☎ Mo-So 18-24 Uhr, , ,  Glauburgstraße: U5, Musterschule: U5, 

## Kokardka

Wo gibt es das schon, dass sich die Köchin nach der Getränkebestellung zum Gast an den Tisch setzt und fragt: „Was kann ich für Sie kochen?“ Pirogi sind heute leider aus, dann muss eben die andere polnische Spezialität her: Pyzy – mit Fleisch gefüllte Kartoffelklöße (13,80 €), das ist für meine Frau. Meine Tochter bleibt bei Altbewährtem: Jägerschnitzel mit Bratkartoffeln (14,50 €). Ich will das Bosman-Schnitzel (unpaniert für 13,50 €). Die Getränke sind moderat kalkuliert und werden vom Pan domu (dem

Hausherren) bedächtig gebracht, erst die Cola (0,4 l zu 3,60 €), dann der Riesling (0,2 l zu 4,30 €) in einem schönen, geschliffenen Glas und – das Warten hat sich gelohnt – mein Hefeweizen mit ordentlicher Schaumkrone (0,5 l/3,90 €). Außerdem sind nur drei weitere Gäste anwesend, und wir erfahren von der Pan domu, warum man trotzdem reservieren sollte; die anderen haben reserviert und werden daher zuerst gekocht, denn hier wird wirklich alles frisch zubereitet. So vertreiben wir uns die Zeit mit Karten spielen, denn die liegen hinter uns griffbereit. Dann sind wir dran, die Chefin bringt Teller und drei große Scheiben Ananas (!). Es entspinnt sich folgender Dialog. Gast: „Ah, die Vorspeise.“ Pan domu: „Nein, Ananas.“ Also essen wir Ananas, und es kommt mein Salatteller, üppigst mit Apfel, Salatgurke, Tomate und vielem mehr. Nun wird uns ein Präsentierteller mit unseren Gerichten gebracht. Derselbe bricht bald unter dem Gewicht der Speisen zusammen: fünf Riesenklöße, vier gewaltige Schnitzel und eine Gigaportion feinwürziger, krosser Bratkartoffeln. Mein unpaniertes Bosman-Schnitzel hat einen Mantel aus zarter Eihülle bekommen, dazu gibt es eine kräftige Knoblauch-Kräuter-Butter. Zum Jägerschnitzel kommt in der Sauciere eine Waldpilzsauce zum Einsatz, delikat abgeschmeckt mit Liebstöckel. Ebenso frei von jeder Kritik sind die perfekt runden und saftigen Kartoffelklöße, sie gewinnen ihre deftige Note durch dicke

Räucherspeckstücke und schaumige Butter. So sehr wir auch reinhauen: Das ist einfach nicht zu schaffen. Der Herr des Hauses kennt das schon und bringt uns zwei Styroporboxen, in denen wir die Reste verstauen. *Johannes Bückler*

- **Genuss weltweit**
- **Gut & Günstig (Rang 4)**
- **Nordend**

## Schöneberger

Bornheim, Berger Straße 237, Tel. 94506611, [www.schoene-berger.de](http://www.schoene-berger.de), ☎ Mo–Do 18–1 Uhr, Fr/Sa 18–2 Uhr, So 10–1 Uhr, ☎, ☎ ec-cash, ☎, ☎/✉ 137/230, ☎ Bornheim Mitte: U4, Linie 12, Bus 34/38/43/69/103, ☎ 20€

## Schön und gut

Der großzügig wirkende Gastraum überzeugt durch einladende Atmosphäre: Viel dunkles Holz und rohe Ziegelwände harmonieren mit unprätentiösen Fabriklampen und akzentuiert gesetzten Lichtpunkten. Man hat nicht das Gefühl, dass hier auch noch der letzte Zentimeter für zusätzliche Tische und Stühle ausgenutzt werden musste, sondern sitzt ganz entspannt mit recht viel Platz drumherum, und selbst der Lautstärkepegel ist den ganzen Abend hindurch erträglich. Wir starten mit zwei Vorspeisen, die beid zügig serviert werden: knusprig frische Nachos mit Käse überbacken, dazu Salsa und Guacamole (4,90 €) – die beiden Dips sind in Konsistenz

und Aroma exzellent. Auch die Kärrotten-Ingwer-Suppe (4,50 €) macht ihren Zutaten alle Ehre: wirklich eine ausgewogene Komposition, noch dazu ordentlich portioniert. Dass hier nicht gekleckert wird, beweist auch der Schöneberger Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse, Balsamicodressing und gerösteten Kernen (10,80 €): Der Käse wurde derart reichlich bemessen, dass noch etwas für ein „doggy bag“ übrig bleibt. Ebenfalls ohne Fehl und Tadel: das Frankfurter Schnitzel mit Grüner Soße, Salzkartoffeln und Beilagensalat (11,40 €), die Grüne Soße schmeckt dabei sehr naturbelassen und kräuterfrisch. Zu guter Letzt lässt der Flammkuchen mit Tomate, Peperoni, Mozzarella, Zwiebeln und Pesto (7,60 €) ebenso keine Wünsche offen: kross, pikant belegt, köstlich! *Stephanie Kreuzer*

- **Bornheim/Ostend**
- **Frankfurter Lieblinge (Rang 9)**

## Schreiber-Heyne Proletariat

Sachsenhausen, Abtgässchen 8, Tel. 67734300, [www.schreiber-heyne.de](http://www.schreiber-heyne.de), ☎ Mo–So 17–1 Uhr, ☎, ☎, ☎, ☎ 150, ☎, ☎, ☎ Affentorplatz: Bus 30/36, Lokalbf.: S2–6, ☎ 30€

## Ein kapitales Vergnügen

„Proletarier aller Länder, trinkt Apfelwein!“: Die Aufforderung auf der großen Tafel ist unmissverständlich und sie passt wunderbar in

diese urige Gaststätte. Obwohl es das Lokal erst seit rund zwei Jahren gibt, kommt es einem sehr vertraut vor. Und das ist auch kein Wunder, handelt es sich doch um einen Ableger der Traditionswirtschaft Schreiber-Heyne in der Mörfelder Landstraße, die nun schon über 130 Jahre auf dem Buckel hat. Das Erfolgsrezept ist in beiden Fällen gleich: Die Gäste – ob jüngere oder ältere Semester – sitzen gemütlich beieinander auf Holzbänken und Stühlen, die schon bessere Zeiten gesehen haben, die Stimmung ist fröhlich und ausgelassen und jeder kommt schnell miteinander ins Gespräch. Doch vor allem bietet die Küche jeweils das komplette Programm an Frankfurter Spezialitäten. Um möglichst viele der Leckereien probieren zu können, nehmen wir zunächst den gemischten Vorspeisenteller (7,80 €): Der Kräuterquark mit Schalotten ist cremig und frisch gemacht, der Handkäse hat eine feste Konsistenz und schmeckt herhaft-würzig, und das Schneegestöber bietet eine perfekte Mischung aus Camembert, Frischkäse, Zwiebeln und Gewürzen. Allerdings hätte es noch etwas mehr „Schmackes“ verdient. So delikat eingestimmt, freuen wir uns auf den Hauptgang – und zwar aus gutem Grund: In der Grünen Soße (8,20 €) vermissen wir keines der berühmten sieben Kräuter, die Kartoffeln sind nicht zu fest und nicht zu matschig, auch die vier halben Eier haben die richtige Zeit im Kochtopf verbracht. Das Ripp-

chen (9,60 €) wiederum gibt's gebrillt und es kommt leicht knusprig und trotzdem zart auf den Tisch. Das frisch zubereitete Püree (zum Glück nicht aus der Tüte) erinnert eher an Kartoffelstampf, das Kraut schmeckt würzig, aber nicht zu säuerlich. Natürlich trinken wir dazu standesgemäß Ebbelwoi im Gerippen (0,25 l zu 1,70 €), der, wie es sich gehört, fruchtig-herb den Durst löscht. Zum Nachtisch gönnen wir uns noch, obwohl wir bereits sehr satt sind, Schokoladenpudding mit Vanillesauce (3,70 €). Der in beiden Lokalen beliebte Klassiker entpuppt sich zwar als eine echte Kalorienbombe, aber darauf pfeifen wir. *Andreas Könitzer*

- **Garten- & Apfelweinlokale (Rang 2)**
- **Sachsenhausen**

## Shanghai

Nied, Sauerstraße 25, Tel. 397862, ☎ Mo–Sa 18–23 Uhr, Di–Fr/So 12–14.30 Uhr, ☎ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ☎, ☎/✉ 40/30, ☎ Nied Kirche: Linie 11/21, Bus 51/54/59, Nied Bf.: S1/2, ☎ 30€

## Die Mischung macht's

Chinesisches Essen in Kneipenatmosphäre, das gibt es bei Wolfgang in Nied. Der Gastraum kann trotz lieblicher chinesischer Dekoration seine Wurzeln als deutsches Wirtshaus nicht verleugnen: Dieses Ambiente ist gewöhnungsbedürftig, so viel ist sicher. Der Wirt behandelt uns jedoch sofort wie Stammgäste und



## DINNER FOR TWO

### Seven Swans

City, Mainkai 4, Tel. 21996226, [www.sevenswans.de](http://www.sevenswans.de), Di–Sa 18.30–24 Uhr, AE/MC/VI/ecash, —, 18, Römer: U4/5, ab 100 €

#### Ihr lieben Schwäne

Der Blick über den Main in Richtung Sachsenhausen ist traumhaft, der Tisch schnörkellos eingedeckt, feine Details wie eine Minivase mit frischen Wiesenblumen kommen genauso gut zur Geltung wie das auf den Punkt arrangierte Menü. Kimberley Unser verarbeitet vorwiegend Produkte, die aus biodynamischer Erzeugung stammen. In der Küche betont und vollendet sie deren Aromen, konfrontiert den Gast aber auch gern mit kontrastierenden Komponenten. So etwa beim Kalbskopf mit Kartoffeln, Gurke und Senf, der durch Kalbsbries die beinahe zu anstrengende Übersteigerung erfährt. Versöhnlich stimmt Silvaner aus dem Weingut Zehnthof (0,1 l zu 11,50 €) – wie die gesamte Weinbegleitung, die man jedoch leider nur glasweise und nicht als Pauschale buchen kann. Es gibt – angesichts des überschaubaren Platzangebotes naheliegend – nur ein Menü in fünf Gängen zu 79 €, das ganz nah an der Saison und fernab molekularen Schnickschnacks

zusammengestellt wird. Ein pochiertes Ei im (Löwenzahn-)nest mit Garnele und Avocado wirkt zunächst wie gehobene Bistroküche, ist aber ein exaktes Zusammenspiel frühlingshafter Aromen auf höchstem Niveau, was in noch stärkerem Maße für die quietschgrüne Gazpacho mit Büffelmozzarella, knackigem grünen Spargel und Olivenöl gilt: So schmeckt grün, und der 11er Muskateller aus der Steiermark kommt da sogar noch mit, verleiht dem Ganzen erst jenen zarten Blütenduft, den wir uns angesichts des schlechten Wetters so sehnlich herbeiwünschen. Eleganz und Intensität zugleich bietet auch der Hauptgang, Reh mit Gemüse und Rhabarber: Das zarte Fleisch wurde mit Liebstöckel derart gekonnt aromatisiert, dass das gern als „Maggikraut“ diskreditierte Gewürz den gesamten Teller harmonisch vereint – das ist ganz große Kochkunst, die heute mit einem erdbeer(eis)-kuchen-zitronenseligen Finale ihren angemessenen Schlusspunkt findet. Es ist sonderbar: Man braucht tatsächlich eine Weile, um hinter den scheinbar verspielt wirkenden Kompositionen von Kimberley Unser eine beinahe transzendent wirkende Einheit zu erkennen. Alexander Hardy

► Frankfurt exklusiv (Rang 6)

erstickt unsere erste Verwirrung mit wenigen Sätzen im Keim. Am Tisch gibt es erst mal eine kleine Ansprache, Erklärungen zu den Gerichten, Hinweise zu Spezialitäten außerhalb der Karte und einen kleinen Einblick in die Historie dieses Restaurants – einfach sympathisch, unterhaltsam. Das Sortiment an Speisen ist umfangreich und besteht weniger aus Standards, sondern präsentiert sich als Ansammlung chinesischer Spezialitäten. Zucchini-Rind, Tiger-Garnelen, Edel-Tiefsee-Fisch – es fällt gar nicht leicht, sich angesichts dieser Auswahl zu entscheiden. Mimi, die freundliche Bedienung, ist uns jedoch gerne behilflich, und nach kurzer Wartezeit genießen wir Mongolisches Junghuhn, dampfgegart und im Wok verfeinert für 11,80 €, sowie Crispy Noodles Shanghai Art mit einer Sauce aus Krabben, Hühner- und Entenfleisch für 12,80 €. Alle Zutaten sind frisch, das Fleisch unglaublich zart und saftig. Die Saucen schmecken natürlich und kommen ohne die überanstrengten typischen Soja-süß-sauer-Chili-Aromen aus, die man allzu häufig in chinesischen Restaurants schmecken muss; hier sind einfach höhere Ansprüche an die chinesische Küche am Werk, das schmeckt und riecht man sofort. *Luigi Bruno*

► China (Rang 2)  
► Höchst & Nachbarn

## Apfelwein Solzer

Bornheim, Berger Straße 260, Tel. 452171, [www.solzer-frankfurt.de](http://www.solzer-frankfurt.de), ☎ Mai–Oktober: Mo–Fr 16–24 Uhr, Sa 15–24 Uhr, So 12.30–22 Uhr, November–April: Mo–Fr 17–24 Uhr, Sa 15–24 Uhr, So 12.30–22 Uhr, ☎ ec-cash, ☎, ☎/✉ 175/300, ☎ Bus 34/38/43/69/103 Prüfling; U4, Linie 12 Bornheim Mitte, ☎ 30 €

## So solz sein

Hier gibt es handfeste Hausmannskost, selbst gekelterten Apfelwein und noch die alte urige Gemütlichkeit. Bei kühlem Stöffsche (0,3 l zu 1,65 €) studieren wir die Speisekarte und die nach saisonalem Angebot wechselnden Tagesempfehlungen. Schließlich entscheiden wir uns für Tafelspitzbrühe mit Gemüsestreifen (3,80 €), die zwar sehr würzig schmeckt, doch leider ist die Gemüsestreifeneinlage zu dünn. Hat der Koch die Schöpfkelle nicht bis zum Boden des Topfes durchgezogen? Der Handkäse mit Musik (2,90 €) ist gut durchgereift. Als Hauptgericht wählen wir den „Großen Garten-salat spezial“ (11,90 €) mit einem Arrangement aus verschiedenen knackigen Blattsalaten, gehobelten Möhren, dünn geschnittenen Radieschen, frischen Gurkenscheiben, Paprika, Tomaten und Zwie-

beln sowie drei ansehnlichen kurzgebratenen zarten Streifen vom argentinischen Roastbeef. Das „Solzer Spargelschnitzel“ von der Tageskarte (12,90 €) spiegelt dann aber wieder voll und ganz die viel gepriesene Hausmannskost: Die dünne Panade des Schnitzels unterstreicht den guten Geschmack des Schweinfleisches. Der darauf üppig drapierte deutsche Stangenspargel ist bissfest, wird von herzhaftem Wacholderschinken umschlossen und ist obendrein mit Käse überbacken. Dazu werden Sauce Hollandaise und kross gebratene Bratkartoffeln gereicht. *Birgit Munkwitz*

► Bornheim/Ostend

► Garten- & Apfelweinlokale (Rang 3)

## Sonamu

Bornheim, Berger Straße 184, Tel. 90437250, [www.sonamu-frankfurt.de](http://www.sonamu-frankfurt.de), ☎ Mo 12–12 Uhr, Di–So 12–23 Uhr, ☎, ☎, ☎, ☎/✉ 50/50, ☎ Bornheim Mitte: U4, Linie 12, Bus 34/38/43/69/103, ☎ 30 €

## Gut bist du!

Das kleine koreanische Restaurant auf der Berger Straße hebt sich bereits optisch mit seiner Fassade aus Holz von der Nachbarschaft ab. Auch innen ist der Name Pro-

gramm, denn Sonamu bedeutet übersetzt Rotkiefer oder auch „König der Kiefernäume“: Wände, Tische, Bar und sogar die Beleuchtung sind komplett aus hellem Naturholz gestaltet, sodass man sich hier beinahe wie inmitten einer Orangenkiste oder einer finnischen Sauna fühlt. Die übersichtliche Karte mit zahlreichen Erklärungen bietet einen guten Querschnitt durch die koreanische Küche. Alle Speisen sind hausgemacht, und zwar von Mama und Papa, denn in der Küche schwingen die Eltern von Inhaber Ho-Seong Kim das Zepter. Die drei Hauptzutaten – Sesamöl, Sojasauce und getrocknete Chilischoten – beziehen sie direkt aus ihrem Heimatland. Wir starten mit Kim Bap (5,90 €), dreierlei gefüllte Seetangrollen. Uns gefällt die Kombination aus knackigen Sesamkörnern und frischem Gemüse, die Sojasauce zum Dippen rundet den Geschmack leicht süßlich ab. Bei den Hauptgerichten fällt die Wahl auf O Zing o Bok keum (14,90 €) und einen Klassiker: Bulgogi, in der Variation mit Entenbrust (14,50 €). Das erste Gericht besteht aus frischen Tintenfischstreifen, die mit Gemüse in einer Chilipaste geschwenkt wurden. Pikant, frisch und leicht, kurz: großartig. Dazu wird wie beim Bulgogi Klebereis serviert. Bulgogi zählt zu den traditionellen Fleisch-

# S

gerichten in Korea: kurz angebraten, mit Gemüse wie Pilzen und Karotten geschwenkt und mit zwei Marinaden verfeinert. Wir schmecken Spuren von Chili und Honig, Knoblauch und Ingwer. Dazu bekommen wir eine Auswahl an Beilagen: Auf ganzer Linie überzeugen uns die gebratene Lotusblüte und Kimchi, der eingelegte Chinakohl. Die Portionen sind üppig, machen aber durch die leichten Zutaten nur satt und nicht voll. Wir lassen den Abend mit einem Gin Tonic ausklingen – hier überzeugt das Sonamu mit einer Auswahl, die ihresgleichen sucht. *Christian Schnohr*

- **Bornheim/Ostend**
- **Korea (Rang 2)**

## Sümela II

City, Taubenstraße 17, Tel. 29724338, [www.suemela.de](http://www.suemela.de), ☎ Mo–Do 11–24 Uhr, Fr/Sa 16–1 Uhr, So 10–24 Uhr, MC/VI/ec-cash, 85/75, Hauptwache: S1–6/8/9, U1–3/6–8, 50€

## Schwarzmeer-spezialitäten

Als wir mit 15-minütiger Verspätung im Sümela ankommen, ist unsere Reservierung bereits storniert. Wohl aus diesem Grund werden wir barsch an einem kleinen Tisch neben einer Hochzeitsgesellschaft platziert – türkische Gastfreundschaft hatten wir uns anders vorgestellt. Die junge Bedienung, die sich von nun an unserer annimmt, ist allerdings engagiert und freundlich und versorgt uns sofort mit warmem Weißbrot, Olivenöl und orientalischen Joghurt-Dips. Passend zum edlen Ambiente wird eine massive, kupferne Speisekarte gereicht. Hierin finden wir eine große Auswahl an wohlklingenden Spezialitäten von der türkischen Schwarzmeerküste und bestellen zunächst einen gemischten kalten Vorspeisenteller (10,50 €). Recht übersichtlich wird hierauf gebackenes und eingelegtes mediterranes Gemüse gereicht, außerdem scharfes Parikapürree mit Chili, russischer Salat mit Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Peperoni und Mayonnaise, Zaziki nach türkischer Art und weißer Bohnensalat – insgesamt bodenständig und schmackhaft. Voll und ganz überzeugt zum Hauptgang die gemischte Grillplatte (24,50 €) mit Lammsteak, Lammkotelett, Lammfrikadellen, Rippchen und Hähnchenkotelett. Das Fleisch ist in seiner Gesamtheit saftig und schmeichelt dem Gaumen dank würziger mediterraner Marinade und sanfter Röstaromen. Dazu werden knusprige Pommes, Reis und deftiger Paprikadip gereicht – ein Genuss! Übrigens genau wie Icli Köfte (15,50 €), üppige Bulgur-Frikadellen mit pikanter Hackfleischfüllung und hausgemachtem Joghurt. Das Baklava (6,90 €) im Anschluss ist leider nicht erwähnenswert, eiskalt und durchweicht. *Nadine Brehm*

- **Türkei (Rang 4)**

## Stääbche

Offenbach, Bleichstraße 32, Tel. 69768401, ☎ Mo/Mi/Do/Sa 9–19 Uhr, Di/Fr/Sa 8–19 Uhr, 35/40, Wilhelmsplatz: Bus 103–105/120, 20€

## Kaffee-Infusion

In dem stylischen, aber trotzdem gemütlichen Eck-Café am Marktplatz in Offenbach machen wir es uns auf einem der Biedermeier-Sofas gemütlich. Für uns gibt's heute zwei fluffige Rühreier mit Schinken, dazu ein Brötchen und Butter (4,40 €, mit drei Eiern 5,10 €) und das deftige Frühstück „Das Stääbche“ mit Tomate-Mozzarella, rohem Schinken, Oliven, Peperoni, einem (sehr weich) gekochten Ei und zwei Brötchen (7,90 €). Der große Hunger wird hier definitiv gestillt, doch mag die Butter im Plastik-Päckchen nicht so recht zu den liebevoll angerichteten Leckereien und den frischen, noch warmen Brötchen passen. Gut schmeckt der Latte macchiato (2,30 €), und das ist auch kein Wunder, denn im Stääbche wird die Kaffee-Kultur groß geschrieben: Der „Gorilla“-Kaffee kommt aus einer Rösterei in Obertshausen – Koffeinliebhaber kommen hier definitiv auf ihre Kosten. *Katharina Dietz*

- **Frühstück (Rang 5)**

## Surf'n Turf

Westend, Grüneburgweg 95, Tel. 722122, [www.the-steakhouse.de](http://www.the-steakhouse.de), ☎ Mo–Sa 18–24 Uhr, Mo–Fr 12–15 Uhr, So Ruhetag, ☎ AE/MC/VI/ec-cash, ☎ 50/30, ☎ Simon-Bolivar-Anlage: Bus 36/75, Westend: U6/7, [www.surfnturf.de](http://www.surfnturf.de)

## Die perfekte Welle

Wer ins Surf 'n Turf geht, der erwartet vor allem eines: Fleisch in Spitzenqualität – und wird damit nicht enttäuscht. Bevor wir uns aber zu den High-Class-Steaks durcharbeiten, wollen wir den Escargots eine Chance geben und bekommen für 14,90 € einen Teller mit delikaten Achatschnecken – 12 an der Zahl –, gratiniert in cremiger Knoblauch-Kräuter-Royale und mit einer Prise Chili auf jeder Schnecke. Die knusprigen Riesengarnelen zu 17,90 € sind tatsächlich riesig und obendrein noch taufisch, ihr Fleisch ist butterweich, aber außen schön kross. Das macht Lust auf mehr, und nicht umsonst: Das 220 Gramm schwere Butterknife-Steak vom maisgefütterten Rind aus Nebraska (39,90 €) kommt wie gewünscht auf den Punkt medium an den Tisch und hat außen eine schöne, dunkle Kruste. Jeder Bissen zergeht auf der Zunge, ist saftig, nussig und leicht süß. Außen scharf angebraten und entsprechend rauhig, innen leicht blutig und sensationally zart wird das 430-Gramm-Ribeye-Steak (34,90 €) mit cremigem Fettauge in der Mitte serviert – ein

absoluter Klassiker! Dazu dürfen es Parmesan-Pommes zu 6,90 € sein, die deutlich nach Trüffel schmecken und ihr Geld wert sind. Ob wir das vom Bordeaux vom Weingut Château Brun auch behaupten würden, der hier für 35 €/0,375 l über den Tresen geht und somit der günstigste Rote ist? Nun ja. Auch die Desserts, Apfelstrudel mit Vanilleeis und Mousse au Chocolat, reißen uns nicht so recht vom Hocker. Der Apfelstrudel sieht industriell verarbeitet aus, schmeckt dafür aber noch ziemlich gut. Die Mousse ist sehr locker, luftig-leicht im Geschmack und somit genau das, was man nicht von einer guten Mousse au Chocolat erwartet. Für stolze 9,90 € kann man da schon mehr erwarten. Aber gut, wer geht schon ins Steakhaus, um Nachtisch zu essen? *Rosa Friedrich* ► USA - Steaks & Fine Dining (Rang 2)

## Sushiedo

Bahnhofsviertel, Taunusstraße 50, Tel. 56999869, [www.sushiedo.de](http://www.sushiedo.de), ☎ Mo–Fr 11.30–23 Uhr, Sa 13–23 Uhr, So 16–22 Uhr, ☎ AE/MC/VI/ec-cash, ☎ 50/30, ☎ Hbf./Münchener Str: Linie 11/14, Alte Oper: U6/7, [www.sushiedo.de](http://www.sushiedo.de)

## Bei Schmalhans am Band

Das Sushiedo liegt mitten im Frankfurter Bahnhofs- und Rotlichtviertel und erfreut sich trotz dieser Lage besonders bei jüngeren Gästen großer Beliebtheit – dem Sushi-Lauf-

band sei dank. Am Wochenende ist eine Reservierung sinnvoll. An achtzehn der insgesamt gut dreißig Plätze können sich die Gäste direkt am Förderband bedienen. An den übrigen Tischen wird das Gewünschte von der freundlichen Bedienung zügig serviert. Einen Überblick über das Sushi-Angebot enthält eine Plastikkarte, die gleichzeitig als Tischset dient. Angeboten werden dort achtundzwanzig Sushivarianten zwischen 0,95 und 4 €. Allerdings wählen praktisch alle Gäste das „All-you-can-eat“-Angebot: Für 19,90 € am Abend (14,90 € in der Mittagszeit) können bis zu achtzehn Teller vom Band gewählt werden. Wer mehr Hunger hat, kann auf ein XXL-Angebot ohne Tellerlimit zurückgreifen. Getränke werden zu normalen Preisen angeboten, japanisches Bier gibt es beispielsweise für 3,60 €, ein Glas Mineralwasser für 2,20 €. Lässt man sich ein wenig Zeit mit der Auswahl, zeigt sich schnell, dass auf dem Förderband nur ein kleiner Teil des Gesamtangebots vorüberzieht. Hochwertiges, teureres Sushi findet sich dort nicht. Die Qualität des Gebotenen enttäuscht beim Test fast durchgängig. Reis als übergröße Basis jeder Sushi-Variation legt nahe, dass man versucht, hier jeden Gast so schnell und billig wie möglich sattzukriegen. Dazu passt, dass bei einer der angebotenen Rollen Lachs, Avocado und Krebsfleisch mit Frischkäse kombiniert wird, was zwar einen schnellen Sättigungseffekt zur Folge hat, aber jede geschmackliche

Feinheit egalisiert. Generell ist festzustellen, dass die verschiedenen Auflagen auf dem Sushi-Reis extrem dünn geschnitten sind. Geschmacklich lässt sich so die Verwandtschaft zum Lachs beim Shake Lachs Sushi ebenso wenig erkennen wie der zum Thunfisch beim Maguro Thunfisch Sushi. Auch die Garnelen sind dünn gepresst und lassen jeden Eigengeschmack vermissen. Einzig das Sabbath Makrele Sushi lässt erkennen, wie gut dieser Fisch im frischen Zustand schmecken kann. Ärgerlich zudem, dass fehlender Geschmack teilweise durch scharfen Ketchup kaschiert wird, der wie billige Fertigware schmeckt. Herausragend ist hier allein das Angebot an „Wasabi“ – die grüne Paste steht an jedem Tisch in Eiskugelgröße zur Verfügung. Wir kommen an einem anderen Abend wieder und ergattern noch zwei freie Plätze am Band. Dass wir das All-you-can-eat-Angebot wahrnehmen, steht außer Frage und so stürzen wir uns gleich auf einen Teller riesiger California-Rolls mit Lachs, Thunfisch, Avocado und einer Schicht Frischkäse, wobei direkt wieder auffällt, wie außergewöhnlich viel Reis im Röllchen steckt, das Ganze bei homöopathischer Dosierung des Fischs. Als nächstes dürfen es Shake-Nigiri sein, an denen uns der merkwürdige Beigeschmack des Reises auffällt, der weit über den von normalem gesäuerten Sushi-Reis hinausgeht und beinahe wie Quark oder Frischkäse riecht. Der Lachs ist erneut erstaunlich dünn aufgeschnitten und ohne-



## JAPAN

### Sushimoto

City, Konrad-Adenauer-Straße 7,  
Tel. 1310057, [www.sushimoto.eu](http://www.sushimoto.eu),  
Mo 12–12 Uhr, Di–Sa 12–14.30  
Uhr, Di–So 18–21.30 Uhr, AE/MC/  
VI/ec-cash, 66, Konstabler-  
wache: S1–6/8/9, U4–7, Linie 12,  
Bus 30/36, [www.sushimoto.eu](http://www.sushimoto.eu)

#### Fish 'n Grill

Als wir das Sushimoto an diesem Abend betreten, bekommen wir nur noch einen Sitzplatz an der Teppanyaki-Theke oder der Sushi-Theke, alle Tische sind schon besetzt oder reserviert. Wir nehmen also an der Teppanyaki-Theke Platz und studieren die Karte. Wie der Name Sushimoto schon erahnen lässt, serviert man hier Sushi, aber eben auch das erwähnte Teppanyaki, so dass wir einmal das Teppanyaki-Menü mit Fisch (40 €) sowie einmal das Sushi-Menü Deluxe (35 €) bestellen, aber hintereinander, sodass wir beides teilen können. Eine gute Entscheidung – denn beide Menüs überzeugen. Wir erhalten je eine kochend heiße Miso-Suppe sowie zum Teppanyaki-Menü einen kleinen Salat und einen Vorspeisenteller, auf dem sich unter anderem eine kleine Tomate, ein Stück getrocknete Feige, etwas Tonkatsu und ein wenig süßes Bohnengelee tummeln. Während wir all dies zusammen

mit einer Apfelsaftschorle und einem Ginger Ale zu je 3,50 € verzehren, kommt auch schon die Sushi-Platte, die außerordentlich verführerisch aussieht. Allerdings fehlt der versprochene Wasabi. Auf Nachfrage wird er sofort nachgeliefert, und wir essen uns genießerisch durch butterzarten Lachs, Tekkamaki und Maguro, alles mit einer nicht zu großen Menge lockerem und leicht gesäuerten Reis versehen – hier stimmt einfach alles! Anschließend bekommen wir mit dem Teppanyaki-Menü zwei verschiedene Sorten Fisch, Garnelen und Jakobsmuscheln sowie grünen Spargel und Pilze, die alle roh und appetitlich angerichtet auf einem Teller vor uns auf der heißen Platte abgestellt werden. Dann beginnt die Arbeit des Kochs – wirbeln, braten, hin- und herschieben. Und das Ergebnis überzeugt: Zwar ist das Resultat ein wenig zu salzig geraten, aber alles ist auf den Punkt gegart, und die leichten Saucen passen bestens. Wir bestellen noch ein Überraschungseis (13 €). Dies allerdings ist dann doch eher eine Enttäuschung. Es handelt sich um Vanilleeis im Crêpe, wobei letzterer nochmal auf der heißen Platte kurz angegrillt wird. Leider ist er auch danach immer noch kalt.

Milena Wick

► Genuss weltweit

hin wässrig im Geschmack. Auch beim nächsten Teller, einer Portion Gurken-Maki, nehmen wir den merkwürdigen Reisgeschmack wahr – unterschwellig, aber auf Dauer extrem penetrant, weil er immer da-zwischenfunkt, wenn man versucht, die Aromen der Produkte herauszu-schmecken. Auch bei den Ebi Nigiri überwiegt der fiese Grundton, so dünn ist die Garnele aufgeschnitten, beim Thunfisch das gleiche Spiel. Weil wir den Reis schon nicht mehr sehen können, versuchen wir un-ser Glück mit Seetangsalat, kore-anischem Kimchi und einer frittier-ten Garnele, die alle weder her-ausragend gut noch herausragend schlecht sind. Danach wenden wir uns der Premium-Kategorie zu, be-stellen Ikura, Sushi mit Lachskaviar, umwickelt mit Nori, und kriegen ihn prompt gebracht. Von anderen Su-shi-Restaurants dieser Preisklasse sind wir gewohnt, dass bei so einer Gelegenheit immer gleich mehrere Teller der bestellten Speise zuberei-tet und aufs Laufband gestellt wer-den, damit auch die anderen Gäste was davon haben. Diese nette Ges-te bleibt hier aus. Der Kaviar ist er-staunlich großzügig portioniert und würde uns Freude bereiten, wäre da nicht – genau, der penetrante Reis. Beim Hotategai bedauern wir sehr, dass das Sushi bereits mit Sojasau-ce und Sesam übergossen wurde,

sodass wir den Eigengeschmack der Jakobsmuschel nur erahnen können. Die an uns vorbeilaufenden Nigiri mit Makrele wollen wir erst gar nicht probieren, da sie dick mit Ket-chup bestrichen sind. Um den pene-tranten Reisgeschmack endlich von der Zunge zu bekommen, nehmen wir noch ein Tellerchen mit Obst-salat und eins mit in Honig geback-ner Banane, beide solide, aber nicht mehr. Seine Glanzzeiten hat das Sushiedo definitiv hinter sich – heute ist hier Schmalhans Küchen-meister. *Ferdinand Fuchs*

► **Die Flops**

## Sushiko

Sachsenhausen, Schweizer Straße 61, Tel. 60605460, [sushiko.eu](http://sushiko.eu), ☎ Mo–Sa 12–14.30 Uhr und 18–22.30, So Ruhetag, ☎ MC/VI/ec-cash, ☎, ☎ 40/40, ☎ Schwanthalerstraße: Linie 14–16/19, ☎ 30 €

## So wie so!

Es hat einfach seine ganz eigene Magie, am „laufenden Band“ zu sit-zen und sich aus den vorüberzie-henden Sushi-Spezialitäten die je-weils passende auszusuchen. Wo-bei der Moment der Entscheidung recht knapp bemessen ist, treten bei unserem Besuch doch zahlrei-

che weitere Gäste als potenzielle Konkurrenten auf den Plan, um vor der nächsten Runde erbarmungs-los zuzuschlagen. Im Sushiko muss man sich jedoch keineswegs beun-ruhigen: Das Band passiert regel-mäßig eine kleine Gruppe emsig ar-beitender Sushimeister, die hinter einer Glasscheibe stets taufrisches Sushi im Form aller nur denkbaren Varianten, von Maki- bis Freestyle, von Nigiri bis California Roll und na-türlich auch feinstes Sashimi oder schlicht Gläschen mit Pflaumenwein aufs Band stellen. Die Qualität sämt-licher verwendeter Fischsorten und Meeresfrüchte ist dabei durch die Bank erstklassig, die Konsistenz des Reises perfekt, selbst die schlicht präsentierten Früchte als Dessert vollreif und ein Genuss. Doch auch von der Karte lohnt die Bestellung, was die schön ausbalancierte Udon-Suppe (9 €) beweist. Die Weine sind gut ausgesucht, Gavi di Gavi (0,2 l zu 6,90 €) kann selbst mit Ingwer oder der behutsam eingesetzten Wasabi-Note gut, und so muss man eigentlich nur aufpassen, dass man die Höhe des abgefutterten Teller-Türmchens realistisch einschätzt – ansonsten droht der Schreck an der Kasse. Was angesichts von Preisen zwischen 2,30 und 7 € pro Teller ver-mutlich dem eigenen Appetit zu ver-danken ist. *Alexander Hardy*

► **Sushi (Rang 2)**

## SushiSho

Westend, Theodor-Heuss-Allee 3, Tel. 75781148, [www.maritim.de](http://www.maritim.de), ☎ Mo–Fr 11.30–14 Uhr und 18–22, Sa/So Ruhe-tag, ☎, ☎ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ☎, ☎ 40/40, ☎, ☎ Festhalle/Messe: U4, Linie 16/17, Bus 32/50, ☎ 50 €

## Fischrällchen deluxe

Zwar gilt das SushiSho als eines der besten Sushi-Lokale der Stadt, an das Ambiente müssen wir uns aber erst einmal gewöhnen: Das Restaurant ist offen gestaltet und liegt direkt in der Lobby des Maritim Hotels, direkt neben einer großen Rolltreppe. Beim Blick in die Karte folgt ebenfalls eine ers-te Ernüchterung: Für eine schnö-de Flasche Gerolsteiner Sprudel (0,75 l) müssen wir knapp 10 € berappen. Umso gespannter sind wir auf die Kreationen von Sushi-Meister Kazuhiro Yasunaga. Das Nigiri mit Thunfisch gibt es in ver-schiedenen Varianten von mage-rem (Maguro/Akami) bis zu extra fettem Fisch (Oh-Toro), Kosten-punkt: 6,30 bis 9,30 € – pro Stück. Was uns beim Gedanken an unser Portemonnaie noch schmerzt, zer-geht anschließend butterzart und saftig auf der Zunge – geschmack-lich ist es ein Gedicht mit einem Hauch Wasabi-Schärfe. Gleicher-

gilt für die Shake Nigiri (4,30 € pro Stk.), die großzügig mit fettem Lachs belegt sind. Dazu genehmigen wir uns warmen Sake (Nihon Sakai, 0,15 l à 8 €). Auch die folgenden Maki entsprechen unseren hohen Erwartungen: Die Futo-Maki ist als große gemischte Rolle (5 Stk. à 8,30 €) ausgewiesen und kommt gefüllt mit Surimi (Krebsfleisch), eingelegtem Kürbis, Rettich und Tofu an den Tisch. Die Stücke sind so groß, dass sie kaum in den Mund passen, und gefallen uns dank angenehmer Frische und der süßlichen Note ausgesprochen gut. Die California Maki (6 Stück à 11,50 €), klassisch gefüllt mit Avocado und Surimi, sind in Kaviar gewälzt und werden von uns in Nullkommanichts verschlungen. *Nora Winter*

- **Sushi (Rang 3)**
- **Westend**

auch in der Getränkekarte der Ausschank- und Flaschenweine wieder spiegelt. Das Restaurant befindet sich zwar in einer Wohngegend mit eingeschränkten Parkmöglichkeiten, ist aber aufgrund seiner kleinen Außenbestuhlung ein wahres Kleinod für sommerliche Abende im Nordend. *Angela Raneri*

- **Thailand (Rang 2)**

## T

### Tap Tim Thai

Sachsenhausen, Wendelweg 85, Tel. 98956561, [www.taptimthai.de](http://www.taptimthai.de), ☎ Mo-Fr/So 12–23 Uhr, Sa 17–23 Uhr, MC/VI, ☎ 40/33, ☎ S1/8/9 Mühlberg; Linie 15/16 Lettigkautweg, ☎ 30 €

### Tipp-topp

Ist doch immer schön, wenn man als potenzieller Firmengründer einen einprägsamen Namen hat, der auch noch irgendwie schnittig klingt. Dann kann man den für seine Neugründung verwenden. Wenn man allerdings aus Fernost kommt und auf den schönen thailändischen Namen Taptim Tapboonyanuch hört, wird's in Deutschland schwierig. Oder etwa nicht? Tap Tim Thai hat er sein Restaurant genannt, und wir finden den Namen ziemlich genial.

Nicht nur das: Auch die Website ist besser als bei anderen Thais, und das Ambiente hat Taptim auch richtig gut hinbekommen: Sein Restaurant wirkt schon von außen einladend und ist innen angenehm modern und sachlich im thailändischen Stil eingerichtet. So gut sah bisher nur ein Thai in Frankfurt aus, und wir fragen uns zum ersten Mal, ob hier tatsächlich der Thron des Rama V gefährdet sein könnte – des einen Frankfurter Thai-Restaurants, das sich qualitativ deutlich von allen anderen abhebt. Auf Taptims Karte hat nach guter asiatischer Tradition jedes Gericht eine Nummer – die Speisen fangen bei 1 an und enden bei 185. Zwischendurch hat er ein paar Zahlen ausgelassen, aber wir kommen auf knapp 150 Posi-

### Suvadee

Nordend, Baumweg 19, Tel. 4940764, [www.suvadee.de](http://www.suvadee.de), ☎ Mo Ruhetag, Di-Fr 12–15 Uhr und 18–24, Sa/So 12–24 Uhr, MC/VI/EC/cash, ☎ 50/20, ☎ Merianplatz: U4, Konstablerwache: S1–6/8/9, U4–7, Linie 12: Zoo: U6/7, ☎ 30 €

### Dem Himmel so nah

Die Speisekarte ist gut gegliedert und bietet neben den Rubriken milde Gerichte, vegetarische Suppen sowie Vor- und Hauptspeisen auch thailändische Steakgerichte. „Paneng“ (12,90 €), als leicht scharfe Curry-Spezialität angepriesen, trifft den beschriebenen Schärfegrad genau. Die harmonisch abgestimmten Gewürze wie Chilis, Korianderwurzel, Zitronengras und Muskatnuss sind mit Kokosmilch abgerundet und entfalten ihr volles Aroma, ohne zu dominieren. Der zweite Hauptgang, das Fischgericht „Briuw Waan“ (13,90 €), ist kreativ angerichtet, auf den Punkt gegart und überzeugt mit süß-saurer Sauce und reichhaltigem, frischen Gemüse. Hervorzuheben ist das sehr gute Preis-Genuss-Verhältnis, was sich

tionen, und das ist – mit Verlaub – zu viel. Ein solches Programm kann man nicht tagesfrisch und auf einem einheitlich hohen Niveau durchhalten. Zumindest lehrt das die Erfahrung. Um genau das zu testen, bestellen wir quer durch die Karte und versuchen dem Service klarzumachen, dass wir nicht alles auf einmal, sondern hintereinander möchten. Das funktioniert natürlich nicht, aber das wollen wir Taptim nicht ankreiden, denn es hat noch in keinem asiatischen Restaurant funktioniert. Außerdem ist der Service ausgesprochen nett und umsichtig und der deutschen Sprache mächtig – ein dickes Plus. Wir starten mit Nr. 6 Poh Pia Pak (5,50 €) – das sind die beliebten frittierten Frühlingsrölle mit einer Gemüse/Hühnchen/Glasnudelfüllung. Hoppla. Schon die Präsentation schlägt sogar das Rama V: In hohen Schnapsgläsern werden die Röllchen senkrecht serviert – unten im Glas ist die süß-scharfe Chilisauce, die man traditionell als Dip dazu

reicht. Sieht toll aus und ist praktisch. Besser geht's nicht. Nun wird Nr. 9 serviert: Schinken-Käsebällchen auf thailändische Art (5,50 €) – das schmeckt wie Hawaii-Toast ohne Ananas. Das Gericht hat auch keinen thailändischen Namen auf der Karte – sehr verdächtig, braucht man nicht. Es folgt der Auftritt von Nr. 11 See Krong Moo Tord (6 €) – das sind die beliebten gegrillten Thai-BBQ-Spare-Ribs. Sie gelingen zart und saftig, wunderbar. So weit die Apptizers, kommen wir zu den Suppen und Salaten., bei denen sich zum ersten Mal zeigt, dass sich die Küche mit ihrem Marathonprogramm wohl doch zu viel zumutet. Wir probieren die drei Klassiker: Die Kokosmilch-Hühnersuppe Nr. 33 Tom Kha Gai (5 €) und den Rindfleischsalat Yam Nuea mit roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Chili und Koriander (9,50 €) sind beide Durchschnittsware – nicht schlecht, aber weit weg vom Rama V. Die Suppe ist etwas zu dünn, es fehlen wichtige Aromen

wie Galgant und Kaffir-Limettenblätter. Das Rindfleisch im Salat ist nicht lauwarm, wie es muss, sondern kalt und ein wenig zäh, und die Würzung hat nicht die Raffinesse, die die Thai-Küche und besonders dieses Gericht ausmacht. Aber es geht auch anders: Nr. 44 lebt! Yam Wun Sen, der Glasnudelsalat mit Garnelen und Schweinehack ist frisch und perfekt gemacht. Das Dressing verbindet feine Schärfe mit pikant-säuerlicher Note – authentisch Thai. Bei den Hauptgängen (für faire 11 bis 18 €) zeigt sich danach das gleiche Bild. Wenn man Pech hat, bekommt man Thai-Durchschnittsware: genießbar, aber nicht aufregend. Wenn man Glück hat, wird's richtig gut. Das scharfe Hühnchenfleisch aus dem Wok (Nr. 76) mit Zwiebeln, Paprika, Chili, Thai-Basilikum und Knoblauch ist flach und aromatisch langweilig, die knusprige Ente Nr. 125 ist wirklich knusprig, aber wie so oft um den Preis einer gewissen Trockenheit. Richtig gut war das grüne Hühner-

Curry Nr. 79 und die beste Nachricht von den Hauptgängen: Taptim kann Fisch. Die Nr. 168 ist unser Geheimtipp: knusprig frittierter Fisch (nach Marktangebot) in Zitronensauce mit Zitronengras, Mango, Chili, Koriander und Thai-Basilikum (18,50 €). Frischen Fisch richtig zu frittieren ist eine hohe Kunst, die man hier beherrscht. Das Ergebnis ist nicht nur ein exotisch-pikanter Genuss, sondern auch eine Augenweide. Mango, Zitronengras, Cashews und die Kräuter werden kunstvoll auf den Fisch geschichtet, und der war eine Dorade – nichts Geringeres. Unterm Strich ist das Tap Tim Thai ein interessanter Neuzugang mit dem Potenzial, ganz nach vorne zu kommen, wenn man die Karte ausmietet, sich auf höchste Qualität konzentriert und die Leistung der Küche auf einem Niveau stabilisiert, das sie zur Zeit mit einigen, aber nicht allen Gerichten erreicht.

Peter Eckard

► Sachsenhausen

► Thailand (Rang 3)

## Tapas Locas

Sachsenhausen, Textorstraße 14, Tel. 96233114, [www.tapaslocas.de](http://www.tapaslocas.de), Ⓟ Mo–Do 17–22.30 Uhr, So 10.30–22.30 Uhr (So Brunch 10.30–15 Uhr) (So Brunch 10.30–15 Uhr), Fr/Sa 17–23 Uhr, , , ,  30/12,  Textorstraße: Linie 14–16, Schweizer Platz: U1–3,                                                                                                                                                                                                                                                   <img alt="smiley face icon" data-b

## Galizien an der Ecke

Das Tapas Locas bietet auf seiner Karte eine gute Auswahl an spanischen Weinen, dazu spricht die freundliche Bedienung Empfehlungen aus, denen wir gerne nachkommen. Wir lassen uns ein Glas Rioja (0,2 l zu 3,90 €) und etwas schwereren Ribera del Duero (0,2 l zu 7,90 €) bringen, dazu eine Flasche Mineralwasser (0,75 l zu 5,50 €). Neben einer Vielzahl von warmen und kalten Tapas bietet das Tapas Locas auch diverse Fisch- und Fleischgerichte sowie Paella ab zwei Personen, bei der allerdings auf eine längere Zubereitungszeit hingewiesen wird. Uns steht an diesem Abend eher der Sinn nach vielen kleinen Gerichten und so beginnen wir mit einer Sopa de Mariscos (6 €) und einem Ensalada Mixta (5,50 €). Dazu wird Weißbrot gereicht. Die Fischsuppe ist herhaft gewürzt, sie enthält unter anderem kleine Venusmuscheln. Der gemischte Salat kommt mit einem hausgemachten Dressing, das gut zu den fein geschnittenen Salaten passt. Zu unseren Tapas bestellen wir noch Alioli (2,50 €). Die Tapas – gebratene Sardellen, Boquerones Fritos (6,80 €), sowie weiße Bohnen mit Chorizo-Wurst, Ensalada de Frijoles con Chorizo (4,50 €) – werden in kleinen braunen Tonschalen gereicht und sind allesamt liebevoll zubereitet. Zudem ordern wir ein Schälchen in Sherry gebratene Paprikawurst (6 €), die herrlich zum Wein passt. Ganz besonders angetan sind wir aber vom gekochten Tintenfisch, Pulpo a la Gallega (10,50 €), der in sehr feine Scheiben geschnitten wurde und butterweich in Olivenöl angerichtet.

tet ist. Weil die Portionen gerade noch zu bewältigen sind, bleibt zum Schluss sogar noch genügend Raum für eine süße Crema Catalana (4,50 €). *Frank Beltsie*

## ► Tapas (Rang 4)

## Tehran

Sachsenhausen, Klappergasse 8, Tel. 26957995, [www.restaurant-tehran.de](http://www.restaurant-tehran.de),  
Mo–Do 17–22.30 Uhr, Fr/Sa 16–23.30 Uhr, So 16–22.30 Uhr, MC/VI/ec-cash, Bus 46, Frankensteiner Platz: Linie 14, 

Hinter Frau Rauscher  
links

In der Klappergass' in Alt-Sachsenhausen vermutet man eher einen Döner-Imbiss, aber ganz bestimmt kein authentisch persisches Restaurant. Die Einrichtung ist gemütlich, wenn auch eher schlicht, einen Hauch von 1001 Nacht verbreiten der Wandschmuck und schimmernde Stuhlhussen. Die Bedienung kümmert sich rührend um die wenigen Gäste und gibt gern eine kleine Lektion in Sachen persischer Küche, sodass die Wahl schnell getroffen ist. Wir starten mit Kashke Bademjan, nicht zu schwerer Auberginenpaste mit gebratenen Zwiebeln und persischem Sauerrahm mit Minze (6 €), eine überaus großzügige Portion, die zusammen mit dem persischen Fladenbrot schon den gröbsten Hunger stillt. Eher sparsam zeigt sich die Küche bei Falafel mit Salat (5,50 €): Gerade einmal drei Bällchen aus Kichererbsenpüree thronen auf dem Salat – zu zweit lassen die sich schlecht teilen. Gelungen: die Dolme Bargemo (5,50 €), gefüllte Weinblätter mit Reis, die hier warm serviert werden. Zum Hauptgang sollen es Fessenjan (14 €), geschmortes Hähnchenfleisch in einer Walnusssauce mit Granatapfelmark, sowie das Tehran Spezial (27 €) sein, jeweils ein Spieß mit Hähnchenbrustfilet, Lammhackfleisch und Lammfilet. Die Hauptgerichte kommen mit Safranreis und gegrillter Tomate an den Tisch. Dass die Speisen keine weiteren Beilagen

haben, sondern diese extra dazu bestellt werden müssen, erfahren wir erst beim Servieren – und da ist es dafür natürlich zu spät. Trotzdem schmeckt es uns ausgezeichnet: Das geschmorte Hähnchen ist wunderbar zart und schwimmt in einer harmonischen dunkelbraunen, exotisch süß-sauer abgeschmeckten Sauce, von der wir gar nicht genug bekommen können. Auch die Spieße sind großartig: Hähnchen und Lamm wurden dezent, aber geschickt mariniert, das Fleisch ist saftig-aromatisch und weist durchaus noch Eigengeschmack auf. Wer nun noch nicht genug hat, kann einige Desserts probieren, die interessant klingen – persisches Reisnudelsorbet (4,90 €) etwa – aber nicht unbedingt zu den gefälligsten gehören. Das persische Eis (3,50 €) mit Pistazien ist immerhin erfrischend, nicht zu süß und nur dezent gewürzt.

Florian Fix

- Arabien & Persien (Rang 4)
- Genuss weltweit

## Thai Art

Nordend, Oeder Weg 61, Tel. 90554820, [www.thaiart.de](http://www.thaiart.de), ☎ Mo–Sa 11.30–23 Uhr, So 11.30–22 Uhr, 50/40, Bornwiesenweg: Bus 36, Grüneburgweg: U1–3/8, 20

## Immer smart

Der Thai-Food-Tempel auf dem Oeder Weg existiert bereits seit 2006 und ist für Asia-Freunde der Bankenmetropole zu einer regelrechten Institution geworden. Zahlreiche Auszeichnungen der letzten Jahre schmücken den lichtdurchfluteten Gastraum, der mit detailverliebter Ausstattung und modernem Farbkonzept zu überzeugen weiß. Die Speisekarte umfasst deutlich über 100 verschiedene Gerichte, was zum einen die Qual der Wahl vergrößert, zum anderen für manches Restaurant eine (zu) große Herausforderung in puncto Qualitäts sicherung bedeutet. Nicht so hier!

Was uns nun zügig und überaus freundlich aufgetischt wird, weckt durchweg unsere Begeisterung. Wir probieren Gäng dschud thao-hu (3,50 €), eine leicht scharfe Tofusuppe mit frischem Gemüse und Knoblauch, sowie Nü-a däd diau (4,50 €), getrocknete Rindfleischstreifen, wunderbar kross, mit Klebereis und einem schön scharfen süß-sauren Dip. Dazu trinken wir ein süffiges Chang Beer (0,33 l zu 3,50 €) und den hausgemachten Eistee (0,3 l zu 3,50), der dieses Mal jedoch eindeutig zu süß geraten ist. Die Hauptgänge steigern unser Entzücken noch: Laap taley (9 €), ein Thai-Salat mit Minze, roten Zwiebeln und saftig-knackigen Garnelen, bezaubert als perfektes Sommergericht. Beim Gai pad prik (7,50 €), einer Komposition von knusprigem Hähnchen mit Chili, Paprika, Champignons und frischen Frühlingszwiebeln, präsentiert sich das Hühnerfleisch in bester Qualität, die Panade nicht

zu dick und crispy, das Gemüse knackig gegart – köstlich! Zudem bedeutet pikant hier in der Tat pikant, und das ganz ohne Geschmacksverstärker. Wir sind von dieser Leistung komplett überzeugt und überlegen uns bereits, was wir beim nächsten Mal bestellen werden. Stefanie Brettschneider

- Asia-Imbisse (Rang 2)
- Nordend

## The Ivory Club

Westend, Taunusanlage 15, Tel. 77067767, [www.ivory-club.de](http://www.ivory-club.de), ☎ Mo–So 18–24 Uhr, Mo–Fr 12–15 Uhr, AE/DI/MC/VI/ec-cash, 130, S1–6/8/9 Taunusanlage; U6/7, Alte Oper, 75

## Beinhart

„Bankvorstände halten einen Plausch an der Bar und Gäste aus aller Welt genießen die internatio-

# T

nal gelobte indisches-zeitgemäße Küche. Im Ivory Club speisen Großwildjäger jeden Metiers...“ – Die Restaurantbeschreibung auf der Webseite lässt hohe Erwartungen aufkommen. Nicht ganz standesgemäß fahren wir statt mit SUV mit unseren Fahrrädern am Eingang in der Guilletstraße vor. Aber das Valet-Parking entledigt auch uns jeglicher Parkprobleme: Ein freundlicher Bediensteter übernimmt unaufgefordert die Räder samt Schlüssel, und wir können eintreten. Der verhältnismäßig dunkle, aber edel wirkende, langgestreckte Gastraum ist mit einer recht gelungenen Mischung aus indischer Kolonialfolklore und modernem Design gestaltet. Die Tische stehen in Bistrot-Manier ziemlich dicht beieinander – diskrete Unterhaltungen werden sich hier eher schwierig führen lassen. Die umfangreiche Weinkarte bietet alles, was gut und teuer ist, von 50 € bis 5000 €, ein beeindruckend großes Spektrum herausragender Weine aus allen großen Weinanbaugebieten. Befremdlich hingegen ist das äußerst sparsame Angebot von offenen Weinen – es gibt drei weiße und drei rote. Wir entscheiden uns für den Weißburgunder Werther Windisch aus Rheinhessen (0,2 l zu 12 €) – ein ausgeglichener Tropfen ohne zu viel Säure. Die überdimensionale Speisekarte bietet eine Fülle von indischem inspirierten und zum Teil mit mediterraner Küche verfeinerten Gerichten. Preislich bewegen sich die Vorspeisen zwischen 9 € und 19 € und die Hauptspeisen zwischen 20 € und 35 €. Als Vorspeisen wählen wir kross gebackenen Babyspinat mit Tamarindensauce und Raita – einer auf Joghurt basierenden Sauce – (12,90 €) und indisches inspiriertes Thunfischtatar mit Raita-Ei-Creme (18,90 €). Der Babyspinat kommt als ein kleiner Hügel daher und ist von der weißen Raita-Sauce überzogen, garniert mit rötlichen Tamarindensaucenspritzern und Granatapfelkernen. Nicht unbedingt eine Delikatesse für die Augen, dafür umso mehr für den Gaumen: Der krosse, mit hauchdüninem Teig ummantelte Blattspinat bildet mit der Raita einen angenehmen Kon-

trast. Sehr viel edler in der Anmutung kommt das Thunfischtatar daher. Das dunkel marinierte Tatar, geschmückt mit Brunnenkresse, wurde als kleiner Turm angerichtet und thront auf einer Schieferplatte. Die Qualität des Thunfischs zusammen mit den verschiedenen Saucen lässt den Genießer andächtig werden. Als Hauptspeise bestellen wir mit neun exotischen Gewürzen marinierten Tandoori-Lachs (24,90 €) und Chef's Chicken Combo (27,90 €). Der norwegische Lachs ist von ausgezeichneter Qualität, außen etwas angebäckten, innen das wunderbar saftige, von feinen Fettäderchen durchzogene Fleisch – köstlich! Der dazu gehörende Kartoffelsalat hingegen bleibt trotz Dijon-Senf als Geschmackserlebnis etwas eindimensional, dem Linsengemüse mit Curry fehlte die Raffinesse. Hinter dem Namen Chef's Chicken Combo verbergen sich dreierlei unterschiedlich zubereitete Hähnchenteile: Das Pakora-Hähnchen auf Mango-Chutney ist schön knusprig frittiert, das Hähnchen-Tikka ein wohlschmeckendes, aber etwas undefiniertes Curry-Ragout. Der englische Einfluss bei dieser Speise ist nicht zu überschmecken. Und schließlich gehört auch noch ein Stück saftig gebliebenes Tandoori-Hähnchen zu der Platte. Zum Finale sollen es karamellisierte Ananas und Joghurteis (11,90 €) sein. Klingt unspektakulär, aber die säuerliche Ananas mit Karamell harmoniert wunderbar mit dem milden Eis. *Klaus Finster*

## ► Eat & Meet (Rang 7)

## ► Westend

## Thong Thai

City, Meisengasse 12, Tel. 92882977, [www.thong-thai.com](http://www.thong-thai.com), ☎ Mo-So 11-22 Uhr, ☎ MC/VI/ec-cash, ☎ 83/32/32, ☎ Hauptwache: S1-6/8/9, U1-3/6-8, ☎ 10 €

## Urbane Thai-Küche

Der Thai-Imbiss versteckt sich hinter einem Parkhaus an der Börse, will also gesucht und gefunden werden. Wir sind gespannt, ob die Gerichte

der variantenreichen Karte halten, was sie an Authentizität versprechen, denn um uns herum sieht alles eher stylish-urban-durchdesignt als nach thailändischer Garküche aus. Statt für Beck's und Bionade entscheiden wir uns zum Durstlöschen für Getränke, die in Thailand Kultstatus genießen: Singha-Bier (0,33 l zu 2,90 €) und Oishi-Grüntee (2,80 €). Kaum haben wir Platz auf einer gemütlichen Bank in der für ein Schnellrestaurant erstaunlich schicken Atmosphäre gefunden, stehen auch schon die Vorspeisen auf dem Tisch: Die frischen Kiew Tiew Lod Sommerrollen zu süßlich-pikanter Tamarindensauce sind mit Hühnchen, Reisnudeln, Salat, Koriander, Karotten und Minze sehr aromatisch gefüllt und wunderbar krachig (3 Stück zu 3,90 €). Dagegen schmeckt die Giow Nam Wan-Tan-Suppe nach Thong-Thai-Art (3,50 €) fast ein bisschen fad – klare Brühe mit viel frischen Sojasprossen und Garnelen-Wan-Tan. Auch die üppigen Hauptspeisen lassen nicht lange auf sich warten und dampfen köstlich. Das grüne Thaicurry (Kiow-Wan-Entenfleisch, 8,50 €) mit Bambus, Auberginen, Paprika und Thaibasilikum in Kokosmilch hat dank Aufpreis (1,50 €) eine „knusprige Ente“ obenauf zu bieten, die jedoch statt knusprig leider etwas trocken geraten ist. Dafür punktet das

Curry mit pikanter Sämigkeit und knackigem Gemüse. Die Thong-Thai-Spezialität Gung Ob Sabraroas wartet mit saftigen Garnelen, einer opulenten Menge Cashewnüssen, Wasserkastanien, Ananas, Paprika, Zwiebeln und Sesam in Chilisauce auf (9,50 €) – eine insgesamt äußerst süßliche Mischung, bei der die Chilisauce gerne einen pikanteren Kontrast zur fruchtigen Grundnote schaffen dürfte. Obwohl das Gericht gut schmeckt, vermissen wir hier ein wenig das Feuer. Unser Fazit am Ende des Abends: Es gibt in Frankfurt anderswo authentischere Thai-Schnellküche zu entdecken, aber zugegebenermaßen sitzt man dort nicht so angenehm entspannt bei einem zweiten Getränk beisammen wie hier. **Carolin Anthes**

► **Asia-Imbisse (Rang 5)**

## Trattoria Amici

Westend, Bettinastraße 17–19, Tel. 74093175, [www.amici-frankfurt.de](http://www.amici-frankfurt.de), Ⓛ Mo–So 11.30–15 Uhr und 18–24, Ⓜ ec-cash, Ⓝ, Ⓞ 50/25, Ⓟ Platz der Republik: Linie 11/16/21, Bus 32, Ⓠ 20 Ⓡ

## Wie bei Mama

Ein Restaurant der Kategorie „Italiens alla Mamma“ – das klingt nach einem gemütlichen Abend bei gu-

tem Essen und hohem Wohlfühl-faktor. Und um es gleich vorweg-zunehmen: Die Trattoria Amici im Westend wird dieser Vorstellung voll gerecht. Mit rot-weiß karierten Tischdecken, dunkler Holzvertäfelung und Unmengen von Fotos ist die Einrichtung so, wie wir es uns bei einem klassischen italienischen Ecklokal vorstellen. Passend dazu die italienischen Arien und Schläger, die dezent im Hintergrund ge-spielt werden. Einzig der Fernseher neben der Theke, über den in Dauerschleife ein Charlie-Chaplin-Film flimmert, stört ein wenig. Bes-ser also schnell die Augen auf das Essen richten, denn auch hier wer-den wir nicht enttäuscht: Wir star-ten mit Scampi auf Rucolasalat (6,50 €) und bekommen drei frische und große Krustentiere serviert. Lei-der sind die Scampi nicht warm genug, werden aber von der sehr freundlichen Bedienung anstands-los mitgenommen und kurz darauf mit einwandfreier Temperatur ser-viert. Weiter geht es mit Pennette ai quattro formaggi (8,50 €) und Lin-guine ai Scampi (11 €): Die Nudeln sind bissfest, und angesichts dieser Preise sehr großzügig portioniert. Die Käsesauce ist angenehm cre-mig, ohne zu schwer zu sein. Klei-ner Fauxpas: Die Linguine sollten laut Karte in Parmesan geschwenkt sein, wovon wir allerdings nichts

schmecken. Sie kommen in einer pikanten Sauce auf Tomatenbasis auf den Tisch und sind gekrönt von vielen frischen Scampi. Nun noch ein Glas Sauvignon blanc (0,2 l zu 5,50 €), und wir fühlen uns tatsäch-lich so wohl wie bei Mamma. Dazu passt auch gut, dass in der Tratto-ria Amici an Bambini gedacht wird – für 3 € gibt es verschiedene Ge-richte für die Kleinen und wer es sich in den eigenen vier Wänden gemütlich machen möchte, kann alle Köstlichkeiten auch zum Mit-nehmen bestellen. **Beatrice Sander**

► **Essen mit Kindern (Rang 3)**

## Trattoria Promis

Sachsenhausen, Gartenstraße 17, Tel. 61995150, [www.promis-trattoria.de](http://www.promis-trattoria.de), Ⓛ Mo–Sa 11.30–14.30 Uhr und 18–23, So Ruhetag, Ⓛ, Ⓜ AE/DI/MC/VI/ec-cash, Ⓝ, Ⓞ 30, Ⓟ Schweizer/Gartenstraße: Li-nie 14–16/19, Bus 46, Schweizer Platz: U1–3/8, Ⓠ 75 Ⓡ

## Hier hält man jedes Versprechen

Seit ihrer Eröffnung im Jahr 2007 hat sich die Trattoria Promis zu einer festen Größe unter Frankfurts exklu-siveren Ristorantes entwickelt – zu verdanken ist dies vor allem der Kü-

che von Saro Barbagallo. Der kleine Gastraum ist im schicken Retrostil der 60er Jahre eingerichtet, mit reliefartiger Steinverkleidung an der Rückwand und Murano-Kristalleuchter an der Decke. Hier herrscht garantiert entspannte Atmosphäre, freilich lassen die wenigen Tische eine Reservierung angeraten sein. Die Karte bietet eine kleine, erlesene Auswahl von Klassikern der italienischen Küche und modernen Kreationen. Die Preise bewegen sich zwischen 12 und 16 € für die Vorspeisen und 24 bis 30 € für die Hauptgerichte, was angesichts der qualitativ hochwertigen Produkte und der handwerklichen Perfektion der Küche angemessen erscheint. Gleches gilt für die reichhaltige Karte teils hochrangiger Weine. Wir starten mit einem fruchtigen Prosecco Rosé, das 0,1-l-Glas zu 4,50 €. Als Vorspeisen folgen Salat aus Artischockenherzen und Zitronen zu 14 €, eine sizilianische Spezialität, sowie Vitello tonnato zu 16 €. Die frisch importierten Zitronen des Salats werden samt dicker Schale verzehrt. Die Zitrusfrüchte sind keineswegs sauer und ergänzen sich mit dem hochwertigen Olivenöl und den Artischocken zu einer einfachen, gleichwohl ungemein raffinierten Vorspeise. Das Vitello ist selbstredend hausgemacht: hauchdünne Kalbfleischscheiben mit einer feinen Thunfischsauce und Kapern in perfekter Größe. Dazu gibt's offene Weine des Hauses – rot zu 5,50 € das 0,1-l-Glas, weiß zu 4,50 €, die Flasche Aqua minerale schlägt mit 5,50 € zu Buche. Als Hauptspeisen haben wir Kalbsfilet mit Trüffelkruste, Gemüse und Kartoffeln zu 26 € sowie Steinbuttfilet mit Kartoffelgratin und frischem Gemüse zu 25 € gewählt. Das zartrosa Fleisch ist auf den Punkt gegart, Trüffel und Fleisch entwickeln schlichtweg herrliche Aromen. Auch der innen noch glasige Fisch ist hervorragend. Nach einer längeren Pause, die der ebenso kompetente wie unaufdringliche Service dem Gast gewährt, folgt eine Käseauswahl zu 14 €. Besonders ein fast grauer, harter Schimmelkäse, der an alten Pecorino erinnert, erfreut mit Sicherheit den

Gaumen jedes Käsefreunds. Zum Abschluss gönnen wir uns Latte macchiato zu 3 € und Espresso zu 2,50 €. Wir verlassen das kleine Ristorante in der Gewissheit, dass man in der Trattoria Promis große, authentische italienische Küche auf höchstem Niveau genießen kann.

Eduard Sebald

► **Italien Fine Dining (Rang 2)**  
► **Sachsenhausen**

## T-Style

Bockenheim, Adalbertstraße 37–39, Tel. 97789716, Ⓞ Mo/Mi–Fr 12–14 Uhr und 18–22, Di Ruhetag, Sa/So 17–22 Uhr, ☎, ☰ MC/VI/ec-cash, ☎, Ⓞ 36, ☰ Adalbert-/Schlossstraße: Linie 16, Bus 33/36/50, ☰

## T-Time!

Dass das sprichwörtliche Auge misst, muss man Japanern nicht erklären. Das ist dort selbstverständlich, von der Kneipe bis zum Sternerestaurant. Selbst der von zu Hause mitgenommene Mittagssnack sieht in seiner lackierten Bento-Box noch besser aus als mancher Teller bei uns im gutbürgerlichen Restaurant. Auf stilvoll präsentiertes Essen kann man sich also immer verlassen, nur mit dem weiteren Rahmen ist das so eine Sache. Es gibt richtig edle japanische Restaurants und teure Innenarchitekten. Aber Japaner haben auch keine Schwierigkeiten, auf Plastikstühlen an Resopaltischen zu speisen, solange das Essen gut ist. Diese Einleitung war nötig, denn bei dem Namen „t-style“ werden viele ein elegant durchgestyltes Lokal erwarten. Sollte man aber nicht. Schon der bunte Eiffelturm (!) im Schaufenster stimmt Style-Fans nachdenklich, und die drolligen japanischen Plastikblumen, die batteriebetrieben mit den Blättern wackeln, sind in stilistischer Hinsicht ... nun ja ... gewagt. Drinnen angekommen, ist alles eher schlicht und ausgesprochen ungestylt. Nicht im Sinne von elegant reduziert, sondern eher im Sinne von: Der Innenarchitekt hatte Urlaub, und das Budget war erschöpft. Es ist eher so die

klassische japanische Kneipe, wenn auch ohne rote Lampions. Vorher zu reservieren, ist keine schlechte Idee: Das Publikum ist eine bunte Mischung aus Langnasen und Asiatischen, die Crew durchgehend japanisch und auffallend jung. Der japanischen Eintracht-Geheimwaffe Takashi Inui scheint es bei diesem ausgesprochen jungen japanischen Restaurantteam sehr gut zu gefallen – das bestätigen die Devotionen an der Wand mitsamt signiertem Trikot. Wir schauen in die Karte. Die Sake-Auswahl ist beeindruckend und die Weinauswahl klein, aber gut auf japanische Küche abgestimmt und sehr ordentlich, was bei asiatischen Restaurants ungewöhnlich ist. Über 20 Vorspeisen aus der klassischen japanischen Küche stehen zur Auswahl (3–8 €), dazu Salate, Suppen (Udon/ Soba), Grillgerichte (9–15 €) und Sushi/Maki und Sashimi als Platten (8–21 €) und à la carte (um 5 € für 2 Stück). Der positive Aspekt des

fehlenden Designs sind offensichtlich diese attraktiven Preise, so als müssten die mit Design verbundenen Kosten nicht einkalkuliert werden. Bei der Qualität und Authentizität der Speisen gibt es jedoch keine Kompromisse im t-style, und das macht den Laden spannend. Wir fangen an mit Syouga – japanischem Ingwertoast. Nipppons Antwort auf Knofi-Baguette sind goldbraun geröstete Baguettescheiben mit Ingwer-Öl und Dill. Köstlich und mit einem großen Vorteil – man kann danach noch unter Menschen. Japanische Kroketten gibt es hier auch, und die sind viel besser als die europäischen: frittierte Stampfkartoffelfladen, japanisch gewürzt und mit einer säuerlichen Sauce serviert, die wir von Tonkatsu kennen. Weiter geht's mit Dingen, die man nicht auf jeder japanischen Karte findet: Die japanische Frikadelle mit Ei (9,80 €) ist butterweich, trotzdem schön angebraten und harmoniert bestens mit einem

sorgfältig pochierten Ei und einer Gemüsesauce auf Miso-Basis. Ein ur-japanisches Highlight ist „Takoyaki“: Ganz dünn geschnittener Tintenfisch wird in ein fluffiges kleines Omelett eingebettet und die Oberfläche mit japanischer Zitronenmayonnaise, Sojasauce und Bonitoflocken (Katsuo Bushi) dekoriert. Diese Flocken werden vom getrockneten Fisch hauchdünn abgeschabt, und wenn das Gericht serviert wird, tanzen sie im heißen Dampf, der vom Omelett aufsteigt. Kinder und Nicht-Eingeweihte schreien bei dem Anblick gerne auf (Papa, das Essen lebt!). Solche Schreie sind ein schwerer Fehler, denn Takoyaki ist auch für europäische Gaumen ein echter Genuss, eine Aromabombe ohnegleichen für 8,90 €. Um das zu toppen, müssen Sie – und das meinen wir ernst – mindestens zu Foie gras greifen. Wir greifen stattdessen zum Oktopus-Salat (9,80 €) und haben gleich das nächste Highlight auf dem Teller. Knackig-frische und

zarte Oktopus-Scheiben werden auf Blattsalat mit Tomaten serviert und mit einem säuerlich-frischen Yuzu-Dressing veredelt. Die Yuzu ist eine japanische Zitrone, deren unvergleichlicher und unverwechselbar frischer Geschmack jede andere Zitrone gelb vor Neid werden lässt. Die verkosteten Hauptgänge (Tempura, gegrillter Schweinebauch mit Miso-Sauce und Entenbrust Teriyaki) waren durchweg solide und in Ordnung, hatten aber nicht die besondere Klasse der kleineren Gerichte. Dafür waren einige Stücke des Schweinebauchs und auch der Ente auf der Fettseite nicht kross genug gebraten, und dem Tempura-Teig fehlte das letzte Quäntchen Knusprigkeit. Das allerdings ist Jammern auf hohem Niveau, denn die Küche im t-style ist überzeugend und vom Preis-Leistungs-Verhältnis sogar herausragend. Das ist der Style, der am Ende zählt. **Peter Eckard**

► Bockenheim/Rödelheim  
► Japan (Rang 2)



## FRANKREICH HAUTE CUISINE

### Tiger-Gourmetrestaurant

City, Heiligkreuzgasse 16–20, Tel. 92002220, [www.tigerpalast.de](http://www.tigerpalast.de), ☎ Mo/So Ruhetage, Di–Sa 19–24 Uhr, Konstablerwache: S1–6/8/9, U4–7, Linie 12,

#### Ein elegantes Spektakel

Als Andreas Krolik im Herbst letzten Jahres den Herd im Tiger-Restaurant übernahm, eilte ihm der Ruf eines „klassischen“ Küchenchefs voraus. Heute hat sich Krolik in seinem neuen Umfeld bestens eingearbeitet, und wir müssen das Wort klassisch nun komplett durch ein anderes ersetzen. Es ist ein schmaler Grat zwischen scheinbar Vertrautem und dem, was derart elegant ist, dass wir uns geschmeichelt zurücklehnen, um uns völlig dem Genuss hinzugeben. Krolik ist ein Meister der eleganten Kochkunst. Jedes seiner Gerichte ist von derartiger Perfektion und Harmonie, dass es einem geht wie mit der Architektur: Das Gesamtkunstwerk ist hirreißend, weil einfach jedes noch so kleine Detail stimmt. Preislich hat man dezent aufgestockt, nun reicht die Bandbreite des Möglichen bis zu sechs Gängen, die dann mit 135 € zu Buche schlagen. Wir lassen es bei fünf zu

125 €. Nicht nur der Küchenchef, auch das restliche Personal wechselte seinerzeit ins Lafleur, so dass wir mit einem neuen Restaurantleiter konfrontiert werden, der nicht nur rührend dafür sorgt, dass wir an unserem Tisch keinen Mangel leiden, sondern zudem ausgesprochen kompetent jeden Gang erläutert – bis hin zum Geständnis, dass es sich bei Lammbris und -zunge mit Gremolatajus, Bohnen, Römersalat, Morcheln und Röstzwiebeln um sein persönliches Lieblingsgericht handelt. Das können wir voll und ganz verstehen: Zart wie der Abendwind und gleichsam aromatisch wie der Duft frisch gepflügter Erde ist dieses Gericht wie die feste Umarmung eines guten Freunden. Zu viel Lyrik? Da braucht es hier nicht das Bewusstsein des nahen Varieté-Theaters, das kommt quasi von selbst, denn nüchterne Analyse greift hier einfach viel zu kurz. So bringt schon eine mit Rauch, Carpaccio und kleinen Tupfern Foie-gras-Creme obenauf gefüllte Petrischale Landschaftsbilder auf Tisch und Teller, gefolgt von einem weiteren Quartett kleiner Vergnügungen, von denen der geräucherte Aal mit Gurkeneis am stärksten in Erinnerung bleibt. Was dann folgt, ist einerseits Malerei, andererseits klare Architektur auf dem Teller, die keine Fragen offen

lässt. So schön das Törtchen Bio-Gänseleber mit Anchovi-Gänselebereis und Ziegenkäsetupfen oben auf anzusehen ist, so perfekt verbindet es sich geschmacklich mit dem grünen Gemüseschaum und anbei arrangierten Gemüsesorten. Als kulinarischer Halbmond, der geradewegs aus dem Meer aufgegangen scheint, präsentieren sich Hamachi und Taschenkrebs, die als Gegenpart fruchtiges Curryeis zugespielt bekommen – ein kleines Wunder, zu dem Riesling von der Wehliener Sonnenuhr (Flasche zu 68 €) aus der fulminanten Weinkarte bestens passt. Beinahe wie ein Bild von Mondrian erreicht uns bretonische Seezunge mit Algenbutter, Kalbsschwanzjus, grünem Spargel, Rapssamen und Marcona-Mandel – genauso klar stehen die Aromen für sich, beeinflus-

sen einander, sind puristischer und opulent einander verstärkender Genuss auf allerhöchstem Niveau. Dagegen wirkt der arktische Seesaibling mit Kaviar, Safran-Tomaten-Fumet, Senfgurken mit Algenbutter und Creme von Wetterauer Kartoffeln eher wie ein Bild von Poussin und kommt dem in puncto Eleganz auch sehr nahe. Das Safran-Tomaten-Fumet unterstreicht mit pikanter Note den präsenten Eigengeschmack des Fisches, das Ensemble wirkt so beinahe schwerelos. Auf der anderen Seite des Tisches erinnert der Island-Kabeljau im Krustentiersud mit Olive, Zitrone, Basilikumöl und schön anbei drapiertem konfiertem Fenchel an ein Muster, das mir auf einem Wandteppich der Renaissance begegnet ist. So schön, so anmutig, so überwältigend die

Finesse am Gaumen, das Gleichgewicht der Kräfte, das sich hier ergibt. Doch auf einmal nörgelt es von rechts: Langostino und Schweinebauch mit Erbsen, Artischocken, Haselnuss und Zitrone sollen nicht ganz so unglaublich gut sein wie der Rest. Okay, vielleicht ergibt sich hier nicht das idealharmonische Gesamtbild der vorhergehenden Gänge, doch selbst das Genörgel weicht einem „Na gut, das ist echt Kritik auf sehr hohem Niveau“ – na also. Während dort nun angesichts des bereits beschriebenen Angelkabeljau (Hauptgang im Meeresfrüchte-Menü) meditatives Schweigen anbricht, sehe ich mich angesichts der Verbindung von Mercurey rouge (Glas 15 €) und Prime Beef in geträffeltem Oxtailsud mit geschmortem Sellerie, Roter Bete, Lauch, Sellerie-Ravioli, fermentier-

ten Schalotten und Ochsenbacken-Crunch außerstande, noch weitere Laute als jene der Verzückung von mir zu geben. Ja, das ist nun wirklich klassisch und so gelungen, dass ich die Auswahl vom bestens gepflegten Käsewagen aus dem Keller von M. Anthony einem süßen Finale vorziehe. Nebenan schwelgt man in Himbeeren mit weißer Schokoladen-Chantilly und unfassbar gutem Basilikum-Pistazieneis. Andreas Krolik ist kein Koch, der mit großem Dessert-Tamtam Fehler des Menüs vergessen machen will und muss: Auch zum Schluss bleibt alles Menuett, alles elegant, unvergesslich schön – und das absolute Gegenteil von Langeweile!

Alexander Hardy

► City/Bahnhofsviertel

► Frankfurt exklusiv (Rang 2)

► Genuss weltweit

## U

## Restaurant Unterschweinstiege

Flughafen, Unterschweinstiege 16, Tel. 6975-2500, [www.airport-frankfurt-steigenberger.de](http://www.airport-frankfurt-steigenberger.de), ☎ Mo-Sa 11.30-22.30 Uhr, So 10.30-22.30 Uhr, ☎, ☎ AE/DI/MC/VI/ec-cash, —, —, ☎, ☎, ☎, ☎ 200/200, ☎, ☎ 50 €

## Im Zeichen des Ebers

Wo vor 400 Jahren die Schweine zur Eichelmaß in den Wald getrieben wurden, trifft sich heute die feine Gesellschaft sonntags zum Brunch der gehobenen (Preis-) Klasse. Erwachsene zahlen 35 € pro Person, Kinder zahlen ermäßigt je nach Altersklasse. Die Unterschweinstiege ist heute Namensgeber für das Restaurant, das zum Steigenberger Airport Hotel gehört. Das ausladende historische Forsthaus, das früher als Schweihestall diente, erinnert heute an ein herrschaftliches Jagdhaus mitten im Grünen. Wenn man den Flughafen und die Geräuschkulisse ausblendet, fühlt man sich beinahe wie eine herrschaftliche Jagdgemeinschaft. Ein Eberkopf prangt majestatisch am Eingang und beobachtet, wie seine Artgenossen saftig in der Pfanne landen und genüsslich verspeist werden. Wir werden mit einem Gläschen prickelnden Sekts stilvoll begrüßt (für die Tochter gibt's Kindersekt) und nehmen in einer der ausladenden gepolsterten Sitznischen unter Jagdbildern und Jagdaccessoires Platz. Reservierung dringend empfohlen! Die kulinarische Jagd beginnt: Das Revier ist so groß, dass es erst mal zu Fuß abgeschritten werden muss, denn ellenlange Buffettsche und Glasvitrinen biegen sich unter allerlei thematisch sortierten Köstlichkeiten. Wir passieren Käsetheken, Müslibar mit Frischobst, Fischbar, Salatbar mit Rohkost und marinierten Feinkostsalaten, Feingebäck, Patisserie und sichten internationale Frühstücksvariationen. Auch ein english breakfast mit Baked Beans, Wurst-

chen, Spiegel oder Rühreiern steht zur Auswahl, ebenso wie eine bayerische Ecke mit Brez'n und Weißwurst. Vortrefflich ist die Auswahl an Gebratenem, Gedünstetem, Gegartem und Überbackenem, jede Köstlichkeit ein Meisterwerk ihrer Art. Getränke wie Kaffee, allerlei Säfte und erlesene Teesorten als lose Blattmischungen mit kleinen Kännchen zur Selbstbedienung sind im Preis inbegriffen. Nur Wein und Sonderwünsche schlagen extra zu Buche. Kindern wird es hier nicht langweilig, denn sie sind im Willi-Wildschwein-Club bestens aufgehoben. Als wir ankommen, werden hier gerade Bommeln aus Wolle gemacht. Dazu steht ein Kinderbuffet bereit: Pommes, Schnitzel, Fischstäbchen, Nudeln mit Tomatensauce und vielem mehr. Wir schwelgen in erlesenen Pasteten mit allerlei Füllungen, Wildlachs, Shrimps und ergötzen uns an Rindfleisch im Spinatmantel, das nicht zarter sein konnte. Auch das Rindergeschnetzelte in Senfsauce mit Spätzle und Asiagemüse ist das Beste, was dem Rind widerfahren konnte. Gleicher gilt für das Schweinesteak, überbacken mit Zwiebel-Speck, das dem Namensgeber alle Ehre macht. Das ganze meisterliche Können eines Restaurants zeigt sich immer an der Patisserie-Kunst, die in der Unterschweinstiege mit lukullischen Genüssen höchster Klasse auftrumpft. *Monika Beutner*

► Brunch (Rang 3)

## V

## Vadder

Bornheim, Würzburger Straße, Tel. 446331, [www.vadder-frankfurt.com](http://www.vadder-frankfurt.com), ☎ Mo-Sa 17-1 Uhr, So 10-17 Uhr, ☎ AE/MC/VI/ec-cash, ☎/50/30, ☎ Habsburger-/Wittelsbacherallee: Linie 14, Höhenstraße: U4, Bus 32, ☎ 20 €

## Mamas Liebling

Das Vadder ist seit seinem Bestehen zum Inbegriff einer zukunfts-fähigen Bornheimer Eckkneipe ge-

worden: Rustikal, mit Holzboden und -möbeln, aber nicht bieder im Ambiente; ausgerichtet an klassischer Küche, aber mit Mut zum Experiment; die Eintracht-Spiele auf Großbildleinwand, dazu Schoppen, aber eben auch ein hochwertiger Gin im Angebot. Die Speisekarte übersichtlich, dazu eine wechselseitige Tageskarte – voilà. Trotzdem, es muss noch einmal gesagt werden, auch wenn es nervt: Das Frankfurter Nationalgetränk hieß noch nie und heißt auch heute noch nicht „Äppler“, wie es auf der Karte steht, und man serviert ihn bitte, bitte auch nicht in 0,25-l-Gläsern (der hier kommt von Rapps und kostet 2 €). Ansonsten gibt es im Vadder aber tatsächlich nichts auszusetzen: Die Karotten-Kokossuppe von der Tageskarte (6,50 €) kommt mit einer großen, in Tempurateig gebakkenen Garnele und weist das richtige Verhältnis von Süße und Schärfe auf. Die Weine im Vadder stammen von diversen Weingütern aus Rheinhessen; wir probieren Riesling (0,2 l zu 4,90 €) und ein sogenanntes „Wunderkind“ (5,60 €), eine Cuvée aus Rivaner und „Habich-vergessen“, wie die äußerst flotte und freundliche Bedienung charmant zugibt. Zu den Standards im Vadder gehört das Schnitzel Wiener Art (11 €). Es ist tatsächlich Standard: Relativ dünn und komplett

fettfrei, so mag man es offenbar heute; die Panade hätte ein wenig knuspriger sein dürfen; dafür überrascht der Kartoffelsalat höchst positiv: Kaum ölig, mit viel Gurken und etwas Speck – originell zubereitet und sehr gelungen. Auch der große Salat mit gebratenem Rinderfilet (13 €) ist großzügig bemessen und frisch; das Rind ist auf den Punkt gebraten. Der Frankfurter Pudding zum Nachtisch (5 €) ist ein Apfelkuchen der gehobenen Art und wird lauwarm serviert. Mittlerweile hat der Raum sich gefüllt, eine Menge Kinder wuseln herum und stören erstaunlicherweise niemanden, ebenso wenig wie die recht laute Musik. Es ist eben auch eine Bornheimer Eckkneipe. **Christoph Schröder**

► **Bornheim/Ostend**

► **Neue Frankfurter Küche (Rang 3)**

## Vai Vai

Westend, Grüneburgweg 16, Tel. 90559305, ☎ Mo–Mi/So 11.30–24 Uhr, Do–Sa 17.30–2 Uhr, **■** AE/DI/MC/V/ ec-cash, **¶** 120, **■** Bremer Platz: Bus 36, Grüneburgweg: U1–3/8, **■** 650

## Geschmacksmanufaktur

Das Vaivai wirkt von außen gläsern, schwarz und kalt, so dass Passanten häufig achtlos vorbei-

gehen, ohne zu ahnen, welches Erlebnis ihnen damit entgeht. Kaum betreten sie jedoch das Restaurant, geschieht eine sonderbare Wandlung: Das gemütliche Frankfurt bleibt draußen, und sie finden sich wieder in – ja, wo? In London? New York? Das nüchterne und doch fulminante Industriedesign in den hohen und weiten Räumen vermittelt gleichzeitig Klarheit und Verzauberung. Witzigerweise befindet sich der Weinkeller ganz oben auf der Galerie, wie die wertvollsten Bücher in einer alten Bibliothek. Die Küche ist offen, und der Kühlraum für das Fleisch ist verglast und einsehbar – nichts für Vegetarier. Wir werden von zwei jungen Damen freundlich in Empfang genommen und an unseren Platz geleitet. Der Kellner kümmert sich um unsere Garderobe und bringt die Getränkekarte. Auf dem Tisch liegt schon die Speisekarte bereit. Hier ist alles wohl durchorganisiert und klappt reibungslos – und das muss auch sein, denn die Tische werden jeweils nur für zwei Stunden vergeben, dann sind die nächsten dran. Wir bestellen Insalata Cibo Marino (14,50 €), sehr zarten Tintenfisch zusammen mit Sellerie, Möhren, weißen Bohnen, Rucola und einer sahnigen Sauce mit frischem Zitronenabrieb. Dazu trinken wir

Roero Arneis (0,1 l zu 4,60 €), frischen, fruchtigen Sommerwein aus dem Piemont – hinreißend! Von den Primi Piatti versuchen wir die Maniche Lisce (12,50 €), breite Nudelstücke mit einer Sauce von Champignons, Austernpilzen und Kräutersaitlingen mit Rahm, Knoblauch und Basilikum. Ein bodenständiges norditalienisches Gericht haben wir hier auf dem Teller; frisch, aromatisch und üppig. Dazu schmeckt uns Primitivo di manduria (0,1 l zu 4,30 €) mit seiner fruchtigen Note. Bevor das Ossobuco kommt, haben wir Zeit, uns noch ein wenig umzusehen: Das Lokal ist inzwischen voll besetzt. Das Durchschnittsalter liegt etwa bei 35 Jahren. Die meisten der Gäste sind in Gruppen gekommen und kommunizieren lebhaft. Da geht es auch schon weiter: Unser Ossobuco (19,50 €) ist groß und duftend. Ein wenig Sauce ist dabei, mit dem Geschmack von Gemüse und eigenem Saft. Ein zartes, ehrliches Stück Fleisch. Dazu trinken wir Alta Villa Firriato (0,1 l zu 4,50 €) als feine und leichte Begleitung zu unserem Essen. Wir sind ohne Einschränkung begeistert, sowohl von den Speisen als auch vom Weinangebot. Zugegessen hätten wir gewusst, wie die Zitronentorte schmeckt, aber die zwei Stunden sind um, wir müs-

1. Platz



**FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014**

## VIETNAM Toan

Nordend, Friedberger Anlage 14, Tel. 449844, [www.restaurant-toan.de](http://www.restaurant-toan.de), Mo Ruhetag, Di–So 12–14.30 und 18–23 Uhr, U6/7,

### Gibt den Ton an

Das Toan hat im Laufe der Jahre viele Preise eingeholt und hält damit nicht hinterm Berg. Bereits von draußen lassen sich die Aufkleber mit den positiven Bewertungen namhafter Gastro-Guides erkennen. Bleibt allerdings die Frage, ob das Restaurant dieses Niveau immer noch halten kann. Trotz der Einrichtung in pastelligen Farben blicken wir bedauern auf den üppig blühenden Garten. Der verregnete Frühling verdirbt uns nicht zum ersten Mal einen Abend unter freiem Himmel. Egal: Die Vorspeisen sorgen schon nach dem zweiten Bissen für weniger bewölkte Stimmung. Zartes und saftiges Hähnchenfilet, erst mariniert, dann gegrillt (selbstverständlich am Spieß) mit aromatischer Erdnussssauce (4,50 €) – besser kann der Klassiker kaum gelingen. Ein geglücktes Beispiel für vietnamesische Frischeküche ist außerdem die kalt servierte Sommerrolle: fingerfertig mit Reispapier umwickelte Reisnudeln samt Schweinefleisch, Garnelen, etwas Minze

und nicht zu viel Koriander (4 €). Das Ganze tunken wir genüsslich in süß und kräftig schmeckende Hoisin-Sauce unter anderem aus fermentierten roten Sojabohnen, und plötzlich scheint der Ferne Osten zum Greifen nah. Die authentisch zubereiteten Eiernudeln mit Bohnen, Brokkoli, Karotten, Pilzen und Tofu (11 €), alles frisch und alles bissfest, offenbar gleichfalls Könnner am Herd. Genauso die Grillplatte 2 (14 €): Auf einem Bett aus Reisnudeln arrangiert das Küchenteam zwei Spieße mit fachkundig gerilltem Schweinefleisch. So weit, so gut. Bei den Garnelen im Bacon-Mantel erlaubt sich die Mannschaft am Wok aber einen kleinen Fehler. Die herzhafte Hülle aus geräuchertem Speck enthält enorm viel Fett und sehr wenig Fleisch. Die Qualität der Meeresfrüchte ist dagegen einwandfrei. Ein Kännchen Jasmintee (2,20 €) löscht den Durst, ein vietnamesisches Dessert befriedigt den Appetit auf Süßes. Nach der ersten Kostprobe des kokosgefüllten Sesambällchens (4,50 €) lächeln wir mit der Buddha-Statue im Eingangsbereich um die Wette, denn die beiden Hauptbestandteile passen nicht nur wunderbar zueinander, sondern auch zum Vanilleeis. *Andrea Möller*

► **Genuss weltweit**  
► **Nordend**

sen bezahlen und bekommen einen Platz in der Lounge, wo man uns leider vergisst. Schade, daran sollten die Betreiber noch mal arbeiten. **Jutta Uhendorf-Baier**

► Eat & Meet (Rang 6)  
► Westend

## Vietrice

Sachsenhausen, Offenbacher Landstraße 9, Tel. 096237582, [www.vietrice-ffm.de](http://www.vietrice-ffm.de), ■ ec-cash, ☎ 40/16, ☎ Lokalbf.: S2–6, Linie 14–16, Bus 30/36/954/960–963, ☎ 20€

## Rice, Rice, Baby!

Zum Einstieg ist hier eine der Suppen eine sehr gute Wahl, zum Beispiel pikant süß-saure Krabbenuppe für preiswerte 3,50 €. Dafür gibt es einen hübsch angerichteten Teller, vergleichsweise viele, recht große Krabben sowie eine größtenteils frisch zubereitete Gemüseeinlage. Angenehme Schärfe hat auch das gebrillte Hühnerfleisch in Kokosmilch mit Gemüse, Erdnüssen und Currysauce (8,90 €), das man bei nicht ganz so großem Hunger auch in etwas kleinerer Form, in der sogenannten Spargröße, für 6,90 € bestellen kann. Zu trinken gibt es natürlich auch: zum Beispiel 0,4 Li-

ter Eistee für 2,90 € oder diverse Softdrinks für 2,50 € (jeweils 0,4 Liter). Fazit: Ein sehr guter Imbiss, der den Gast dank sehr guter Qualität zufrieden nach Hause gehen lässt. **Walter Truck**

► Asia-Imbisse (Rang 4)

## Villa Lauda

Nordend, Baustraße 16, Tel. 95524771, [www.villalauda-frankfurt.de](http://www.villalauda-frankfurt.de), ☎ So Ruhetag, Mo–Fr 12–14.30 Uhr, Mo–Sa 18–22.30 Uhr, ☎, ■ MC/VI/ec-cash, ☎, ☎, ☎ 55/40, ☎ Grüneburgweg: U1–3/8, ☎ 20€

## Vollgas

Wir werden äußerst herzlich willkommen geheißen und im ansprechenden, eleganten Gastraum, der an einen Gewölbekeller erinnert, an einen großen Tisch neben das Piano geführt. Noch bevor wir die beeindruckende Weinkarte auch nur annähernd würdigen können, werden kross angebratenes Weißbrot, italienische Salami sowie grüne und schwarze Oliven gereicht. Wir lassen uns vom fürsorglichen Service über die Tagesangebote informieren und entscheiden uns für einen gemischten Fischteller mit warmem und kaltem Fisch (22 €) so-

wie Carpaccio di Manzo Marinate a Rucola e Parmigiano (14 €). Die absolut richtige Wahl: Der Fischteller besticht mit frischem Tatar von Lachs und Thunfisch, mit Jakobsmuschel und Garnele. Das marinierte Rindercarpaccio ist zart und in Begleitung von mildem, gehobeltem Parmesan und knackigem Rucola. Hervorragend! Die hohe Qualität der hier gebotenen authentisch italienischen Küche beweisen auch die Hauptgerichte Classico Saltimbocca alla Romana (17 €) und Filetto di Manzo, cipolla di Tropea al Vino rosso (24 €). Die Kalbsmedaillons sind zart und schmiegen sich angenehm an Salbei und rohen Schinken, die feine Säure der Weißweinsauce gibt dem Ganzen den letzten Pfiff. Das Rinderfilet ist zwischen rare und medium gebraten und mit den roten Zwiebeln aus Tropea in Rotweinsauce zu einer gelungenen Einheit verschmolzen. Das Schokoladentörtchen an Vanilleeis (9 €) schließlich besticht durch seinen lauwarmen, flüssigen Kern, und auch die Creme Caramel (6 €) verblasst daneben nicht. Raffinierte italienische Küche in elegantem Ambiente mit herzlichem Service: Buon Appetito! **Irina Arend**

► Italien Fine Dining (Rang 8)  
► Nordend

## Villa Leonhardi

Westend, Zeppelinallee 18, Tel. 7898847, [www.villa-leonhardi.com](http://www.villa-leonhardi.com), ☎ Mo–So 12–14.30 und 18.30–22 Uhr, Nov–März So Ruhetag, ☎, ■ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ☎, ☎ 120/100, ☎ Bockenheimer Warte: U4/6/7, Linie 16; Falkstraße: Bus 50, ☎ 100€

## Im grünen Bereich

Ein Pfund, mit dem die Villa Leonhardi wuchern kann, ist die Lage: Zwar befindet sich der Eingang an der viel befahrenen Zeppelinallee, wo Parkplätze rar sind, doch durchschreitet man das Foyer des historischen Baus, blickt man schon vom Gartensaal aus in das herrliche Grün des Palmengartens und kann sich bei schönem Wetter sogar quasi mitten hineinsetzen. Hier hört man die Autos zwar noch als Brummen im Hintergrund, viel präsenter aber ist das Rauschen des Windes in den alten Bäumen und das Zwitschern der Vögel auf den Zweigen. Die Servicemannschaft unter der Ägide von Hausfrau Genny Guadalupe ist sehr jung und etwas zurückhaltend, aber doch immer zur Stelle, wenn man sie braucht – es kann aber nicht schaden, wenn man weiß, was man will, denn eine souveräne Speisen- oder Weinempfehlung

lung kann man leider nicht erwarten. Ebenfalls nicht ganz einfach: beim Fünf-Gänge-Menü (78 €) einen Gang auszulassen. „Muss ich nachfragen“, sagt die junge Dame. Schließlich ist es dann aber kein Problem und wird mit 68 € gebongt. Nach einem mustergültigen Vitello tonnato als Amuse-Bouche startet das Menü mit Mousse und Röllchen vom hausgebeizten Lachs und Frischkäse mit einem Bouquet Mesclun-Salat, eine erfrischende, frühlingsschöne Kombination, die mit etwas mehr Kräutern aber bestimmt noch besser geschmeckt hätte. Solide auch der Zwischengang: Raviolettini, gefüllt mit Garnelen, in buttriger Tomatensauce – leider schwächeln die Tomaten leicht, etwas mehr Säure hätte dem Gericht gutgetan. Nichts zu meckern gibt es am Hauptgericht, pochiertem Steinbuttfilet von guter Qualität, dazu kommt angenehm gedünsteter Blattspinat mit ordentlich Eigengeschmack, hausgemachten Gnocchi und Safransauce. Und auch das Dessert – Ricotta als Mousse und in einer luftigen Cassata siciliana – weiß zu gefallen, weil es nicht zu schwer ist. Zugegeben: Nachhaltigen Eindruck hinterlassen die Speisen heute nicht, aber enttäuscht sind wir keinesfalls – und immerhin sitzt man hier auf einer der schönsten Terrassen der Stadt!

Florian Fix

► Italien Fine Dining (Rang 9)

## Vipho

Nordend, Oeder Weg 21, Tel. 556746, [www.vipho.de](http://www.vipho.de), ☎ Mo–Fr 12–14.30 Uhr, Mo–Mi 17.30–23 Uhr, Do/Fr 17.30–24 Uhr, Sa 12–24 Uhr, So 12–22.30 Uhr,  ec-cash,   55/28,  Bornwiesenweg: Bus 36/N3, Eschenheimer Tor: U1–3/8, 

## Vorwärts

„Vietnam neu entdecken“, so heißt hier der Slogan, und tatsächlich kann das Restaurant mit seiner jungen Aufmachung punkten, die das Lokal der erfolgreichen Agen-

tur „Butterbutter“ zu verdanken hat, die unter anderem auch hinter der Gestaltung des VaiVai und des Sullivan steckt. Das Vipho wirkt schick, aber nicht zu exklusiv, sondern ziemlich lifestylistisch, den Bogen nach Asien schlägt unübersehbar eine edle Wandverkleidung aus Holz. In den Abend starten könnten Gäste beispielsweise mit einer Sommerrolle (4,50 €) aus Reispapier, gefüllt mit Garnelen, Salat, Kräutern, Zitronengras, mariniertem Schweinefleisch und süßer Hoisin-Senf-Sauce. Oder mit dem Papaya-Salat (5,90 €), der hier durchaus auch von schärfeempfindlichen Gemütern bestellt werden kann, aber trotzdem relativ authentisch rüberkommt. Konnte das Vipho bei ersten Besuchen auch kulinarisch voll und ganz überzeugen, hat es inzwischen zugegebenermaßen etwas nachgelassen: Die Karte ist klein, und so schleicht sich das Gefühl ein, die Küche langweile sich bei der Zubereitung der immer gleichen Gerichte. Es fehlt zuweilen an Liebe, was man vor allem an den Hauptgerichten merkt. Die berühmte vietnamesische Nudelsuppe Pho (9,80 €) kommt natürlich immer noch in einer großen schönen Schale daher und ist mit frischem Gemüse zubereitet, doch entfalten die Kräuter kaum ihr Aroma, darüber hinaus vermissen wir den besonderen Geschmack der Kaffirlimettenblätter, sodass das Ganze fad wirkt. Ähnliche Erfahrungen machen wir mit dem vegetarischen Gericht Bun (7,90 €), das zwar mit knackigen Erdnüssen und säuerlicher Marinade kommt, aber nicht von besonders viel Raffinesse zeugt. Gegen Aufpreis lassen sich die Gerichte aber schließlich mit diversen köstlichen Schweinereien aufmotzen, zum Beispiel mit großartiger Maispoularde aus dem eigenen Rotisseriegrill (plus 4,50 €) oder deftig-süßlichem Sesam-Schweinebauch (plus 4,20 €) – und dann stimmt das Gesamtpaket auch wieder. Statt mit Dessert beschließen wir den Abend mit einer erfrischenden Chan-Da-Zitronenlimo mit Minze (3,80 €).

Florian Fix

► Nordend

## W

**Watra**

Westend, Grüneburgweg 29, Tel. 71918956, ☎ Mo-Fr 11.30-16 Uhr und 18.30-22, Sa 18-22 Uhr, So Ruhetag, ☎, ☎/✉ 20/10, ☎ Grüneburgweg: U1-3/8, Westend: U6/7, ☎ 20 E

**Ukraine satt**

Die Küche der Ukraine gehört eher zu den unbekannteren Landesküchen, und wenn man vor dem Restaurant steht, wird man von den Plastikblumen im Eingangsbereich sicher nicht gleich in den Gewölbekeller gesogen. Unten jedoch herrscht ukrainische Gemütlichkeit, wie sie im Buche steht: Porzellanfigürchen in kleinen Nischen, wiederum Plastikblumen, ein leicht gelblicher Anstrich und schummerige Beleuchtung. Ein äußerst freundlicher Mann, wohl der Patron, führt uns durch die sehr übersichtliche Speisekarte. Unter Zuhilfenahme eines Rezeptbuchs werden die einzelnen Gerichte erklärt. Wir nehmen die Empfehlung einer Waldpilzsuppe zu 4,20 € gerne an, und der Pfannkuchen mit Lachs-Kaviar 6,50 € klingt auch verführerisch. Als Hauptgang soll es diesmal nicht der eigentlich obligatorische Borschtsch sein, weder rot

noch grün, sondern wiederum die Empfehlung: Wareniki, also Teigtaschen mit Kartoffelfüllung zu 8,20 € und Gretschaniki (8,90 €), gebackene Rollen aus Graupen und anderen Zutaten, die ebenso wie Wareniki mit reichlich Sauerrahm gegessen werden. Das alles schmeckt deftig-gut, ist aber so reichhaltig, dass für eine Nachspeise kein Platz mehr bleibt. Stattdessen genehmigen wir uns Wodka mit Honig und Paprika – das passt! *Hartmut Grün ► Genuss weltweit*

**Weinsinn**

Westend, Fürstenbergerstraße 179, Tel. 56998080, [www.weinsinn-frankfurt.de](http://www.weinsinn-frankfurt.de), ☎ Mo/So Ruhetage, Di-Sa 18.30-24 Uhr, ☎, ☎ ec-cash, ☎, ☎ 40, ☎ Bremer Platz: Bus 36, Holzhausenstraße: U1-3/8, ☎ 10 E

**Für alle Sinne**

Dass Sterneküche nur in plüschiigen Speisesälen mit weiß gestärkten Tischdecken und leider ab und an auch blasierten Kellnern anzutreffen ist, die sich alle Mühe geben, die Gäste alsbald daran zweifeln zu lassen, ob sie überhaupt würdig sind, bedient zu werden, ist ein bekanntes Vorurteil mit wahrer Kern. In Frankfurt

beweist Erno's Bistro im Westend seit fast 40 Jahren, dass es auch anders geht. Immerhin Tischdecken hat man dort, und spätestens der Blick auf die Preise dürfte auch dem ahnungslosen Besucher schnell klar machen, dass er nicht im netten Bistro an der Ecke sitzt. Im Weinsinn wird die Formel Genuss ohne Chichi noch viel konsequenter umgesetzt: ein paar blanke Holztische in verschiedenen Formen und Farben, dazu eine bunt gemischte Auswahl von Stühlen in einem unprätentiösen Ecklokal – die Illusion der netten Weinbar ist perfekt. Anders als bei Erno sind auch die Preise sehr deutlich unter Sterneniveau. Die Speisenauswahl passt mit je drei Vorspeisen/Zwischengerichten um 18 €, Hauptgängen um 32 € und Desserts (12 €) locker auf eine Seite, dazu gibt es noch eine Schiebertafel mit dem Tagesangebot. Auf Speisekartenlyrik wird komplett verzichtet, nur die wesentlichen Zutaten eines Gerichts werden genannt. Aus Tagesangebot und Karte kombiniert der Küchenchef jeden Abend ein Menü, das man in 3/4/5 Gängen für äußert faire 49/59/69 € bestellen kann – allerdings nur tischweise. Zugegeben, ein Fünf-Gänge-Menü-Angebot in einer Weinbar klingt irgendwie verdächtig,

aber der Preis von 69 € ist gut die Hälfte dessen, was man normalerweise bei Restaurants mit Stern anlegen muss. Was also erwartet uns jetzt? Kaum haben wir bestellt, legt die Küche los, und es lösen sich alle Vermutungen, es könnte sich doch nur um ein aufgebrezeltes Weinlokal handeln, alsbald in Rauch auf. Gleich zwei Grüße aus der Küche künden von dem, was noch kommt, darunter eine sehr gelungene Kombination aus Yellow Fin Tuna und Radieschensalat. Küchenchef André Rickert setzt den regionalen Akzent mit wunderbar mild gebeiztem Lachsfilet mit Spargelspitzen an Frankfurter Kräutern, verarbeitet zartes Filet vom Münsterländer Kalb mit Artischocken, Spinat und Parmesan zu einem raffinierteren Gericht, das bestens in den Frühsommer passt, und auch seine Version der Dorade als Vorspeise, serviert auf Tomaten-Couscous und gekonnt aromatisiert mit Bärlauch und Olive, verrät sofort den Spitzenkoch. Was als kleine Beilagen in Extra-Gefäßen gereicht wird – zum Lamm etwa frischer Tafelspitzsalat – sind fast schon eigene raffinierte Gerichte. Die Ravioli von der Tageskarte sind mit einer feinen Fischfarce gefüllt, auf Fenchel gebettet und mit einem leichten Safranschaum bedeckt –

# W

ein großartiger Gang, bei dem die Portionsgröße völlig in Ordnung geht (damit hier keine Missverständnisse entstehen), aber weil es gut war, hätte es auch etwas mehr sein dürfen. Nachdem der Aufgalopp der Grüße, Vorspeisen und Zwischengerichte schon mehr als überzeugend war, steigt die Spannung im Hinblick auf die Hauptgänge. „Schottisches Lamm, Erbse, Curry, Kokosnuss“ hatten wir (noch in Unkenntnis der Fähigkeiten des Küchenchefs) mit leichter Sorge bestellt, denn mit solch exotischen Kombinationen, die sich auf der Speisekarte spannend lesen, wurde auch schon viel Unsinn auf vielen Tellern angerichtet. Ganz anders hier: Die Würze und Schärfe des Curry hält sich dezent im Hintergrund, ist aber schmeckbar. Das Kokosaroma ist erkennbar, aber dominiert nicht und ist überhaupt nicht süß. Mit den kross gebratenen Blumenkohlroschen ergibt sich eine geniale Komposition aus Blumenkohl, Röstaromen, Kokos und Curry, die den auf den Punkt gegarten Seeteufel zum echten Erlebnis werden lässt. Überhaupt ist die Produktqualität bestechend, auch bei der Bretonischen Scholle mit Gemüse-Cassoulet, Nordseekrabben und einer herrlich frischen Zitronen-Hollandaise. Vom Fisch zum Fleisch: Das Kalb kommt in zwei Varianten auf den Teller. Die aromatischen Bäckchen legen zartes Zeugnis davon ab, wie gut die klassische Schmorküche sein kann; das nicht weniger zarte rosa gebratene Filet kommt mit Blattspinat und einem leichten, aber meisterhaft abgeschmeckten Jus auf den Teller. Was fehlt, ist die klassische Rohmilchkäseauswahl vom französischen Affineur, was nicht nur die Käse-, sondern auch die Weinfreunde bedauern dürften. Man behilft sich mit einem Käseteller, den der benachbarte Feinkosthändler Petersen zuliefert und von dessen Inhalt man sich überraschen lassen muss. Keine Überraschung gibt es beim Dessert: Sowohl das Erdbeer-Tiramisu mit geeistem Mascarpone als

auch die gekonnte Kombination von Säure und Süße beim Rhabarber mit Ziegenkäse und Thymianhonig und Rhabarbersorbet bieten einen passenden Abschluss für ein beeindruckendes Sterne-Meß. Bei aller Begeisterung für das Essen darf man im Weinsinn die Weinkarte nicht unkommentiert lassen: Sie besticht durch sorgfältige Auswahl und verlässt sich nicht nur auf große Namen. Die neue Welt bleibt komplett außen vor, bei der gebotenen Auswahl aus „Old Europe“ ist das auch völlig in Ordnung. Schwerpunkte sind Deutschland und Frankreich, dazu Österreich, Italien und eine Prise Spanien und Portugal. Die Kalkulation ist absolut fair, die Preise laden förmlich zum Trinken und Ausprobieren ein – auch das ungewöhnlich für ein Sterne Lokal. Für 35 € können Sie große Moselrieslinge von Van Volxem oder Heymann-Löwenstein trinken, für 39 € ein Erstes Gewächs aus dem Rheingau von Querbach, einen alpenländischen Kracher vom Format eines Grünen Veltliner Smaragd von F.X. Pichler gibt's für 50 €, und wenn Sie im Burgund mal richtig prasen möchten und es nicht immer gleich Meursault sein muss, dann probieren Sie mal einen Weinberg weiter den großartigen Auxey-Duresses Premier Cru „En Reugne“ von von Boisson-Vadot für schlanke 85 €. In Rot gibt es aus Frankreich einen schönen Gigondas von Saint Cosme für 55 €, und 65 € für einen ausdrucksvollen Chianti von Fonterutoli sind auch ein faires Angebot. Ein Wermutstropfen kommt zum Schluss: Wie immer, wenn man beste Küche, gute Weine, schöne Atmosphäre, faire Preise und wenig Tische addiert, heißt das Ergebnis: Wartezeiten. Das ist schade, denn es passt eigentlich nicht zum lockeren Konzept, ist aber kaum zu ändern. Damit spontane Besuche also nicht in Tränen enden, empfehlen wir die rechtzeitige Reservierung. **Peter Eckard**

- **Frankfurt exklusiv (Rang 4)**
- **Frankreich Haute Cuisine (Rang 3)**
- **Westend**

## Wolfgang's

Bornheim, Im Prüfling 28, Tel. 94507050, [www.wolfgangsfrankfurt.de](http://www.wolfgangsfrankfurt.de), ☎ Mo–Sa 10–1 Uhr, So 10–23 Uhr, ☎, ☎ AE/ec-cash, ☎, ☎, ☎, ☎/80/120, ☎ Prüfling: Bus 34/38/43/69/103, Bornheim Mitte: U4, ☎ 30 €

### Dadada-daaa

Ein Feel-good-Restaurant wie das Wolfgang's mit seinem sympathischen Service-Team könnte jeder Stadtteil gut gebrauchen – seltsamerweise liegt jedoch auch dieses in Bornheim. Mit Blick auf den Platz vorm Bethanien-Hospital kann man hier den ganzen Tag verbummeln, angefangen mit Frühstück ab 3 € über Mittagstisch bis hin zum abendlichen Gläschen Wein oder Cocktail. Außerdem gibt's regelmäßig Live-Auftritte von befreundeten Künstlern der Betreiber, die sich

selbst als Musiker einen Namen gemacht haben. Kein Wunder also, dass hier auch in der Speisekarte Melodie steckt: Handkäse zum Beispiel gibt es hier nicht nur mit klassischer Musik (3,90 €), sondern auch mit Punk oder Jazz – erstere Variante (4,50 €) kommt mit roten Zwiebelchen, Peperoni, Balsamico und Chilöl und ist nichts für schwache Geschmacksnerven. Wer etwas mehr Hunger hat, kann sich für die eine oder andere gutbürgerliche Spezialität entscheiden oder aus einem großen und kreativen Schnitzelangebot wählen, darunter etwa das Granada Schnitzel (15,90 €), ein Kalbsschnitzel mit einer Panade aus Kokosflocken und Cornflakes, serviert mit sauer-scharfem Relish. Für Lokalpatrioten gibt es selbstverständlich auch Frankfurter Schnitzel (15,90 €) vom Kalb: Das Fleisch ist gut durchgeklopft, die Panade schlägt sanfte Blasen, und

die begleitende Grüne Soße gehört eindeutig zu den besseren ihrer Zunft. Richtig entscheidet man sich aber auch, wenn man das Tagesangebot nimmt – heute ist es saftige Rinderroulade (16,90 €), mit Gürkchen, Senf und Speck gefüllt, wie von Oma, lediglich das Karottengemüse dazu schmeckt ein wenig fad. Auch beim Dessert wird's musikalisch: Die kalorienreichen Nachspeisen sind passenderweise nach berühmten Operngrößen benannt und werden auf schweren Schiefertafeln serviert: Luciano Pavarotti (5,90 €) zum Beispiel, knusprige Apfelbeignets mit Zimt und Zucker auf Vanillespiegel, oder Jessye Norman (6,50 €), bestehend aus hausgemachter, sehr, sehr mächtiger Schoko-Mousse und bunter Obstgarnitur – das macht rund, aber glücklich. *Florian Fix*

► **Bornheim/Ostend**

► **Neue Frankfurter Küche (Rang 4)**

## Z

## Zagros

Höchst, Königsteiner Straße 28, Tel. 247532777, ☎ Mo–So 11–23 Uhr, ☎, ☎, ☎, ☎/40/24, ☎ Hostatostraße: Bus 51/54/57/59/802, Höchst Bahnhof: S1/2, R10/12/13/20, ☎ 20 €

### Höchster Exotik-Genuss

Ein Großteil der Gastronomie in Höchst befindet sich am Schlossplatz, während es rund um die Fußgängerzone für Gourmands eher trübe aussieht. Aber am Kreisel mit der wunderbaren „Windsbraut“-Skulptur ändert sich dieses Bild. Bei schönem Wetter könnte man mit Blick auf diesen Kreisel direkt am „Hotspot“ in Höchst persische Spezialitäten probieren – bei schlechtem Wetter wärmt der riesige Grill hinter der gläsernen Theke. Hat man im Raum unter einem der Kronleuch-

## Zarges

City, Kalbächer Gasse (Fressgass') 10, Tel. 299030, [www.zarges-frankfurt.com](http://www.zarges-frankfurt.com), ☎ Mo-Sa 11-24 Uhr, ☎ MC/VI/ec-cash, —, ⚡, ⚡, ⚡/⚡ 150/40, ⚡, ☎ Hauptwache: S1-6/8/9, U1-3/6-8, ⚡/⚡

### Zum Verzagen

Ein Hauch Champs-Élysées verfügt der Flanierende auf der Fressgass', wenn er das Zarges passiert. So trifft sich hier tagsüber eine gemischte Schar aus getesteten, anthrazitfarbenen Businessleuten und gut gekleideten Menschen mit farbenfrohen Einkaufstaschen, abends finden Genießer Platz im liebevoll gestalteten Séparée. Über das Zarges wurde bereits viel geschrieben, meist hoch gelobt, hin und wieder auch kritisch beäugt. Die Inneneinrichtung verströmt durch hochwertigen Plüsch und dunkle Holzwände die Atmosphäre eines luxuriösen Gourmettempels, die Terrasse hingegen erschlägt den Gast mit weniger schönem Kunststoff der Neuzeit. Um es vorwegzunehmen: Das Beste ist ganz eindeutig die 40-seitige Weinkarte mit einer legendären Auswahl an besten Weinen. Edelste Tropfen aus Frankreich und Deutschland werden vom eloquenten und mit beachtlichem Fachwissen brillierenden Sommelier präsentiert. Der Gast hat die Möglichkeit, aus diversen Anbaugebieten beider Länder Erlesenes von 27 €/Flasche aufwärts zu probieren, vieles davon erfreulicherweise auch im offenen Ausschank. Dazu kommen nicht nur gängige Champagner, sondern zusätzlich feine, handverlesene Kostbarkeiten. Unsere Wahl fällt auf 2006er Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chaumées (99 €), ein großartiger Weißwein mit einem feinwürzigen Duft nach Akazien, Butter und Zitrusfrüchten, der wunderbar zu Fisch passt, aber auch ein Alleskönnner und somit unser Begleiter zum kompletten Menü ist. Den Anfang macht Gänseleber-Terri-

ter mit Neonlicht Platz genommen, wird man sogleich vom freundlichen Service bedient. Zum Pfefferminztee mit frischer Minze (klein 2 €/groß 3 €) und dem mit Minze und Blüten aromatisierten Joghurtgetränk Dugh bekommen wir einen Teller mit Schafskäse, frischer Minze und Brot. So können wir in Ruhe die Karte studieren, bis wir uns für das „Menü für 2 Personen“ (30 €) entscheiden. Dieses besteht unter anderem aus gemischten Vorspeisen wie Dolmeh – mit Reis gefüllten Weinblättern –, gegrillten Auberginen mit Joghurt und Knoblauch, einem frischen Gurken-Tomaten-Salat mit Zitronen-Olivenöldressing und sehr gut abgeschmeckten schwarzen Oliven nach Art des Hauses in einer fruchtig-süßen Granatapfelsauce mit Walnüssen und Honig. Es folgt ein persisches Saucengericht, das wir uns aussuchen dürfen: „Gheimeh-Bademjan“, bestehend aus Lammfleisch, gebratenen Auberginen und Tomaten in einer wohlgeschmeckend würzigen Linsen-Tomaten-Sauce. Dazu gibt es eine Platte mit drei verschiedenen Reissorten mit Kräutern oder Safran. Spätestens jetzt ist auf unserem Tisch eigentlich kein Platz mehr, doch der Kellner schafft es noch, die umfangreiche Grillplatte mit Lammfilet- und Hähnchenbrustspießen, Hackfleischspieß vom Kalb und Grilltomaten unterzubringen. Das Hackfleisch ist gut gewürzt, aber leider schon etwas abgekühlt, das gegrillte Lammfleisch ist zart und schmeckt besonders kräftig. Auch wenn man ausgehungert ins Zagros kommt, wird man wohl nicht alles schaffen, denn die Portionen sind sehr großzügig! Wir lassen uns etwas Zeit und nehmen dann noch eine Portion „Makhlud“ (4,50 €), eine Kombination aus persischem Eis „Bastani“, köstlichem Saffraneis, und „Falude“, dem Glasnudeleis mit Limettensaft – beides ganz selbstverständlich mit zwei Löffeln serviert. Ein schöner Abschluss! *Roswitha Hesselbach*

► Arabien & Persien (Rang 2)  
► Höchst & Nachbarn

ne (19 €), außen gekonnt knusprig, innen zart, allerdings auf viel zu süßem Aprikosen-Mango-Sud. Stärkere geschmackliche Zurückhaltung des Suds hätte der Leber wesentlich besser getan. Auch die Jakobsmuscheln (18 €), drei an der Zahl auf frischem Zuckerschoten-Erbsenpüree und Safranmousse, sind grundsolide in Qualität und Zubereitung, überzeugen aber nicht durch Raffinesse. Danach wird eine Seezunge gereicht (27 €), die leider ihre Außenseiten nach innen rollt – meist ein Zeichen dafür, dass der Koch sie nicht rechtzeitig aus der Pfanne genommen und sie somit des Saftes beraubt hat. Traurig liegen die ausgedörrten Stücke auf immerhin knackigem Gemüse und einer geschmacklich einwandfreien Portweinsauce. Auch die Ente (27 €) ist ein Reinfall: Das Fleisch ist zäh, die knusprige Kruste fehlt gänzlich, und die als Beilage angerichteten Blinis harmonieren nicht

mit dem Ensemble, da ihr Hefegeschmack viel zu sehr dominiert. Da fällt die ansprechend präsentierte Crème brûlée mit ihrem knusprigen Einstieg auch nicht mehr ins Gewicht, denn spätestens mit der zu matschigen Fortsetzung ist es mit der Freude auch gleich wieder vorbei. In fast schon traurig-logischer Konsequenz fehlt der Mousse au chocolat (11 €) die lufelige Seele, vertrieben von überbordender Süße. Die Dissonanz zwischen Wein und Essen im Zarges ist frappierend, und es stellt sich die Frage: Wer begleitet hier eigentlich wen? Bei einem weiteren Besuch ergibt sich ein ähnliches Bild: Die auf Erbsenpüree aufgebahrten Jakobsmuscheln mit feinen Streifen von Zuckerschoten und einer Orangensauce kommen recht geruchsintensiv daher. Das kommt häufiger vor, wenn das Muschelfleisch nicht frisch aus der Schale heraus verarbeitet wird; die Jakobsmuschel ist ein sehr emp-

findliches Produkt, bietet im frischen Zustand aber nussige Aromatik und zergeht förmlich auf der Zunge. Wird sie nicht frisch serviert, ist sie in Nase und am Gaumen ausgesprochen bissig und erinnert eher an eine Garnele – wie auf unserem Teller der Fall. Verwirrend sind auch die handgemachten Tagliolini mit Ochsenschwanz-Ragout und Belper Knolle – ein absoluter Klassiker der italienischen, aber auch der französischen Küche. Zwar hat jede Region in Italien und mit Sicherheit auch in Frankreich ihre eigenen Rezepturen und Zubereitungsvarianten, diese hier erinnert aber eher an ein Nudelgericht mit Köttbullar und brauner Sauce, serviert wie in einem bekannten Möbelhaus. Im Mund fühlen sich die Tagliolini so an, als wären die Nudeln durch Wachs gezogen worden, die dazu gereichten Fleischbällchen erinnern nicht im Entferntesten an herkömmlich zubereiteten, butterzart geschmor-

ten Ochsenschwanz in dunkler, mit Wein versetzter Sauce. Wo ist eigentlich die Belper Knolle? Ach ja, hier: vier kleine dünne Scheiben – so kommt der bekannte Schweizer Weichkäse sicher nicht zur Geltung. Dafür aber das anschließend servierte Risotto mit grünem Spargel und gebratener Seezunge. Das Risotto ist durchaus gekonnt gemacht, angenehm im Biss und schön cremig serviert. Doch die Seezunge ... tja: Leider ist Seezunge nun mal nicht immer eine Seezunge im übertragenen Sinn. Sie zählt zu den Königinnen der Plattfische und schmeckt aus der Nordsee gefangen am besten. Das Fleisch hat dann feste Konsistenz, und der Geschmack ist hoch aromatisch. Da die Seezunge auch im Atlantik, ja sogar im Mittelmeer vorkommt, unterscheidet sich der Geschmack durchaus. So wie hier: Das Fleisch ist zwar in der Tat fein und fest im Biss, aber völlig neutral im Geschmack. Selbst

1. Platz



**FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014**

## FRANKFURT EXKLUSIV

### Restaurant Villa Merton

Bockenheim, Am Leonhardsbrunn 12, Tel. 703033, [www.villa-merton.de](http://www.villa-merton.de), ☎ (Sa/So nach Absprache) Mo-Fr 12-14 und 18.30-22 Uhr, ☎ AE/DI/MC/VI/ec-cash, ☎, ☎, ☎/✉ 200/30, ☎ Ditmarstraße: Bus 32, [www.villa-merton.de](http://www.villa-merton.de)

#### Der will doch nur spielen!

Als Matthias Schmidt im zurückliegenden Herbst seinen zweiten Michelin-Stern verliehen bekam, freute sich die Redaktion von FRANKFURT GEHT AUS! ebenfalls ganz besonders, ist man hier doch schon seit längerem von den herausragenden Fähigkeiten des jungen Küchenchefs überzeugt. Doch gleichzeitig steigt natürlich mit jeder Auszeichnung die Skepsis, ob Schmidt dem zunehmenden Druck stand- und seinen innovativen Kurs halten kann. Seine Nova-Regio-Küche, die auf höchstem Niveau bewusst Verzicht übt – nämlich auf alle Luxusprodukte, die von weit her herangeschafft werden müssen – ist in Wirklichkeit eine Bereicherung, denn sie schärft die Sinne für das Gute aus der Region und schafft es, auch degustationsmenügestaltete Gourmets mit jedem Teller aufs Neue zu überraschen. Aber die Konkurrenz schläft nicht, Frankfurt entwickelt sich zur heimlichen

Gourmet-Kapitale der Republik – und wird die Villa Merton wiederum ganz weit vorn dabei sein? Es braucht genau zwei von acht Gängen, um wirklich jeden Zweifel zu beseitigen. Die folgenden sechs steigern das Glück der Tester bis zur Ratlosigkeit, schließlich ist man ja bereits komplett enerviert und redlich um Beherrschung bemüht, doch vergebens: Gemeinsam mit Thierry Felden, der mit der passenden Weinauswahl zu den höchst innovativen Gerichten virtuos die vermutlich größte Aufgabe seines Berufslebens meistert, macht uns Matthias Schmidt zu guter Letzt beinahe sprachlos. Dabei schien es zu Anfang, als hätte er tatsächlich innegehalten. Einfach mal Pause gemacht. Zuerst das Wachtelei im Kartoffelstroh, dann der bereits vertraute Heidschnuckenschinken mit Vogelbeere und Ziegenkäsebällchen, es kommt die blecherne Keksdose mit bekanntem Inhalt – alles schöne Ideen, deren Verfallsdatum allerdings bei den häufiger hier speisenden Gästen längst erreicht sein dürfte. Und dann Rote-Bete-Saft mit Süßdolde im Fak-Kunststoffbecher. Krasser Stoff. Noch krasser der Anblick des folgenden Flusskrebspäckchens, rücklings auf Dill gebettet. Das ist nichts für schwache Nerven, doch das nebenan in grünen Rettich gerollte Krebsfleisch schmeckt gemeinsam mit dem zur Kugel geronnenen

Sud im Innern des Panzers – man schlürft diese aus der Karkasse heraus – unglaublich intensiv. Optisch ist das die größte Hürde, die folgenden Arrangements bewegen sich in schwelgerischem Impressionismus, sind fast zu schön, um sie wegzufuttern und viel zu gut, um sie auf dem Teller zu lassen. Die Karte listet puristisch nur das Nötigste, es gibt immer noch die zwei Menükategorien Roh und Stoff, es darf fröhlich kombiniert werden, feste Preise gehören der Vergangenheit an. Los geht's mit vier zu 98, Schluss ist bei neun Gängen zu 162 €, und wer das teuer findet, sollte sich mal bei der einfach bestierten Kollegenschaft umsehen – von Hamburg oder München ganz zu schweigen. Einen festen Preis für die Weinbegleitung finden wir ebenfalls nicht, der teuerste Tropfen wird allerdings mit gerade mal 16 € pro Glas berechnet – und Thierry Felden schenkt nicht nur großzügig ein, sondern stellt auch gern mal ein Glas mit einem zweiten Wein daneben und ermöglicht so verblüffende Vergleichsmöglichkeiten. Natürlich bietet die opulente Weinkarte ebenfalls ein solides Programm, doch eigentlich ist das freie Spiel der Kräfte hier die beste Wahl. Weist einer unserer Tester, der aufgrund einer Gluten-Unverträglichkeit in Restaurants Kummer gewöhnt ist, den Service darauf hin, wird das mit einem kurzen „Keine Sorge, das ist kein Problem für die Küche“ beruhigt. Wie fasse ich fünf Stunden Genuss in einen Artikel? Kurz und knackig. Konse-

quent mit Zwiebel und Leindotteröl aromatisierter und mit Karmillesud in Harmonie gebrachter Saibling wird von mineralischem Sancerre geschickt gekontert. Es folgt Pollock auf dem Teller, allerdings vierfarbig mit saurer Milch (expressiver Hintergrund), knackigem Kohlrabi, pikanter Kresse und Blüten (Vordergrund), gemeinsam ein schier endloser Nachhall zwischen Schärfe, milder Cremigkeit, Blütenduft am Gaumen, zusammen mit Weißburgunder des Weinguts von Winning ein filigranes und gleichsam zupackendes Wunder. Weinbergschnecke im Blumenkohlnest (sorry, es sieht halt so aus) mit Lindenblütensud und Kerbel zwingt mit seiner intensiv pflanzlichen Wucht in Verbindung mit dem typischen Aroma der Schnecken beinahe den Rully 1er Cru in die Knie, und nebenan lässt Sellerie mit Johannisbeerstrauchemulsion, Knoblauchsrauke und Salatsaft den Genießer ein „Grüün“ hauchen – wer den Film „Das 5. Element“ gesehen hat, weiß, was hiermit gemeint ist, die Bemerkung passt aber auch einfach so ausgezeichnet. Ein Topf, also Gemüse, Kaninchennierchen, Ei und Liebstöckel, vereint unter am Tisch aufgegossener Ochsenbrühe, ist im Grunde ein Affront für die gutbürgerliche Küche, der einfach nicht gelingen kann, was hier so perfekt die Seele wärmt. Kindheit? Sehnsucht? Romantik? Lamm wird wie ein bunter Spielplatz auf dem Teller präsentiert, man probiert hier und

dort, verbindet kleine Rainfarn-essig-Bläschen mit weißen Radieschen und dem unglaublich aromatischen Fleisch zu immer neuen Geschmackskaskaden im Gleichgewicht mit fruchtig-festem Saint Jean du Barroux von Philippe Gimel. Der äußert sich auch klar und deutlich im südfranzösischen Weindialekt, doch ist das im anderen Glas wirklich ein Côtes du Rhône? Aber sicher doch, und zwar hinreißend zu Rehrücken mit nach Art eines Frühlingsblütenbandes arrangiertem Tatar und Wurst vom Reh, mit kleinen Pilzchen durchsetzt. Ab hier begann die bereits zuvor angekündigte Sprachlosigkeit einzusetzen, konkretisierte sich angesichts einer Interpretation des Handkä's, die jeden exklusiven Käsewagen vergessen lässt, nahm bei Rhabarber mit Kirschpflaumenblütenzucker, Traubenkernöl, Schmand und Bohnenkraut in Verbindung mit Muskateller Auslese aus der Pfalz schon fast kindliche Züge an und endete schließlich bei geeister Grüner Soße mit Eierlikör-Ei und Graacher Himmelreich Riesling Auslese 1999 von J.J. Prüm exakt dort – im kulinarischen Himmelreich. Angesichts solchen Treibens in der Küche des Herrn Schmidt muss man sich nicht wundern, wenn es nicht bei zwei Sternen bleibt. Der Mann ist ja noch jung – und ein scheinbar unerschöpflicher Quell kulinarischen Reichtums.

Alexander Hardy

1. Platz



**FRANKFURT  
GEHT  
AUS!  
2014**

## SPANIEN & PORTUGAL

Weiße Lilie

Bornheim, Berger Straße 275, Tel. 453860, [www.weisse-lilie.com](http://www.weisse-lilie.com), Ⓜ Mo–So 17.30–24 Uhr, ☎, ☎, ☎ 40/80, ☎ Bus 38/43 Weidenbornstraße, Linie 14 Ernst-May-Platz; U4, Linie 12 Bornheim Mitte, ☎ 33 Ⓜ

### Hasta la vista, baby!

Fangen wir doch mal gleich mit der Lobeshymne an: Warum gibt es nicht mehr solcher Lokale? Man möchte fast „geht doch!“ ausrufen, wenn man sich durch das beinahe schon unüberschaubare Angebot an verschiedenen Tapas futtert, um nach unglaublich leichter, cremiger Alioli (2,50 €), auf den Punkt abgeschmeckten Boquerones en vinagre (4,50 €), noch schön bissfesten Pimientos del Patron (4,50 €) und zartem Pulpo a la Gallega (5 €) den Versuch aufzugeben, alles probieren zu wollen. Da ergibt sich eine gute Gelegenheit zum Mäkeln: „Die Tomatensauce bei den Patatas Bravas hätte echt schärfer sein können!“ Hm, netter Versuch, aber leider schmecken sie dennoch großartig. Wir wollen noch Hauptgänge essen und verzweifeln

beinahe schon wieder angesichts butterzartem Kalmar a la Plancha vom Grill (9,50 €) und traumhaft gewürztem maurischem Spieß, beides auf Paprikaspiegel mit – Knoblauch. Sie planen einen Besuch bei Freunden in Transsylvania? Vergessen Sie's, hier wird man süchtig nach dem Zeug, die

duftende Knolle sticht nämlich nie unangenehm hervor, sondern betont vielmehr den Geschmack der jeweils verwendeten Produkte. Na gut, beim Alioli nicht, da steht es ideal im Vordergrund. Dessert gefällig? Das Orangeneis (4,50 €) in ausgehöhlter Frucht taugt bei Anlieferung als Wurfgeschoss mit drastischer Wirkung, offenbart nach einer kurzen Phase des Antauens allerdings begeisternde Fruchtaromen, und die Crema Catalana (4,50 €) ... nun reicht es aber, gehen Sie doch einfach selber hin. Wenn Sie einen Platz kriegen: Reservieren ist hier eine gute Idee!

► **Bornheim/Ostend**

► **Genuss weltweit**

ein Schellfisch hätte diesen Geschmackstest gewonnen. Offenbar hat man sich hier für das preislich günstigere Produkt entschieden – zu Lasten des Geschmacks. Kreativ ist dagegen die Interpretation der Profiteroles mit Nougat-Füllung – eine als Kubus frittierte Variante, in Zucker gewälzt. Warum nicht? Lafer hat es damals ja auch gewagt, die Mousse au Chocolat als Nocke auf dem Teller anzurichten. Lafer beherrscht aber sein Handwerk. Diese Profiteroles hier bestehen innen aus noch rohem Teig, was das Essen erschwert bis unmöglich macht. Nun stellen sich uns viele Fragen – insbesondere, was uns Küchenchef Girolamo Falco damit sagen möchte! *Joachim von Waldberg*

## Zum Einhorn

Bonames, Alt-Bonames 2, Tel. 501328,  
www.gasthaus-zum-einhorn.de, Ⓟ Mo/  
Mi–Fr/So 11.30–14 Uhr, Di Ruhetag,  
Mi–Fr 18–22 Uhr, Sa/So 17–22 Uhr, **☒**,  
**☒**, **☒**, **☒**, **☒** 60/50, **☒** Alt-Bonames:  
Bus 27, Bonames Mitte: U2, bie 20 E

## Im Galopp über den Regenbogen

Der frisch gebackene Gewinner des Grüne-Soße-Festivals 2013 versteckt sich in einem kleinen Fachwerkhaus mit alten Butzenscheiben irgendwo in den verwinkelten Gassen von Bonames. Obwohl wir

zu später Stunde eintreffen, sind alle Tische besetzt. Doch hier wird einfach etwas zusammengerückt – auch wenn wir den Altersdurchschnitt am Tisch dadurch erheblich senken. Zurück zum Wesentlichen: Die preisverdächtige Grüne Soße. Wir lassen sie zusammen mit dem gebackenen Seelachsfilet von der Tageskarte kommen (9,80 €) – um genau zu sein, sind es sogar zwei Filets, weshalb der hausgemachte Kartoffelsalat schon nicht mehr auf den Teller passt, und eine großartige Begleitung für die sattgrüne „Grie Soß“! Auch der „Einhornstopf“ (13,90 €) mit drei zarten Schweinemedaillons, kross gebratenen Bratkartoffeln, einem Spiegelei, Gemüse und Zwiebeln (als Extra 1,20 €) mundet vorzüglich. Als echte Frankfurter trinken wir dazu selbstverständlich selbst gekelterten Apfelwein (0,25 l zu 1,40 €), für Eingeplackte gibt's hier auch Bier und eine feine Weinauswahl. Zum krönenden Abschluss gönnen wir uns eine Portion Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce (4,60 €). Von letzterer können wir gar nicht genug bekommen und kriegen von der freundlichen Service-Lady einen Nachschlag. Im Einhorn soll sich wirklich jeder wohlfühlen, das spürt man nicht nur bei den ehrlich gemeinten Nachfragen, ob es uns noch an irgendetwas fehlt. Noch schöner wär's freilich, wenn's Wetter schöner wär' – dann könnte man im gemütlichen Gast-Garten sitzen. Katharina Dietz

## Zum Gemalten Haus

Sachsenhausen, Schweizer  
Straße 67, Tel. 614559,  
[www.zumgmaltenhaus.de](http://www.zumgmaltenhaus.de),  
Mo Ruhetag, Di–So 10–24 Uhr,  
AE/MC/VI/ec-cash, , , ,  
220/170, ,  Schwanthalerstraße:  
Linie 14–16/19, Schweizer Platz:  
U1–3/8,  20 €

## Ein Bild von einem Haus

Zur Begrüßung im rustikalen Gastraum des bemalten Sachsenhäuser Urgesteins werden uns erst einmal ein paar lustig-freche Worte um die Ohren geknallt. Typisch Apfelweinlokal: Hier herrscht der besondere Frankfurter Ton, der gerade für Touristen manchmal etwas befremdlich wirken kann, aber von Herzen kommt. Wir nehmen im hinteren, offenen Bereich des Lokals Platz, denn hier ist es nicht ganz so trubelig. Zur Erfrischung entscheiden wir uns für einen 4er-Bembel (8,50 €) und eine Flasche Wasser (0,75 l zu 4 €). Bevor das Stöffche einen kleinen Schwips erzeugt, ordern wir als Vorspeise die Suppe des Tages (3 €) und würzigen Handkäs' (2,70 €) mit Musik. Das selbst gemachte sämig-pfeffige Süppchen aus dem Spargel der armen Leute, der Schwarzwurzel, kann vollkommen überzeugen. Zum Hauptgang wählen wir außer deftiger Blut- und Leberwurst mit säuerlichem Kraut und frischem

weichen Graubrot (5,80 €) auch noch Rinderbrust (8,70 €) mit Grüner Soße (3,80 €) und einer extra Portion Kartoffelpüree (2 €). Leider bleibt die Grüne Soße bei der Rückkehr des Kellners zum Tisch auf der Strecke und wir müssen diese nachordern (0 €). Unser Gemüt wird aber sofort durch das zarte gekochte Rindfleisch, die frische Soß und das buttrige Püree besänftigt. Zum Abschluss gönnen wir uns noch ein Mispelchen (2,90 €) und haben den kleinen Fauxpas auch schon fast wieder vergessen. *Katharina Julia Bruns*

## Zum Zehnthof

Schwanheim, Alt-Schwanheim 12,  
Tel. 356141, [www.zum-zehnthal.de](http://www.zum-zehnthal.de),  
Mo–Fr/So 11.30–14.30 Uhr und 17–  
24, Sa 18–24 Uhr, MC/VI, ,  
,  
70/100, Alt-Schwanheim:  
Bus 62, Nied Rf: S1/2 

## Alle Zehne

Das urige Fachwerkhaus in Alt-Schwanheim hat schon einige Lenzte auf dem Buckel, stammt es doch aus dem frühen 17. Jahrhundert. Im schattigen, von alten, knorriegen Bäumen überdachten, Biergarten lässt es sich auch bei warmen Temperaturen gut aushalten. Wir machen es uns im rustikalen Gastraum gemütlich und werden auch sogleich bedient. Um den ersten kleinen Hunger zu stillen

len, entscheiden wir uns für das kräftige hausgemachte Rinds-supperl mit Frittaten (3,30 €). Die Teigflädle schmecken würzig nach Schnittlauch und Pfeffer, und das Süppchen wärmt angenehm den Magen. Ganz frisch und leicht zitronig dagegen kommt das Dressing des großen, knackigen grün-weißen Spargelsalats mit Baguette (8,50 €) daher. Dazu harmoniert perfekt der vom Kellner empfohlene säuerlich-fruchtige Riesling (0,2 l zu 3,60 €). Da gerade Saison ist, wollen wir den Spargel auch noch in seiner klassischen Form genießen und bestellen eine Portion bissfeste frische Stangen mit neuen, in Butter geschwenkten Kartoffeln (9 €). Dazu ordern wir ein zartes Wiener Schnitzel (10 €), das durch seine goldene, buttrige, blasenschlagende Kruste besticht. Der Tafelspitz (11,50 €) hätte dafür etwas weniger zäh ausfallen können, kann uns aber durch die sämige scharfe Meerrettichsauce, die frischen festkochenden Salzkartoffeln und den üppigen Beilagensalat für sich gewinnen. Zum krönenden Abschluss belohnen wir uns noch mit einer weiteren saisonalen Köstlichkeit: Das süße Erdbeerparfait (4,80 €) mit frischen Erdbeeren und cremiger Vanillesauce ist ein Genuss, und auch der üppig bestückte Teller mit Vanilleeis im Palatschinken (4,80 €) überzeugt vollkommen. *Katharina Julia Bruns*

► **Höchst & Nachbarn**

► **Österreich (Rang 3)**

nem Schild und rustikalem Holztor. Hier kochen seit 2006 Michael Schmidt und sein Team. Die Gaststube ist eine gelungene Mischung aus alter, brauereibestuhelter Apfelweingaststätte und ambitioniertem Restaurant. Die Gäste sind in der Regel gediegen angegraut und lässig-elegant gekleidet, so wie es auf der Online-Reservierungsbestätigung vorgegeben wird. Wir finden sofort einen Parkplatz direkt vor der Tür. Toll! Das würde man sich in der Innenstadt auch mal wünschen. Das aufgepeppte Inventar in Kombination mit der kleinen, aber reizvollen, nicht mehr ganz bürgerlichen Speisekarte wecken große Erwartungen. Die freundliche Serviceleiterin Deniz Batiran bringt den Hausschoppen von Kehr's (0,25 l zu 1,50 €), der in diesem Ambiente fast Pflicht ist. Auf der internationalen Weinkarte, die gerade neu überarbeitet wird, sind derzeit viele alte Bekannte zu finden. Wir starten gutbürgerlich mit Kartoffelcremesüppchen mit Bärlauchpesto und Croûtons (6,50 €) und Vitello mit Grüner Soße (8,90 €). Das Süppchen ist schaumig-zart, die Croûtons kross und das Pesto von intensivem Aroma. Auch das Vitello gefällt – es ist mager, zart und klassisch rosa –, nur die Grüne Soße ist etwas blass und könnte noch ein paar Kräuter mehr vertragen. Nach angemessener Pause folgt das knusprige Almschnitzel in der Bergkäse-Röstipanade mit gebratenem Kartoffelsalat (19,80 €) und Rinderfiletspitzen in Pommery-Senfsauce mit Kartoffelgratin und Mandelbrokkoli (19,80 €). Ein dünnes, zartes Schnitzel, verpackt in einem Bergkäse-Kartoffelmantel, mag für österreichische Gaumen normal sein, für Frankfurter „Mäuler“ ist es zunächst eher ungewohnt, aber doch sehr würzig und schmackhaft. Das Rindfleisch jedoch kommt in einer sehr dichten Sauce daher, die den Eigengeschmack des Fleisches nur noch erahnen lässt. Auch die Rösti im Glas und die knackigen Brokkoli ordnen sich, der Sauce ge-

## Zur Golden Kron

Eschersheim, Alt-Eschersheim 58,  
Tel. 95102010, [www.goldenkron.de](http://www.goldenkron.de),  
Mo Ruhetag, Di–So 17–24 Uhr,  
So 11.30–14 Uhr,  ec-cash,  100/60,  DreiHäusergasse:  
Bus 26, 

## Zack, die Krone!

Zwischen der alten Batschkapp und den Niddawiesen steht ein altes Fachwerkhaus mit golde-

horchend, geschmacklich unter. Zum Nachtisch gibt's drei gefüllte Topfenknödel mit süßen Bröseln und Marillenröster (6,50 €) und Mousse von Himbeeren und Pfirsich auf Biskuit mit weißem Kaffee-Eis und Himbeerschaum (9 €). Nicht nur schön angerichtet, sondern auch zartschmelzend und aromatisch wurden sämtliche Zutaten miteinander kombiniert. Wenn wir noch einmal hier vorbeischauen sollten, dann nehmen wir etwas mehr Bargeld mit, denn ein schöner Abend wurde durch den bis dahin wortkargen und kaum in Erscheinung tretenden Herrn hinter dem Tresen getrübt. Obwohl technisch möglich, wollte er partout keine Kreditkarte akzeptieren – das hätte man auch freundlicher vermitteln können. **Achim Anders**

► Gutbürglerlich (Rang 2)

die sind rasch von Stammgästen belegt. Dass Wirt Mato eigentlich gelernter Schweißer ist, demonstrieren witzige kleine Arbeiten, die man hier entdecken kann: Strahler mit Esslöffeln, Teelichthalter aus Löffel und Gabel, eigens konstruierte Pfeffermühlen und Salzstreuer. Ah, hier gibt's sogar das süffige Schlappeseppe-Bier aus Aschebersch, na klar, dann eins für mich (naturtrübe 0,3 l für schlapp 2,30 €). Die beste Ehefrau von allen trinkt einen Rotwein, Plavac (0,2 l zu 3,50 €), der wie viele dalmatische Weine ein etwas ruppiiger Geselle ist. Weil das Kind jetzt erwachsen ist und nachher die Eltern heimfahren muss, kriegt's 'ne Cola (0,3 l zu 2,50 €). Die Karte ist „fleischlastig“, aber bevor es losgeht, teilen wir uns den Vorspeisenteller (mit überbackenem kroatischem Schafskäse, gebackenen frischen Champignons und Toast) für 7,80 €. Da gibt es nix zu meckern. Mato bringt schon mal die Beilagensalate, und wenig später rollen die Hauptgerichte heran – Chef Zora zeigt uns, was sie kann. Jägerschnitzel (10,90 €) für das „Kind“, gut paniert und nicht zu dick, mit einer etwas eigenwilligen, aber schmackhaften Pilz-Tomaten-Sahne-Sauce. Die Gattin isst heute mal Rumpsteak aus der Pampa, nämlich Numero II (mit Kräuterbutter und Salat) für 16,40 €, als Beilage knackige Bratkartoffeln. Für den Herrn darf's Mix-Teller sein: Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Cevapcici, paniertem Schnitzel, Dörrfleisch, Schafskäse und Pommes (Salat siehe oben) für 12,10 € – uff, sind wir satt. Natürlich müssten wir den von den Rödelheimern heißgeliebten Palatschinken (6,40 €) noch essen, denn diese Eierspeise ist eine Spezialität von Zora. Und da sind sie schon. Zwei Palatschinken mit Marmelade, übergossen mit Birnenlikör und zwei weitere gefüllt mit Eis und Sahne, ebenso übergossen mit Birnenlikör. Jetzt brauche ich doch einen Slivovitz! **Johannes Bückler**

► Bockenheim/Rödelheim  
► Gut & Günstig (Rang 5)

## Zur Reifenburg

Rödelheim, Reifenberger Straße 40, Tel. 783469, [www.reifenburg.de](http://www.reifenburg.de), ☎ Mo–Fr 17–24 Uhr, Sa Ruhetag, So 12–14 und 17.30–24 Uhr, ec-cash, 40/30, Reifenberger Straße/Sozialzenzentrum: Bus 34, 20 €

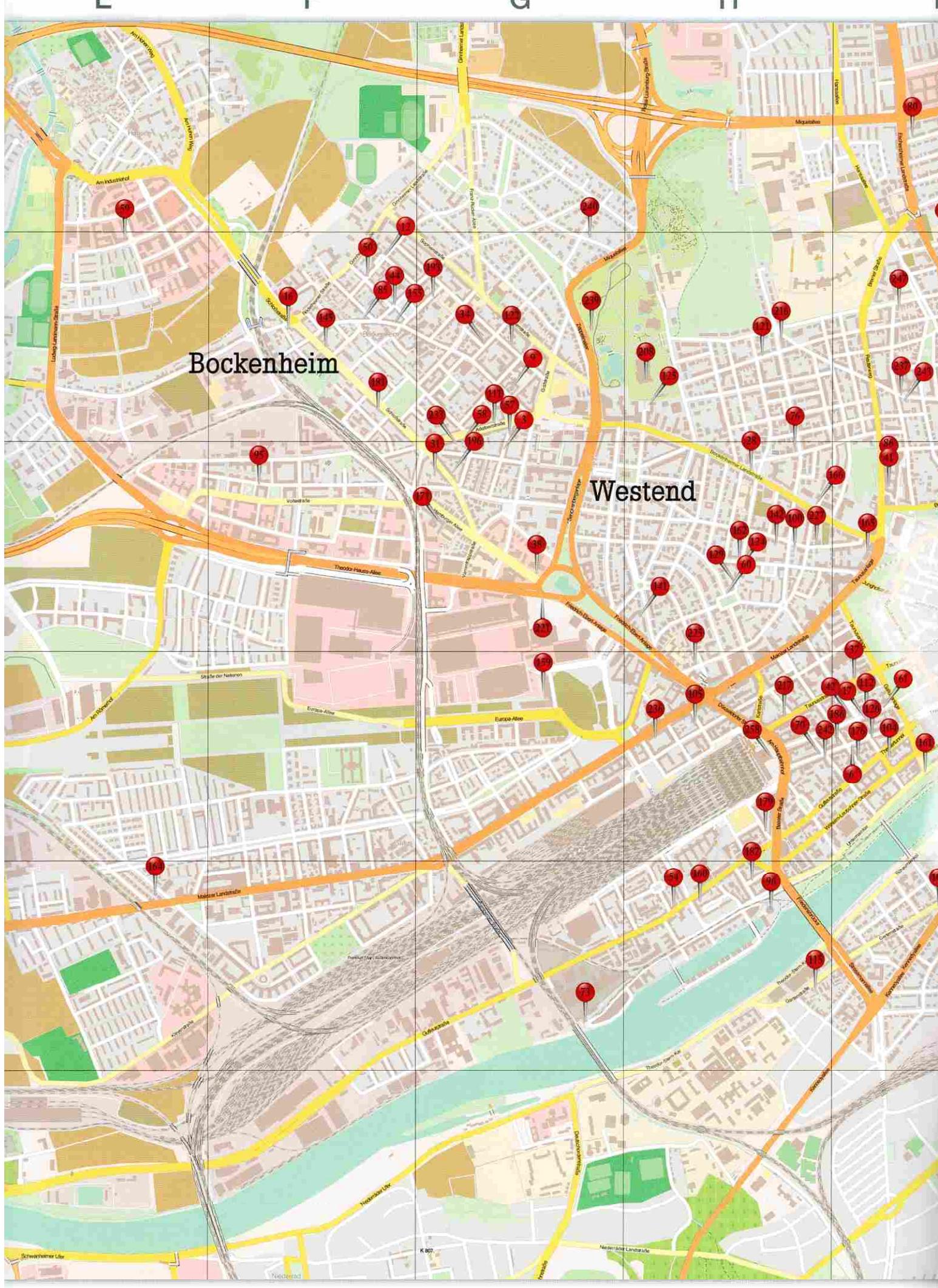
## Rettungsring-Gefahr

Wenn wir zu Studi-Zeiten hungrig waren und im WG-Kühlschrank gähnende Leere herrschte, ging's zum „Jugo“, wo ein Besuch üppige Fleischportionen mit Sättigungsbeilage à la Djuvec-Reis und fetttriefenden Pommes versprach. Hinterher gab's 'nen Slivovitz – und den hatten wir immer auch nötig. Dass so ein Besuch auch anders ablaufen kann, belegt die feine kroatische Küche von Familie Pravdic nun schon seit 1986. Erfreulich, dass es hier doch noch solche alteingesessenen Gastronomien gibt, wo doch Rödelheim sonst für seine bis vor kurzem unkontrolliert wuchernden Spielsalons bekannt ist. Draußen ist's noch ein wenig frisch, aber drinnen haben wir Plätze reserviert; das ist ein Muss, denn der Gastraum fasst nur 40 Plätze, und

# INDEX

1 <b>22nd Lounge &amp; Bar</b> Neue Mainzer Straße 66–68	A1 84	58 <b>Da Cimino</b> Adalbertstraße 29	G2 78	100 <b>Herr Franz</b> Ulmenstraße 20	H3 174	164 <b>Mesón Castellano</b> Mainzer Landstraße 374	E5 204	210 <b>Apfelwein Solzer</b> Berger Straße 260	L1 233
2 <b>A Casa di Tomilaiia</b> Walther-von-Cronberg-Platz 9	D3 98	59 <b>Da Claudio</b> Elbinger Straße 4	E2 140	101 <b>Holbein's</b> Holbeinstraße 1	A4 170	153 <b>Meyer's Restaurant</b> Große Bockenheimer Straße 54 (Fressgass)	A1 206	211 <b>Sonamu</b> Berger Straße 184	L2 233
7 <b>A Tavola</b> Diesterwegstraße 4	J5 98	60 <b>Dal Pescatore</b> Westendplatz 42	H3 142	263 <b>Hooters</b> Kleine Rittergasse 4–8	G5 175	154 <b>Mi casa tu casa</b> Günthersburgallee 25	K2 206	213 <b>Stäbche</b> Bleichstraße 32	234
3 <b>African House</b> Kiesstraße 39	G3 100	48 <b>Daniel's</b> Alte Gasse 14–16	C1 143	102 <b>Hotel Lindenberg</b> Rückertstraße 47	K3 176	166 <b>Mon Amie Maxi</b> Bockenheimer Landstraße 31	H3 208	215 <b>Sullivan</b> Kaiserstraße 12	A2 83
9 <b>Albatros</b> Kiesstraße 27	C3 100	62 <b>Delhi Tandoori</b> Bockenheimer Anlage 1 A	I3 143	123 <b>Hugo Brasserie &amp; Bar</b> Große Rittergasse 53–59	D3 176	157 <b>Mongo's</b> Hanauer Landstraße 291a	M3 206	214 <b>Sümela II</b> Taubenstraße 17	B1 234
4 <b>Alexis Sorbas</b> Güntherstraße 42a	102	49 <b>Demera</b> Holzhausenstraße 77	I2 144	103 <b>Ristorante Il Doge</b> Max-Hirsch-Straße 34	177	158 <b>Monte Cristo</b> Bieberer Straße 61	207	216 <b>Surf'n Turf</b> Grüneburgweg 95	H2 235
5 <b>Alhambra</b> Nordendstraße 53	J1 100	63 <b>Der Griech</b> Kaiserhofstraße 12	A1 144	104 <b>Im Herzen Afrikas</b> Gutleutstraße 13	I4 178	173 <b>otions im Westin Grand</b> Konrad-Adenauer-Straße 7	C1 210	217 <b>Sushiedo</b> Taunusstraße 50	H4 235
6 <b>Alim's Fischimbiss</b> Münchener Straße 35–37	I4 80	64 <b>Der Löwe</b> Alt-Zeilheim 10	141	105 <b>IMA Kitchen</b> Ottostraße 19	H4 80	159 <b>Mövenpick Hotel Restaurant</b> Den Haager Straße 5	G4 211	218 <b>SushiSho</b> Theodor-Heuss-Allee 3	G3 237
14 <b>Almas</b> Wallstraße 22	C4 104	65 <b>Destino</b> Habsburgerallee 9	K2 145	106 <b>Indian Curry House</b> Goldsteinstraße 215	L9 178	160 <b>Mr. Lee</b> Gutleutstraße 153	H5 211	220 <b>Suvadee</b> Baumweg 19	K3 238
8 <b>Altin Sofrasi</b> Textorstraße 10	D4 79	67 <b>Die Leiter</b> Kaiserhofstraße 11	A1 145	107 <b>Indian Curry House LieferService</b> Goldsteinstraße 215	81	162 <b>M-Steakhouse</b> Feuerbachstraße 11a	H3 211	221 <b>Sushimoto</b> Konrad-Adenauer-Straße 7	C1 236
10 <b>A'mir</b> Paradiesgasse 46	D3 104	69 <b>Ding Ding Sheng</b> Moselstraße 23	H4 147	134 <b>Indian Village</b> Hanauer Landstraße 82	K3 179	175 <b>Münch's Restaurant</b> Helene-Mayer-Straße 10	212	222 <b>SushiSho</b> Theodor-Heuss-Allee 3	G3 237
11 <b>Anatolia</b> Zell 23	D1 106	51 <b>Diya</b> Habsburgerallee 43	L2 147	136 <b>Inos &amp; Artos</b> Weberstraße 90	J1 180	165 <b>Next Level</b> Taunusanlage 20	I3 213	223 <b>Tapas Locas</b> Textorstraße 14	J5 240
12 <b>Andalucia</b> Konrad-Broßwitz-Straße 41	F2 106	71 <b>Don Juan</b> Fahrgasse 15	C2 148	107 <b>Iroha</b> Bethmannstraße 35	B2 180	183 <b>Pizzeria Nic Nac</b> Alt-Griesheim 22	A6 78	224 <b>Tehran</b> Klapergasse 8	D4 240
13 <b>Ariston</b> Heiligkreuzgasse 29	C1 104	72 <b>Döpner's im Maingau</b> Schifferstraße 38–40	C4 149	139 <b>Iwase</b> Vilbeler Straße 31	C1 181	167 <b>Nr. 16</b> Wiesenstraße 52	K1 213	225 <b>Thai Art</b> Oeder Weg 61	J2 241
15 <b>Aroydee</b> Stiftstraße 34	B1 106	73 <b>Druckwasserwerk</b> Rottfeder-Ring 16	G5 151	141 <b>Jimmy's Bar</b> Friedrich-Ebert-Anlage 40	H3 84	168 <b>Obsthof Am Steinberg</b> Am Steinberg 24	214	227 <b>The Ivory Club</b> Taunusanlage 15	H3 241
258 <b>Asia Gourmet</b> Im Hauptbahnhof, Gleis 23	H4 108	52 <b>e Bastal</b> Eckenheimer Landstraße 103	J2 151	112 <b>Kabuki</b> Kaiserstraße 42	I4 181	169 <b>Okame</b> Im Vogelsgesang 1 A	216	228 <b>The Parlour</b> Zwingergasse 6	A1 83
17 <b>Bagel Brothers</b> Kaiserstraße 49	I4 81	53 <b>Edelweiss</b> Schweizer Straße 96	J5 152	143 <b>Kanouhou Restaurant</b> Bernhardstraße 36	182	185 <b>Oosten</b> Eyssenstraße 4	L4 214	229 <b>Thong Thai</b> Meisengasse 12	B1 242
110 <b>Baguette Jeanette</b> Berger Straße 187	L2 108	54 <b>Edessa</b> Gutleutstraße 148	H5 79	113 <b>Café Karin</b> Großer Hirschgraben 28	B2 182	171 <b>Orfeo's Erben Bistro</b> Hamburger Allee 45	G3 215	230 <b>Tiger-Gourmetrestaurant</b> Heiligkreuzgasse 16–20	D1 246
16 <b>Bahia</b> Rödelheimer Straße 33	F2 110	55 <b>Eis Christina</b> Eckenheimer Landstraße 78	J2 87	260 <b>Kastanie</b> Leinwebergasse 4–6	183	172 <b>Oscar's</b> Am Kaiserplatz 1	B2 217	231 <b>Toan</b> Friedberger Anlage 14	K3 250
21 <b>Bar Fiftyfour</b> Große Bockenheimer Straße 54	A1 83	56 <b>Eis Fontanella</b> Käiserstraße 36	I4 87	114 <b>Kekik</b> Zuckschwerdtstraße 16	185	174 <b>Osteria L'isola Sarda</b> Röthschildallee 38	K1 217	232 <b>Trattoria Amici</b> Bettinastraße 17–19	H4 243
18 <b>Bar ohne Namen</b> Eschenheimer Tor 3	B1 83	57 <b>Eiscafé Milano</b> Schweizer Straße 22	B4 87	115 <b>Kenkey House</b> Gartenstraße 167	H5 183	176 <b>Pak Choi</b> Elbestraße 12	I4 218	233 <b>Trattoria Promis</b> Gartenstraße 17	B4 243
19 <b>barhundert</b> Stiftstraße 34	B1 83	58 <b>Eissalon Riviera</b> Alt-Schwanheim 40	87	144 <b>King Corner</b> Mailänder Straße 8	J6 184	177 <b>Palmen</b> Zeiselstraße 20	J2 217	234 <b>T-Style</b> Adalbertstraße 37–39	G2 244
20 <b>Best Worscht in Town</b> Grüneburgweg 37	E2 80	59 <b>Eissalon Riviera</b> Alt-Schwanheim 40	87	264 <b>Kish</b> Leipziger Straße 16a	G2 186	178 <b>Papanova</b> Eckenheimer Landstraße 130	J2 219	235 <b>Restaurant Unterschweinstiege</b> Unterschweinstiege 16	248
23 <b>Blancalani Cucina</b> Walther-v.-Cronberg-Platz 7–9	D3 110	60 <b>Ei Che</b> Ostendstraße 28	K3 153	121 <b>La Boveda</b> Feldbergstraße 10	H2 190	179 <b>Paradies</b> Baseler Straße 10	H4 219	236 <b>Vadder</b> Würzburger Straße	L2 248
22 <b>Bidlabu</b> Kleine Bockenheimer Str. 14	A2 112	75 <b>Emma Metzler</b> Schmaumainkai 17	F3/4 150	122 <b>La Cigale</b> Falkstraße 38	G2 192	180 <b>Paris' Bar Café</b> Oppenheimer Landstraße 27	B4 85	237 <b>Vai Vai</b> Grüneburgweg 16	I2 249
24 <b>Bier-Hannes Zur Mainkur</b> Hanauer Landstr. 568	N9/P8 114	92 <b>Ergbut</b> Hans-Thoma-Straße 1	B4 154	124 <b>La Scuderia</b> Feuerbachstraße 23	H3 192	191 <b>Pasta Davini</b> Heiligkreuzgasse 9 a	D1 219	238 <b>Vietrice</b> Offenbacher Landstraße 9	J5 251
26 <b>Bitter &amp; Zart</b> Braubachstraße 14	C2 86	76 <b>Erno's Bistro</b> Liebigstraße 15	H3 154	146 <b>La Vela</b> Wittelsbacherallee 65	L2 78	192 <b>Pasta e Panini</b> Schlossstraße 52	F2 220	239 <b>Villa Lauda</b> Baustraße 16	I2 251
27 <b>Blaue Adria</b> Saarbrücker Straße 4	114	77 <b>Estragon</b> Jahrmstraße 49	J2 155	125 <b>Lafleur</b> Palmen Gartenstraße 11	H2 188	193 <b>Pizza Piccobello Express</b> Marburger Straße 28	G2 221	240 <b>Villa Merton</b> Am Leonhardsbrunn 12	G2 258
28 <b>Block House</b> Wiesenu 1	H3 116	78 <b>Exenberger – Der Frankfurter Imbiss</b> Bruchstraße 14	C4 156	126 <b>Lam Frères</b> Weserstraße 12	I4 192	194 <b>Pizzeria Paolo</b> Schlossstraße 85	G3 223	241 <b>Vipho</b> Oeder Weg 21	I2 252
29 <b>Blueberry Hill</b> Arnsburger Straße 70	L2 118	68 <b>Exenberger – Die Werkstatt</b> Orber Straße 4a	156	152 <b>Langosch am Main</b> Fahrgasse 3	C2 193	195 <b>Plank</b> Eibestraße 15	I4 83	242 <b>Waln &amp; Rosetti</b> Moselstraße 15	H4 83
31 <b>Bockenheimer Weinkontor</b> Schlossstraße 92	G3 85	79 <b>Exil</b> Mercatorstraße 26	J2 157	127 <b>Le Belge</b> Bleichstraße 49	193	205 <b>Puszta Tscharda</b> Aschaffenburger Straße 13	223	243 <b>Watra</b> Grüneburgweg 29	I2 253
32 <b>Bodega el Amigo</b> Saalburgstraße 61	K1 118	80 <b>Fellners</b> Eschersheimer Landstraße 158	I1 158	128 <b>L'Emir</b> Weserstraße 17	E4 194	187 <b>Quán Van</b> Schwarzburgstraße 74	J1 225	244 <b>Wein Dünker</b> Berger Straße 265	L1 85
33 <b>Bonsai Kitchen</b> Eschersheimer Landstraße 18	I2 122	94 <b>Fette Henne</b> Friedberger Landstraße 62	J2 159	129 <b>Leon</b> Feuerbachstraße 5	H3 194	188 <b>Rama V</b> Vilbeler Straße 32	C1 222	245 <b>WeinSinn</b> Fürstenbergerstraße 179	I2 253
35 <b>Buenos Aires</b> Dreieichstraße 35	D3 122	82 <b>Restaurant Français</b> Am Kaiserplatz 1	B2 160	155 <b>Lhamo Bistro</b> Leipziger Straße 85	F2 195	190 <b>Riz</b> Berliner Straße 72	B2 225	246 <b>Weinstube im Römer</b> Römerberg 19	B2 85
36 <b>Buffalo Steakhouse</b> Kaiserallee 18–20	A1 120	96 <b>Frankfurter Botschaft</b> Westhafenplatz 6–8	H5 161	130 <b>Café Liège</b> Affenstorplatz 20	C4 196	207 <b>Rosso de Sera</b> Arnoldshainer Straße 2	227	247 <b>WeinSinn</b> Fürstenbergerstraße 179	I2 253
34 <b>Bullys Burger</b> Am Weingarten 12	G2 124	97 <b>Frankfurter Küche</b> Hanauer Landstraße 86	K3 163	131 <b>Lobster</b> Wallstraße 21	C4 195	194 <b>Rote Bar</b> Mainkai 7	C2 84	248 <b>Weiße Lilie</b> Berger Straße 275	L1 260
39 <b>BurgerMeister</b> Dreieichstraße 30	G5 126	98 <b>Frohsinn</b> Thurn-und-Taxis-Platz 1	B1 162	132 <b>Logenhaus im Finkenhof</b> Finkenhofstraße 17	I2 191	250 <b>Schlippche</b> Wielandstraße 61	J2 230	249 <b>Wolfgang's</b> Im Prüfling 28	L1 255
41 <b>Buzzano</b> An der Welle 3	I3 128	99 <b>Fujiwara</b> Cranachstraße 1	B4 162	133 <b>Lohninger</b> Schweizer Straße 1	B4 196	201 <b>schauMahl</b> Bismarckstraße 177	230	251 <b>Yam Yam Döner</b> Holzgraben 11	B2 79
37 <b>Café à la carte</b> Tauňusstraße 2–6	I4 86	100 <b>Galicia</b> Friesengasse 3	F2 165	156 <b>Lohrberg-Schänke</b> Auf dem Lohr 9	196	202 <b>Schlippche</b> Königsteiner Straße 28	255	252 <b>Zagros</b> Königsteiner Straße 28	255
208 <b>Caféhaus Siesmayer</b> Siesmayerstraße 59	H2 86	101 <b>Gargantua</b> An der Welle 3	I3 165	161 <b>MainNizza</b> Untermainkai 17	I4 201	203 <b>schauMahl</b> Bismarckstraße 177	230	253 <b>Zargos</b> Königsteiner Straße 28	255
43 <b>Caracol</b> Schneckenhofstraße 11	B4 128	102 <b>Gennaro's</b> Kennedyallee 34/Gartenstr.	I5 167	140 <b>Malina</b> Hostatostraße 15	201	204 <b>Schlippche</b> Wielandstraße 61	J2 230	254 <b>Zargos</b> Königsteiner Straße 28	255
44 <b>Caravan</b> Basaltstraße 13a	F2 132	103 <b>Gerbermühle</b> Gerbermühlenstraße 105	M4 167	142 <b>Mama Kim</b> Kettenhofweg 61	H3 199	205 <b>schauMahl</b> Bismarckstraße 177	230	255 <b>Zargos</b> Königsteiner Straße 28	255
45 <b>Carmelo Greco</b> Ziegelhüttenweg 1–3	J6 130	104 <b>Gigamesch</b> Rotfintstraße 81	K1 165	265 <b>Maredo</b> Große Bockenheimer Straße 24	203	206 <b>Schlippche</b> Wielandstraße 61	J2 230	256 <b>Zargos</b> Königsteiner Straße 28	255
47 <b>Casa Pintor</b> Bornwiesenweg 75	I2 134	105 <b>Goldman Restaurant</b> Hanauer Landstraße 127	L3 169	147 <b>Markthaus am Wilhelmsplatz</b> Bieberer Straße 9b	200	207 <b>schauMahl</b> Wielandstraße 61	J2 230	257 <b>Zargos</b> Königsteiner Straße 28	255
50 <b>Chalet 18</b> Gremppstraße 18	F2 134	91 <b>Grand Cru</b> Textorstraße 56	M10 172	148 <b>Max on One</b> Thurn-und-Taxis-Platz 2	B1 202	208 <b>Schlippche</b> Wielandstraße 61	J2 230	258 <b>Zargos</b> Königsteiner Straße 28	255
38 <b>Champions – The American Sports Bar &amp; Restaurant</b> Hamburger Allee 2	G3 136	92 <b>Café Größenwahn</b> Lenaustraße 97	J1 167	163 <b>Mc-Jap Sushi</b> Obermainanlage 24	K3 81	209 <b>schauMahl</b> Wielandstraße 61	J2 230	259 <b>Zargos</b> Königsteiner Straße 28	255
40 <b>Circus</b> Bleichstraße 46	C1 136	111 <b>Hama Sushi</b> Adalbertstraße 7 A	G2 172	149 <b>Medici</b> Weißbadergasse 2	B2 204	210 <b>schauMahl</b> Wielandstraße 61	J2 230	260 <b>Zargos</b> Königsteiner Straße 28	255
66 <b>CoCo</b> Große Eschenheimer Straße 41	B1 137	112 <b>Hankook</b> Hainer Weg 100	K5 173	150 <b>Mera Masala</b> Sandweg 56	K2 205	211 <b>schauMahl</b> Wielandstraße 61	J2 230	261 <b>Zargos</b> Königsteiner Straße 28	255
42 <b>Cocos Express</b> Kaisersstraße 39	I4 81	117 <b>Harry's New York Bar</b> Walther-von-Cronberg-Platz 1	K4 84	151 <b>Moral's Imbiss</b> Schmaumainkai (auf Höhe Nr. 35)	B3 79	212 <b>schauMahl</b> Wielandstraße 61	J2 230	262 <b>Zargos</b> Königsteiner Straße 28	255
46 <b>Coq au Vin</b> Textorstraße 89	J5 138	98 <b>Heimat</b> Berliner Straße 70	B2 173	152 <b>Moral's Imbiss</b> Schmaumainkai (auf Höhe Nr. 35)	B3 79	213 <b>schauMahl</b> Wielandstraße 61	J2 230	263 <b>Zargos</b> Königsteiner Straße 28	255
57 <b>Crumble</b> Kiesstraße 41	G2 138	99 <b>Heroes Premium Burgers</b> Leibnizstraße 13	K2 174	153 <b>Schmidt-Peccolo am Goetheturm/ Goetheruh</b> Zum Goetheturm 1	L6 226	214 <b>schauMahl</b> Wielandstraße 61	J2 230	264 <b>Zargos</b> Königsteiner Straße 28	255
57 <b>Crumble</b> Kiesstraße 41	G2 138	100 <b>Herr Franz</b> Ulmenstraße 20	H3 174	154 <b>Meyer's Restaurant</b> Große Bockenheimer Straße 54 (Fressgass)	A1 206	215 <b>schauMahl</b> Wielandstraße 61	J2 230	265 <b>Zargos</b> Königsteiner Straße 28	255
262 <b>D3 am Main</b> Tiefkai/Deutschherrnmufer 12	F/G4 139	101 <b>Holbein's</b> Holbeinstraße 1	A4 170	155 <b>Meyer's Restaurant</b> Große Bockenheimer Straße 54 (Fressgass)	A1 206	216 <b>schauMahl</b> Wielandstraße 61	J2 230	266 <b>Zargos</b> Königsteiner Straße 28	255
		102 <b>Hooters</b> Kleine Rittergasse 4–8	G5 175	156 <b>Meyer's Restaurant</b> Große Bockenheimer Straße 54 (Fressgass)	A1 206	217 <b>schauMahl</b> Wielandstraße 61	J2 230	267 <b>Zargos</b> Königsteiner Straße 28	255
		103 <b>Hotel Franz</b> Kleine Rittergasse 4–8	G5 175	157 <b>Meyer's Restaurant</b> Große Bockenheimer Straße 54 (Fressgass)	A1 206	218 <b>schauMahl</b> Wielandstraße 61	J2 230	268 <b>Zargos</b> Königsteiner Straße 28	255
		104 <b>Im Herzen Afrikas</b> Kleine Rittergasse 4–8	I4 178	158 <b>Meyer's Restaurant</b> Große Bockenheimer Straße 54 (Fressgass)	A1 206	219 <b>schauMahl</b> Wielandstraße 61	J2 230	269 <b>Zargos</b> Königsteiner Straße 28	255
		105 <b>IMA Kitchen</b> Ottostraße 19	H4 80	159 <b>Meyer's Restaurant</b> Große Bockenheimer Straße 54 (Fressgass)	A1 206	220 <b>schauMahl</b> Wielandstraße 61	J2 230	270 <b>Zargos</b> Königsteiner Straße 28	255
		106 <b>Indian Curry House</b> Goldsteinstraße 215	L9 178	160 <b>Meyer's Restaurant</b> Große Bockenheimer Straße 54 (Fressgass)	A1 206	221 <b>schauMahl</b> Wielandstraße			





J

K

L

M

1

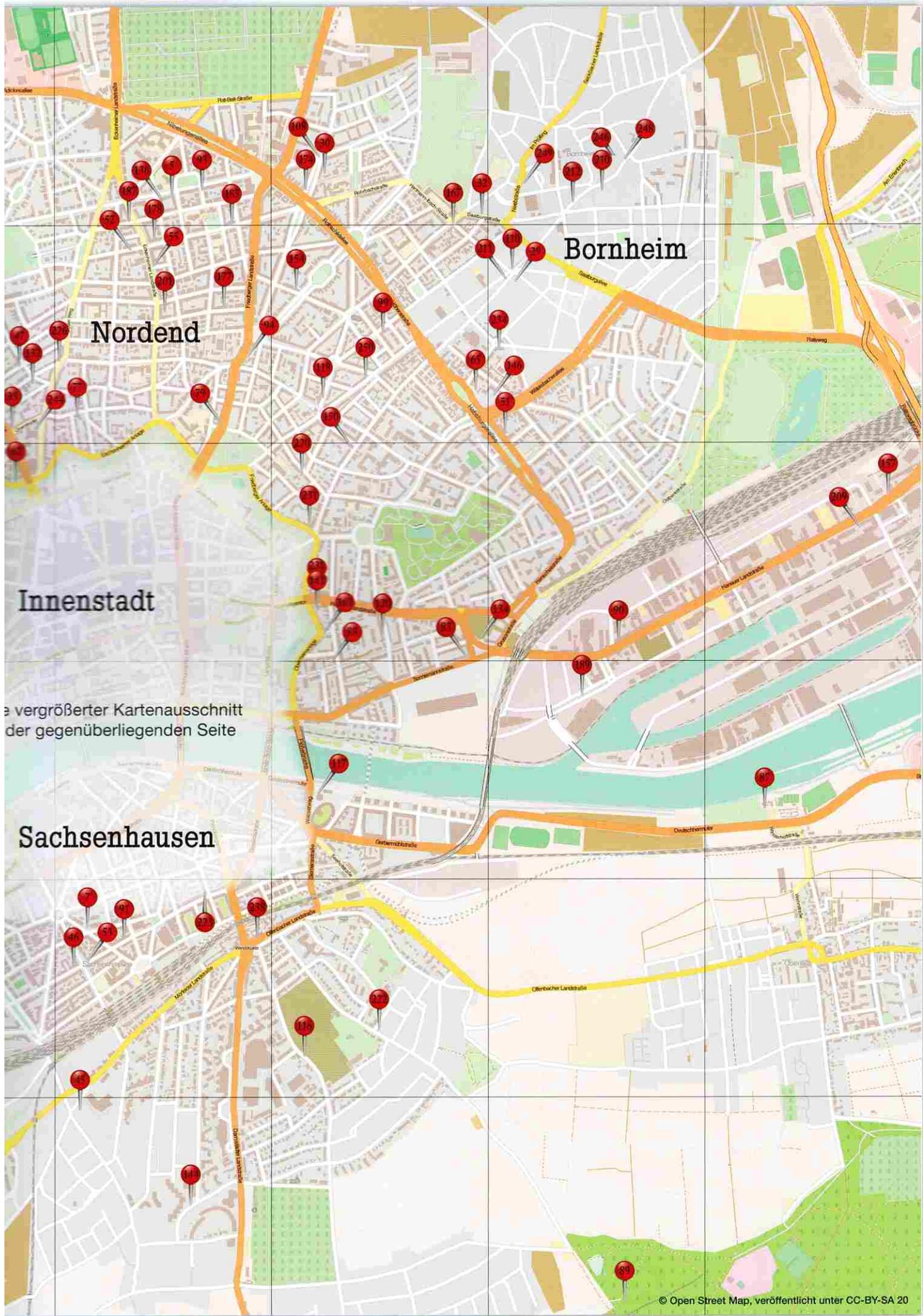
2

3

4

5

6



J

K

L

M