

Hafenflair am Osthafen

Auszug aus Frankfurt geht aus 2014, Platz 7 Frankfurt exklusiv

Im Design-Restaurant herrscht unter Inhaber & 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 & sehr kommunikativ.

Getreu seinem Motto: „Vom Einfachen das Beste“ interpretiert der Küchenchef die klassisch-deutsche & mediterrane Küche mit handwerklichem Geschick & 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 Weißburgundersekt 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.

Unsere Wünsche wurden erhört, denn nun kommt die Terrine von der Entenstopfleber an einem kleinen Salatbouquet nebst Tomaten- und Fruchtmousse-Kleckschen 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 ein trocken-fruchtiger Sancerre gereicht, der wunderbar harmoniert.

In der Showküche können wir das Anrichten des nächsten Gangs beobachten: Lammessenz mit Waldpilzinvoltini & Lauch – ein sehr gehaltvolles Süppchen mit kräftiger Farbe und ebensolchem Geschmack.

Auch das Hauptgericht ist von makelloser 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.

Auszug aus Frankfurt geht aus 2014, Platz 7 Frankfurt exklusiv