

Hausmannskost vom Allerfeinsten

Wer sich an Konventionen hält, wird schneller akzeptiert, legt sich aber selbst ein Korsett an, schränkt sich in seiner Freiheit ein. Thomas Haus hat das bereits seit Jahren nicht mehr nötig. Weiße Tischdecken, wie man sie gemeinhin von einer gehobenen Gastronomie erwartet, gibt es in seinem Restaurant nicht, ebenso keine steifen Kellner in Frack und Fliege, und trotzdem gehört das Goldman zu den exzellentesten Adressen der Stadt. Kein Wunder, denn der Mann kocht auf ausgesprochen hohem Niveau, und das zu Tarifen, die für Frankfurter Verhältnisse wirklich sehr, sehr günstig zu nennen sind. Die Servicemannschaft ist gut gelaunt und agiert leger, was in diesem Fall jedoch nicht nachlässig heißt, sondern gerade das Gegenteil. Dass sich Einsteiger hier nicht überfordert fühlen, anspruchsvolle Gourmets dagegen auch nicht auf das kleinste Detail eines gehobenen Service verzichten müssen, zeugt viel mehr von einem hohen Maß an Professionalität und Einfühlungsvermögen – auch das trägt dazu bei, dass ein Besuch bei Thomas Haus zu einem besonderen Erlebnis wird. Im Zentrum des Ganzen steht aber nach wie vor die kompromisslos frische saisonale und phänomenale Küche des Meisters. Das Goldman-5-Gänge-Überraschungsmenü kostet gerade mal 58 € und wird als kulinarische Reise durch die Tageskarte und die aktuellen Einkäufe vom Wochenmarkt anmoderiert, die passende Weinbegleitung schlägt mit gerade mal 26 € zu Buche. Wer keinen Alkohol trinken möchte, bleibt hier weder auf dem Trockenen sitzen noch muss er sich mit Wasser zufriedengeben: Als Aperitif wird etwa schnell ein erfrischendes Getränk aus San Bitter, Minze und Zitrone kreiert (5,50 €). Das Amuse-bouche bringt Haus' Marschrichtung gekonnt auf den Punkt: saftiges, raffiniert mit Kräutern abgeschmecktes Fleischküchlein wird hier von Kartoffel-Radieschen-Salat begleitet, Senf wird durch Wasabi ersetzt, was dem Ganzen einen exotischen, aber schlüssigen Dreh verleiht. Dass das Menü als kulinarische Reise angekündigt wird, kommt nicht von ungefähr, denn gleich der erste Gang katapultiert uns geradewegs an den Sylter Strand: Gebratenes Makrelenfilet, ein Gläschen dichte Melonenkaltschale, dazu kleine Scoops verschiedener Melonensorten und gecrushte Wasabinüsse sind absolut ehrlich und sommerlich leicht, genauso wie der dazu gereichte junge Silvaner mit feiner Säure. Mit dem ächsten Gang geht es direkt hinein in die Fluten: Auf einem Bett aus perfekt gerührtem, sämigem und schwarz glänzendem Sepia-Risotto geben sich außen knuspriger, innen wunderbar glasiger Heilbutt, eine Schwert- und eine Jakobsmuschel an Beurre blanc ihr Stelldichein, umrahmt von dezent pfeffrigen, blanchierten Salicornes, die zwar nicht aus dem Meer, aber von der Küste stammen – ein vielfältiges und stimmiges Bild, das mit fruchtigem Verdejo den passenden Begleiter findet. Vom Meer geht es schnurstracks in den Wald, und aus dem Panorama wird eine Detailaufnahme, denn der Hauptgang ist ein köstliche s Lehrstück in Sachen Spessart-Reh. Das Waldtier kommt gleich in drei Variationen auf den Teller: Einmal fein gewürzt und deftig als Würstchen, pur und ursprünglich als rosafarbenes Filet vom Rehrücken und herrlich weich und aromatisch als mit Niedrigtemperatur gegarte Haxe an Weinsauce, alles derart ausgewogen, dass keines der Gerichte geschmacklich in den Hintergrund verwiesen wird. In den Nebenrollen agieren angenehm zurückhaltendes Selleriepüree und feste Bärlauchknöpfe – da passt die runde und fein-fruchtige Rotweincuvée aus Südfrankreich einfach perfekt. Mit ihrem Gruß zieht uns die Küche wieder hinaus auf Wiesen und Felder: Ein Gläschen lockere Spargelmousse auf samtigem Himbeerpüree ist es diesmal, die darauf gestreuten Ingwerstreusel irritieren nur kurz und lassen dann die sanfte Süße der Beeren noch besser zur Geltung kommen. Wie der perfekte Abschluss für ein solches Menü aussieht? Bodenständig süß-saurer, saftig-knuspriger Rhabarber-Crumble trifft auf himmlisch-luftige weiße

Schokoladenmousse und auf gleich zwei Dessertweine aus den Tiefen des Restaurantkellers: So macht man seine Gäste glücklich. Aber halt, das ist nämlich nicht alles – hier weiß man nämlich auch, wie man die Gäste überglücklich macht: Weil sich die Mittesterin mit nur drei Gerichten von der Karte zufriedengibt, muss sie eigentlich eine Runde aussetzen, bekommt den fehlenden Gang aber als etwas abgespeckte Variante zum Probieren. Natürlich ohne dass diese später auf der erfreulich niedrigen Rechnung erscheint. Derart perfekt umsorgt, verwöhnt und wohl fühlt man sich bei einem Restaurantbesuch ganz selten, und deshalb bleibt nur (wie jedes Jahr) zu sagen: hingehen, hingehen, hingehen!