

Grüne-Soße-Einsteigergericht. Eine Kreation, die sicher in die Frankfurter Kochbücher einfließen wird, wengleich Goethe vielleicht gerufen hätte: „Mehr Grie Soß!“ Für Hauptspeisen legt man hier zwischen 16 und 30 € an, auf der Tageskarte sind sie jedoch günstiger. Eine gute Idee, wo ich schon mal da bin, nehme ich Spanferkel in Weißbiersauce, wengleich mich auch das Tatar vom Bullen (23,90 €) gereizt hätte, doch das steht auf der „regulären“ Karte und läuft mir nicht weg. Ich habe Glück, mein Spanferkel war ein ausgewachsenes Exemplar und so erhalte ich drei sehr ordentliche Scheiben mit knuspriger Kruste und feinem Kümmelaroma. Das Sauerkraut ist perfekt, und das Kartoffelpüree soll an dieser Stelle besonders empfohlen werden: klasse Kartoffel, nicht zu fettig, nicht überwürzt, gute Konsistenz, toller Geschmack! Allein die bayrische Biersauce, um es mal mit den Worten der Spider Murphy Gang auszudrücken, hat nicht „gerockt“.

Gerd Verleer

► **Frankfurter Lieblinge (Rang 5)**

Goldman

Ostend, Hanauer Landstraße 127, Tel. 4058689806, www.restaurant-goldman.de, ☉ Mo-Sa 17-1 Uhr, So Ruhetag, ☑, ☒ AE/MC/VI/ec-cash, ☉, ♻️, ♿ 50/40, ☑ R55, U6, Linie 11 Ostbf.

Goldene Zeiten

Es ist nicht alles Gold, was glänzt – das weiß der Volksmund. Ardi Goldmans Restaurant allerdings glänzt auch dieses Jahr beim Test. Glänzende und hochkreative Küchenleistung, funkelnder Service, nette und relaxte Atmosphäre, mehr als faire Preise. Diese Kombination ist in Frankfurt sehr selten und verdient höchstes Lob. Gerade im Service wird einem dieser Tage viel Murks von überforderten und schlecht betreuten Nachwuchskräften zugemutet. Die junge Dame, die uns den ganzen Abend mit viel Charme und Professionalität alle Wünsche erfüllte, stellte sich am Ende als die Auszubildende heraus. Kompliment. Außerdem traten wir diesmal in größerer Zahl auf und bestellten an einem Tisch einmal die ganze Speisekarte rauf und runter, und zwar mit vier Gängen pro Person. Trotzdem stimmte das Timing, und alles wurde

gleichzeitig serviert – ein Stresstest für die Küche, den Sie schon für 58 € mit garantiert großem Vergnügen selbst erleben können, denn dafür gibt es bereits das Chef-Menü von Küchenchef Thomas Haus mit offiziell vier Gängen (mit Amuse-Bouche und Sorbet sind es eher sechs). Als frischer Appetitanreger machte eine Kombination aus Matjes und Rote-Bete-Würfeln zum Einstand ein gute Figur. Knaller unter den Vorspeisen (zwischen 6 und 17 €) waren Gebratene Petoncle (butterzarte Baby-Jakobsmuscheln) mit feinem Blumenkohlmus, luftigem Parmesanschaum und einer herzhaften, mit gebratener Blutwurst gefüllten Ravioli. Hier besteht Suchtgefahr, auch eine Infektion mit dem Feinschmeckervirus kann nicht ausgeschlossen werden. „Wie bei Mama“ frohlockte die Schwäbin in der Runde, als sie den warmen Ochsenmausalat in Schallotten-Kapern-Vinaigrette mit junger Roter Bete und Frankfurter Pflücksalat auf der Karte entdeckte. Nach dem Genuss („Nein, ich möchte Euch jetzt nichts davon abgeben“) hörten wir nur noch ein beglücktes „Ich will meiner Mutter nicht zu nahe treten, aber das“ Auch vom Süppchentest ist nur Gutes zu berichten. Thomas Haus macht aus seiner Gazpacho mit Koriander und Wassermelone eine fruchtig-pikante Offenbarung, und seine gelungene Hommage an Frankfurt, das Schaumsüppchen von Frankfurter grünen Kräutern mit gebratener Rotbarbe und jungem Knoblauch, beweist, wie viel Spaß bodenständige regionale Küche mit dem gewissen Kick machen kann. Wenn Thomas Haus hausgemachte Tagliatelle mit frischen Morcheln, Gremolata und grünem Spargel anbietet, dann kommen sie garantiert nicht aus einer Tüte und können sowohl als Zwischengericht als auch als Hauptgang begeistern. In der Sterneküche ist es selbstverständlich, mit frischen Zutaten zu arbeiten, die gerade Saison haben. Das beschert Morchel- und Spargelfans einen weiteren Hochgenuss: den wilden Steinbutt mit Flusskrebse, Morcheln und Zuckerschoten, neuen Kartoffeln und Gartenkresse, eine liebevolle Kombination zarter Aromen, ein Fischgang vom Feinsten. Beim Hauptgang locken alternativ auch fleischliche Genüsse: Sensationell gelingt das ultrazarte Kalbsfilet, eingehüllt in edlen Pata-Negra-Schinken mit Kräutersaitlingen, langen und dicken Bohnen und

einem mit Banyuls veredelten Jus, der das Filet kraftvoll begleitet. Es wird wohl Thomas Haus' Geheimnis bleiben, wie er Ardi Goldman trotz der moderaten Preise das nötige Einkaufsbudget für Spitzenprodukte abschwatzt: Die genussvolle Kombination von Top-Koch mit Top-Ware lässt sich bei der Schulter des von Gourmets besonders gern verspeisten Müritz-Lammes ebenfalls bewundern. Zucchini und eine raffinierte Polenta mit dem ganz besonderen Aroma von Zitronenthymian sowie ein Hauch von Minze machen auch daraus einen Hauptgang, bei dem alles stimmt. Nein, es gibt hier rein gar nichts zu meckern. Von der Vorspeise bis zum Dessert sitzt jedes Gericht, von der Idee bis zur Umsetzung auf dem Teller ist hier ein Küchen- und Serviceteam beisammen, das kompromisslose Qualität liefert, und damit das Goldmans in der Preis-/Leistungswertung zu einer Klasse für sich macht. Wir könnten sie Hausmans Kost nennen.

Peter Eckard

► **Frankfurt exklusiv (Rang 3)**

► **Bornheim/östliche Stadtteile**

aus:
Frankfurt geht aus 2010
(Erscheinung Juni 2009)