

Restaurantbewertung aus GAULT MILLAU Deutschland 2012.



Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität

Goldman

Einrichtung, Service und auch Küche strahlen lockere Heiterkeit aus – das stimmt die Gäste unverkrampft. Samstagabends herrscht meist fast schon Partystimmung. Das Innenleben gleicht nach wie vor dem eines schicken Segelschiffs, die Küche bleibt weiterhin einsehbar. Schöner als zuvor wurde mit vielen Blumenkübeln die Straßenterrasse gestaltet.

Die geräucherte Forellenmousse mit Forelleneiern und Apfelcreme ist ein leckerer Einstieg, der Appetit auf mehr macht. Wie aus dem Handgelenk entworfen und stimmig kombiniert, bringt auch der Thunfischtatar vom Yellow Fin in Pernod mit Bottargaraspeln, Fenchel, Rucola und Radieschen großen Spaß. Sehr gut die Sülze aus Tafelspitz und Gänseleber mit Grüner Sauce, der Schweinebauch mit leicht krosser Kruste sowie Hummer in Krustentierschaum mit Krustentierravioli. Die hausgemachten Würste, ob aus Kalb oder Lamm, schmecken richtig gut. Erfreulich außerdem der neu interpretierte Arme Ritter mit Sourcreme-Eis und die Crème brûlée mit Schaum und Granité von Erdbeeren.

Die Preise à la carte sind fair, mit 5 Gängen für 58 € ist man noch besser bedient – und mittags besonders günstig. Die Weinkarte steigerte sich, es gibt aber auch gute alkoholfreie Drinks. Eigentlich müsste das Goldman inzwischen Haus heißen, den Ardi Goldman übergab an Thomas Haus, der Küchenchef blieb.

Küchenchef: Thomas Haus

60314, FRANKFURT/Main, Hanauer Landstr. 127

Tel.: (0 69) 4058689806

www.goldman-restaurant.de

dining@goldman-restaurant.com

Kategorisierung

RESTAURANT