

GOLDMAN

Ostend, Hanauerlandstraße 127, Tel.
4058689806, www.goldman-restaurant.
De, Mo-Fr 12-15, Mo-Sa 17-1 Uhr,
So Ruhetag, AE/MCNI/ec-cash,

Dr. Haus

Der Erfinder und Namensgeber dieses Restaurants war seit Jahren am Mosern. Jedes Lob dafür, dass es nirgendwo in der Stadt so gutes Essen zu so fairen Preisen gab, quittierte er mit einem gequälten Lächeln und den Worten: "Ich leg ständig drauf bei der Sache." Das muss man als stadtbekanntes Immobilien-Tycoon aushalten können, wenn man sich ein tolles Restaurant mit eigenem Namen an der Tür gönnt, haben wir gedacht, aber nicht laut gesagt. Im letzten Jahr hat Ardi G. die rettende Idee gehabt und den Rollentausch vom Gastronom zum Vermieter vollzogen. Der neue Inhaber des Goldman Restaurants - das ist das Clevere an der Sache - heißt Thomas Haus und war schon vom ersten Tag an der Küchenchef und die gute Seele des Hauses. Eine alte Bauernregel, die auch im kaufmännischen und insbesondere in der Gastronomie anwendbar ist, lautet: Nur das Auge des Herren macht die Kühe fett. Dieser Kuh geht es unter den Augen ihres täglich in der Küche anwesenden neuen Herrn sichtlich gut. Das ist die erfreuliche Nachricht für alle Freunde des Goldman Restaurants. Keine Sparmaßnahmen bei der Qualität, keine Preiserhöhung: Nach wie vor können Sie sich für 58 € mit dem Überraschungsmenü des Küchenchefs eine Schlemmerei in fünf Gängen plus Gruß aus der Küche leisten, die keine Wünsche offen lässt. Wenn Ihnen drei Gänge ausreichen, sind Sie mit 48 € dabei. A la carte kosten Vorspeisen und Suppen zwischen 8 und 15 €, die Hauptgänge liegen um 23 € (Fleisch) beziehungsweise 26 € (Fisch), wobei es die Spaghettini mit sautierten Wildgarnelen schon für 18,50 € gibt. Desserts werden mit 9 € berechnet. Wir lassen als erste Amtshandlung den 08er Heymann-Löwenstein Schieferterrasen, einen der großen deutschen Rieslinge, für freundliche 36 € entkorken und erfreuen uns gleichzeitig noch an einem pikanten Gruß aus der Küche: Orientalisches Couscous mit spanischer Chorizo. Diese feine Wurst begegnet uns gleich wieder bei einer Vorspeise, die man auch als Haus-Klassiker bezeichnen könnte: frischer Pulpo und Chorizo im Brickteig, knusprig und goldgelb gebacken mit cremiger Safranioli auf mediterranem Oliven-Kartoffelsalat. Sie müssen nur noch die Augen schließen, und schon sind an einem sonnigen Mittelmeerstrand. Das schafft für 14 € nicht einmal Ryanair.

Eine schöne Alternative ist der gratinierte Ziegenkäse mit herzhaft-süßem Zwiebelconfit und Honig, dessen Süße durch die Säure von Rhabarber und die herbe Note des Löwenzahns ausbalanciert wird - abgerundet mit edlem Arganöl, kann diese Kreation selbst Griechen vom drohenden Staatsbankrott ablenken. Nicht nur gebeutelte Spanier können sich an der Gazpacho erfreuen: Im Glas serviert und mit Wassermelone und frischem Koriander gekonnt abgeschmeckt, wird sie von zwei behutsam angebratenen Jakobsmuscheln am Spieß begleitet. Der Vorspeisen-Sonderpreis geht dieses Jahr an das wunderbare Tatar vom Yellow-Fin-Thunfisch, das mit Fenchel, Radieschen und Rucola kombiniert und mit Pernod und Bottarga sehr raffiniert aromatisiert wurde. Gibt es hier gar nichts zu meckern? Wir bestellen gleich vier verschiedene Hauptgänge, die Küche liefert prompt und gleichzeitig. Von links frohlockt ein gerade erst in den vielbeschäftigten Ruhestand getretener Mitbesteller: "Diese Kalbsbäckchen sind so zart, die kann ich auch noch essen, wenn ich keinen Zahn mehr habe." Recht hat er, die in Tempranillo geschmorten Bäckchen mit Vanille-Rübchen und Ricotta-Gnocchi sind ein Gedicht. Das gilt aber auch für das Entrecote vom berühmten Schweizer Simmenthal-Rindvieh, rosa gebraten ist das Fleisch, dunkelrot die in Rotwein geschmorten Perlwiebelehen, dazu gibt es braisierten Sellerie und Blattspinat. Wie immer ist auch die optische Präsentation mühelos auf dem Niveau eines Sternerestaurants. Auch die Fisch-Fraktion ist glücklich: Der Kabeljau aus dem Nordmeer in Beurre blanc mit Muscheln und Kapern mit gestampften Bamberger Hörnchen ist ein fein gemachter mediterraner Klassiker und die Goldman-Krustentier-Bouillabaisse mit Crevetten und hausgemachter Rouille, die man sowohl als Vorspeise/Zwischengericht als auch zum Hauptgang ordern kann, gehört inzwischen schon zu den Standards in diesem Restaurant, auf deren Qualität man sich verlassen kann. Das könnte man kritisieren: Es gibt inzwischen einige Gerichte auf der Karte, die wir hier schon seit Jahren kennen. Aber seien wir ehrlich: Wir freuen uns doch, wenn wir sie auf der Karte sehen, und bestellen sie dann auch gerne wieder. Wenn hier noch Platz wäre, gäbe es auch von den Desserts nur Gutes zu berichten, aber besser ist es ohnehin, sich selbst zu überzeugen. Wenn Sie Lust auf feine deutsch-mediterrane Küche auf Feinschmeckerniveau haben, diese aber in lockerfreundlicher Atmosphäre genießen wollen, wo Sie mit Jeans genauso willkommen sind wie im Sakko mit Krawatte, dann reservieren Sie sich Ihren Tisch. Wir können das wie immer nur empfehlen. *Peter Eckard*

- Bornheim/östliche Stadtteile
- Frankfurt exklusiv (Rang 4)