

weiniwirtschaft spürt man nur noch etwas im großen Garten, sonst wurde das Anwesen durch schickes Interieur und einen puristischen Hotelanbau regelrecht aufgemöbelt. Auch die Bar lohnt einen Besuch. Die amüsante Vielfalt und der erstaunliche Stilmix bieten dem Auge beste Unterhaltung.

Dem Gaumen wird solche Extravaganz weniger gegönnt. Das Angebot reicht von der Auster bis zum Wiener Schnitzel und sollte mehr Profil und weniger Beliebigkeit zeigen. Eine kompaktere Speisekarte könnte sich zugunsten der Qualität auswirken, zumal der Gästeansturm anders gar nicht seriös zu bewältigen ist. Die Preise für viele recht einfache Gerichte scheinen nicht angemessen, die Schwankungen der Küche machen einen Besuch zum Glücksspiel. Mal fällt der Tafelspitz gut aus, mal sind die Bratkartoffeln matschig. Mal ist die Gans zäh, mal das Tatar passabel. Die bis zur Unkenntlichkeit gratinierten Jacobsmuscheln zeigen, dass die Küche bisweilen viel zu wenig über das, was sie da eigentlich handwerklich nachdenkt.

Beim Service kann man ebenfalls von derb bis freundlich so ziemlich alle Facetten des Bedienungsgewerbes kennenlernen.

und Meeresfrüchten bestückt, alles schwimmt in einem ausgezeichnet schmeckenden Krustentiersud. Die Sauce Rouille fällt sehr harmlos aus. Die Eismeercrevette mit Würfeln von Roter Bete und Sellerieschaum (als Amuse-bouche) passt bestens ins Konzept, das Thunfischtatar mit Bottarga, Tomatengelee, Avocado-crème, tasmanischem Pfeffer und Koriander ist ebenfalls eine gut kombinierte Vorspeise.

Manche Gerichte scheinen arg originalitätssüchtig, kommen aber sehr ausbalanciert. Die geräucherten Black Tiger Prawns mit Tomatenchutney und Nelke sowie Kohlrabi/Bananensalat überzeugen durch Finesse und Harmonie. Klassisch stimmig der mit Morcheln und Petersilie gratinierte Heilbutt, perfekt von Gurken-Graupenrisotto mit Dill begleitet. Wer Fleisch vorzieht, dem seien Lamm und die sehr delikaten hausgemachten Bratwürste empfohlen.

Es gibt viele Spaßweine, die sich ebenso unangestrengt genießen lassen wie die ganze Atmosphäre mitsamt der Servicebrigade.



GOLDMAN

im Hotel Goldman 25hours
60314, Hanauer Landstr. 127
(0 69) 40 58 68 98 06
dining@goldman-restaurant.com
www.goldman-restaurant.de
Gastgeber: Marco Böttcher
Küchenchef: Thomas Haus

Geschlossen: Mittags, Sonn- und Feiertag

Menü € 38/68, à la carte € 29/57

res. VISA



GOURMET-RESTAURANT FRANÇAIS

im Hotel Frankfurter Hof
60311, Am Kaiserplatz
(0 69) 21 51 18
frankfurter-hof@steigenberger.de
www.frankfurter-hof.steigenberger.de
Gastgeber: Frank Mouzou
Küchenchef: Patrick Bittner

Geschlossen: Samstag, Sonn- und Feiertag, 9. bis 26. April; 10. Juli bis 16. August

Menü mittags € 75/129, abends € 74/118,
à la carte € 47/95

res. VISA



Ein amüsantes Szenelokal mit guter Küche ist generell eine Rarität, hier im schön bunten Designhotel Goldman aber zu finden. Das muntere Ausgeh-Revier an der Hanauer Landstraße hat damit eine ernstzunehmende Adresse anzubieten, die von Anfang an interessante Leistungen zeigte.

Küchenchef Thomas Haus bietet in dem modern interpretierten Hafenlokal viel Maritimes an. Seine Bouillabaisse ist hochwertig mit Fisch