

geboden wird – nicht einmal die omni-präsente gebackene Banane –, verabschieden wir uns auf ein Eis in Richtung Schweizer Straße. *Florian Fix*

► **Thai-Imbisse (Rang 5)**

G

Goldman

Ostend, Hotel Goldman 25hours, Ha-nauer Landstraße 127, Tel. 4058689806, www.goldman-restaurant.com, ☺ Mo-Fr Frühstück 7-10.30, Sa/So 7.30-11, Café 11-17, Dinner 18.30-23 Uhr, ☑, ■ AE/MC/VI/ec-cash, Ⓞ, ♣, ♠, ♠ 50/40, ☞ R55, U6, Linie 11 Ostbf.

Goldfinger

Fragen Sie mal, was sich ein typischer Mittzwanziger unter einem Top-Restaurant vorstellt und besuchen Sie mit ihm anschließend das Goldman – so gut wie keines der zahlreichen abschreckenden und Berührungs-ängste provozierenden Attribute, die zu diesem Thema in Umlauf sind, ist hier zu finden. Außer ausgezeichnete Küche natürlich, denn was Thomas Haus gemeinsam mit seinem Küchenteam hier innerhalb eines Jahres auf die Beine respektive die Teller gestellt hat, verdient allerhöchsten Respekt. Ein Schwachpunkt wurde nun beseitigt, denn Thierry Felden kam vor Kurzem von Erno's Bistro und bringt nun vollendete Harmonie in das Verhältnis von Speisen und Wein. Also lassen wir uns auf ein Abenteuer mit den beiden Protagonisten des Abends

ein, wählen das Überraschungsmenü in 3 (42 €) beziehungsweise 5 (59 €) Gängen gemeinsam mit der Weinbegleitung (22 €) und starten unsere Tour mit einem Glas hochelegantem Rosé-Champagner (10 €). Es ist bereits sommerlich warm – hier hat man sich darauf eingestellt und grüßt aus der Küche per unverschämtem leichtem, aromatischem Calamarettini-Paprikasalat mit sehr dezenten Peperoncini und erfrischendem Gazpacho mit Wassermelone. Sehr, sehr gut. Das folgende Carpaccio vom Simmentaler Rind mit Oliveneis, Tahiti-Vanille und in Salz konfierter Zitrone ist eine ernste Sache, denn das ausgezeichnete Ausgangsprodukt geht höchst komplexe Verbindungen mit dem herben Eis, der fast schon rauchig-salzigen Zitrone und der förmlich im Hintergrund schwebenden Vanille ein, während nach Wildrosen duftender, quittenfruchtiger „Blanc de Pacs“ 2007 immer wieder vermittelnd einschreitet – definitiv eine der aufregendsten Kombinationen der letzten Jahre. So komplex der erste, so fröhlich kommt der zweite Gang: Orangen-Farfalle mit Hummer, Pfifferlingen und Hummerbisque schmecken bildlich gesprochen wie ein mediterraner Sonnenuntergang am Meer, keine Komponente ist überflüssig, niemand bleibt zurück und auch hier zückt Felden mit Gelbem Muskateller 06 von Kirchmayr mit pikanter Säure, vitaler Note von gelben Früchten und eleganter Mineralität den idealen Partner. Über Sorbets als Zwischengang lässt sich vortrefflich streiten, doch wenn es derart fruchtig, mit zurückhaltender Süße und in

99er Beerenauslese von Johanninger badend daherkommt, dürfte jede Kritik schnell verstummen. Wann haben Sie das letzte Mal in der Spitzengastronomie einen Côte de Ventoux empfohlen bekommen? Dieser 2004er Domaine de Garances passt derart genial zu butterzarterm, im Kräutermantel gegartem Kalbsfilet und -bäckchen mit Pastinakenpüree, Kräuterseitling und knackig-frischen Pastinakenwürfeln, dass wir spontan beginnen, zu lachen – das pure Glück auf dem Teller. Und auch das Finale hält den Spannungsbogen, denn Spargelmousse mit Himbeeren. Rhabarber-Crème-brûlée, Schokomousse auf Ananas sowie ein Stück Rhabarberkuchen sind im Gleichklang mit Riesling Spätlese „Für Träumer und Helden“ ein fulminanter Schlusspunkt. Bei einem Espresso (2,50 €) sinniere ich über den geeigneten Schlusssatz für einen Artikel wie diesen, und stelle fest, dass es nur einen geben kann, der gleichsam für meinen nächsten Besuch stehen soll: „Überrasche mich!“ – Sie kennen den Film?

Bastian Fiebig

► **Frankfurt exklusiv (Rang 5)**

► **Bornheim/Ostend/Fechenheim**