

FRANKFURT A LA CARTE

Feine Genusskultur an Rhein und Main

FRANKFURT UND RHEINGAU

Ambitionierte Gastronomen und ein amüsierwilliges Publikum haben Frankfurt längst als kontrastreiche europäische Metropole entdeckt. Traditionshäuser und Boutiquehotels machen ebenso Appetit auf die vielseitige Hotel- und Gastrolandschaft wie topaktuelle Szene-Treffs und internationale Küchenkunst. Vor den Toren der Finanzmetropole, in Wiesbaden, Mainz und im Rheingau beschreiten viele Betriebe seit jeher den Weg gepflegter Gastlichkeit, stehen Kleinode des guten Geschmacks für kultivierte Auszeiten und unbeschwerte Gaumenfreuden rund um Küche und Weinkeller.

Texte: Bernd Teichgräber, Peter Unger, Fotos: Martin Bäuml, Ydo Sol



PIA STADT FRANKFURT AM MAIN, FOTO: YDO SOL / KIDDER / TANJA SCHÄFER (3) / KAROLIN SCHNEIDER



Hochköstliches aus Thomas Haus' Cuisine: Kalbskopf-Carpaccio mit Wintertrüffel.

GOLDMAN RESTAURANT

RELAXEN IM CHARMANTEN Hafenrestaurant- Ambiente

Das „Goldman Restaurant“ im 25hours Hotel an der Hanauer Landstraße ist einer jener Frankfurter Hotspots, der Küche und Design als gastronomisch-kosmopolitische Welten lässig und fitnessreich verbindet. Die Künstler Delphine Buhro und Michael Dreher haben das Restaurant mit maritimem Saint-Tropez-Charme ausgestattet, der das internationale Publikum unwillkürlich in südländische Gefilde entführt. Anleihen an die Ausdruckskraft eines mediterranen Hafenrestaurants nehmen sämtliche Einrichtungsgegenstände von Tischen im Schiffsplanken-Look über die Beleuchtung bis zu den alten Seekarten an den Wänden.

Sobald man das Restaurant und die Bar im 25hours Hotel betritt, lässt man die hektische Großstadt hinter sich, genießt südeuropäische Lebensart ebenso wie charmanten Service und die Vorzüge einer Küche, die sich lässig-französisch gibt,

ohne auf kulinarische Ausflüge nach Spanien und Italien zu verzichten.

Thomas Haus' Philosophie basiert auf einer innovativen und einfachen Frischeküche, die optisch hervorragend inszeniert wird und alle Sinne anspricht. Aus der offenen Showküche kommt das Bœuf Bourguignon vom Simmenthaler Weiderind mit Schalotten, Speck, Champignons und Pastinaken-Lauchpüree. Hervorragend der weiße Heilbutt in der Morchel-Petersilien-Kruste mit jungem Spitzkohl und Lardon. Hübsch aufgemacht Crème von der Tahiti-Vanille im Baumkuchenmantel mit Amarenakirschen und Minz-Stracciatella. Und auf der gut sortierten Weinkarte findet sich auch der passende Tropfen dazu. Anschließend lohnt ein „Check-in“ im dazugehörigen 25hours Hotel, das nach dem Hamburger Erfolgsrezept mit seiner Mischung aus Kommunikation, Ästhetik, Nonchalance und Neugierde in kürzester Zeit zum Szene-Liebling avanciert ist. ■

Goldman Restaurant im 25hours Hotel
Hanauer Landstraße 127, 60314 Frankfurt
Telefon: 0 69 / 40 58 68 98 06
Telefax: 0 69 / 40 58 68 98 90
Internet: www.25hours-hotels.com
Öffnungszeiten Küche: 18.00 – 23.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag. Kreditkarten: Amex,
Mastercard, Visa, Diners, EC-Karte



Gastronomischer Hotspot im 25hours Hotel: Goldman Restaurant. Der maritime * Saint-Tropez-Touch wurde bis ins Detail inszeniert.

