

FRANKFURT / Main

le beraubt – und durch den Hotelanbau derart vergrößert, dass es Traditionalisten graust. Immerhin zeigen die neuen Betreiber Sinn für Dekor und Atmosphäre.

Im großen Garten lässt es sich nach wie vor unter den alten Bäumen schwelgen, drinnen sitzt man in rustikaler Finesse an großen Tischen oder im Wintergarten; wer etwas abseits tafeln möchte, reserviert den Erkertisch. Besonders schön wurde die altertümlich anmutende Turm-Bar mit Naturstein und dunklen Ledersesseln gestaltet.

Mit Kalbstafelspitz und Frankfurter Grüner Soße zielt man auf die konservativen Kostgänger, mit Austern trifft man die Jeunesse dorée. Nordseescholle mit Krabben und Speck lockt Sylt-Fans. Handkäs mit Musik und Bauernbrot gehören ebenso zum Standard wie Dorade vom Grill, Kalbsschnitzel und Zwiebelrostbraten, wobei diese handfesten Gerichte besser ausfallen als Italienisches.

Die Weine sind solides und bezahlbares Mittelmaß, der Service hat bei vollem Haus zu kämpfen, bleibt aber auch dann freundlich.

leben die muntere, aber kulinarisch kaum auffällige Hanauer Landstraße mit beschwingter Küche. Natürlich gibt es auch allerlei Schäumchen und Gläschen, doch unaufdringlich und mit Geschmack als Amuse-bouche oder Zwischengang gereicht. Die Brotauswahl wird (neben gesalzener Butter) mit Dijonsenf- und Orangenbutter zungenbelustigend ergänzt.

Der mit jungem Knoblauch gebratene See-teufel mit Pancetta auf Safran-Fenchel nebst Tomaten/Kapern-Vinaigrette ist ein temperamentvolles Gustostück. Beim guten Backhendl vom Stubenküken hätten wir gern eine andere Beilage als Rohkost, die etwas fade ausfällt und zudem abends den Magen belastet. Der Schokoladenkuchen mit Kardamom, Pink Grapefruit, Brombeeren und Sauerrahm-Eis ist anständig, doch fehlt en détail ein wenig die Substanz.

Eine gute Idee fanden wir es, nicht nur Süßweine zum Dessert anzubieten, sondern auch verlockenden Rum und dergleichen. Die Weinkarte birgt ganz gute Ideen, setzt z. B. jahreszeitliche Schwerpunkte, darf aber noch besser (nicht unbedingt größer) werden.



GOLDMAN



im Hotel Goldman 25hours
60314, Hanauer Landstr. 127
(0 69) 40 58 68 98 06

www.goldman-restaurant.de

Judith Becker

Geschlossen: Sonn- und Feiertagabend

à la carte 26/49

res.    



Schön, dass ein hipbes Szenelokal auch mal anspruchsvoll ausfallen kann – amüsantes Design, freundlichen Service und eine motivierte Küche findet man in diesem Genre sonst eher selten. Thomas Haus und seine junge Crew be-