

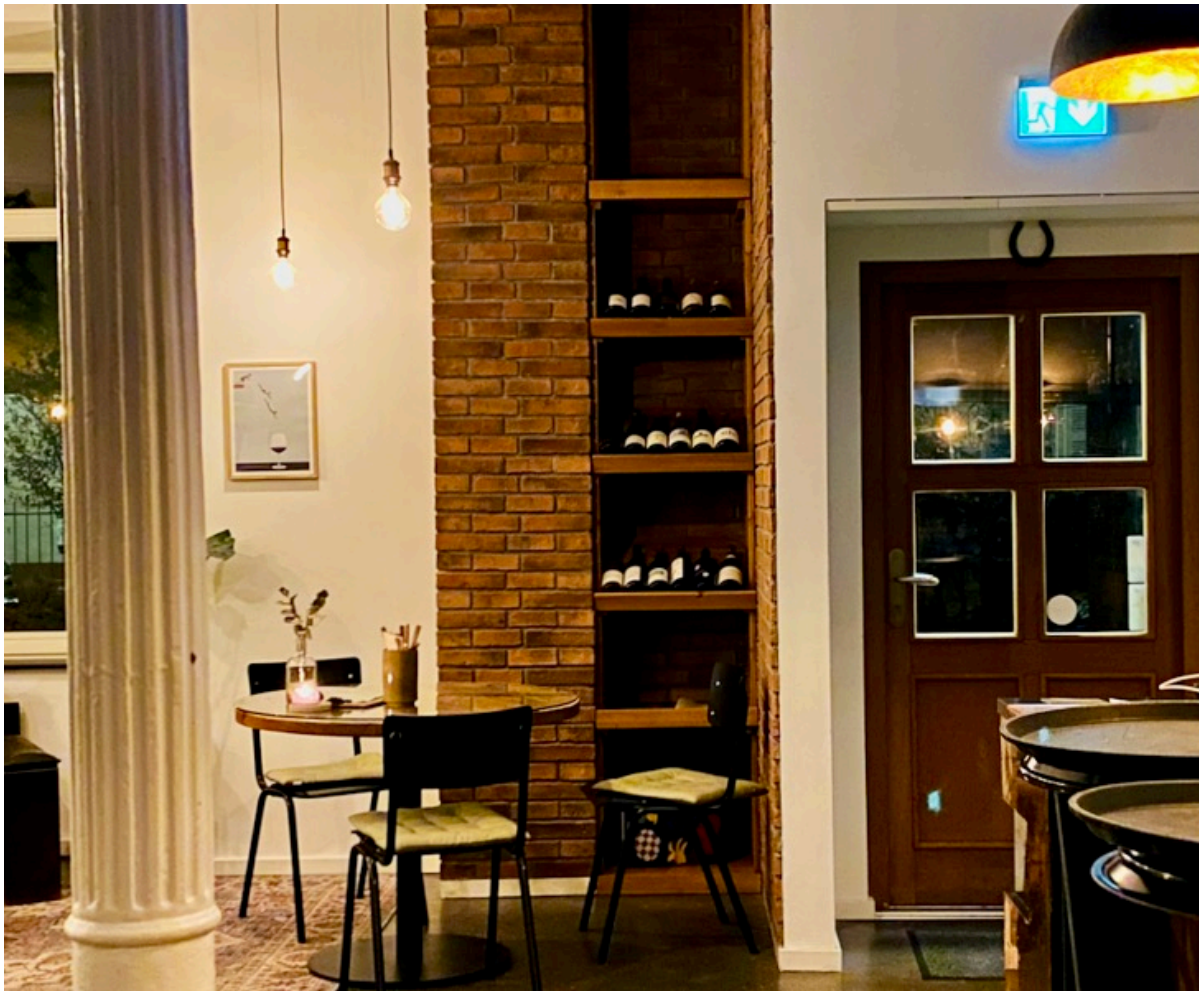
Aus Trares wurde 1895: Nicht perfekt, aber sympathisch

Das neue Lokal im

Frankfurter Nordend

spricht junge Gäste an

Das Lokal im Frankfurter Nordend war einmal das Restaurant Trares mit anspruchsvoller Küche. Die neuen Besitzer wollen es mit einem anderen Konzept und lässiger Atmosphäre deutlich lockerer angehen. Eine kleine und dennoch persönliche Weinauswahl, Tapas und Snacks sowie Musikabende sollen ein jüngeres Publikum ansprechen. Neu ist das Brunch-Angebot am Wochenende.



Der junge Service ist offensiv freundlich und versteht es auch die Weine animierend einzusetzen. Ein Wein ist aber so auffällig, das er gewaltig auf sich aufmerksam zu machen versucht: Rock Me Amadeus vom Weingut Hammel aus der Pfalz. Das schrille Etikett lässt eigentlich nichts Gutes erahnen, die Cuvée aus Sauvignon Blanc und Grünem Veltliner wirkt aberwitzig. Die Überraschung ist um so größer, der Wein schmeckt gut, die kühne Mischung ist gelungen und so harmonisch und saftig, dass Freude aus dem Glas springt. Das Weingut Hammel bringt sogar das Kunststück fertig, den vergessenen Wein „Liebfrauenmilch“ wieder positiv ins Bild zu rücken. 300 Jahre Tradition prägen eine seriöse Handschrift, da können die Etiketten noch so schräg sein.



Auf der Karte stehen viele alte Bekannte aus der Weinwelt, bei denen man sich ganz gut aufgehoben fühlt: Pinot Noir von Chat Sauvage aus dem Rheingau, Rotwein-Cuvée „Steinkönig“ von Wagner-Stempel aus Rheinhessen, Weißburgunder von Höfflin aus Baden oder Chardonnay von Kruger-Rumpf von der Nahe. Lobenswert, dass die Weine in drei verschiedenen Größen angeboten werden, 0,1l, 0,2l und 0,75l.

Die Speisekarte ist klein, bietet vieles, was man allerorten

derzeit so bekommt und will vor allem die Küche nicht zu sehr herausfordern und überfordern. Das Risotto mit Frankfurter Grüner Soße war erstaunlich gut, die mäßige Aufschnittplatte mit Schinken wirkte wie mal schnell vom Discounter geholt. Insgesamt: Unkomplizierte Gastfreundschaft und entspannte Atmosphäre, nicht perfekt, aber sympathisch.

Warum 1895? In diesem Jahr wurde das Haus gebaut, in dem übrigens immer noch die Besitzerin, Frau Trares, lebt.

LF



Bar, Bistro, Café 1895, Frankfurt, Luisenstraße 7, Tel. 069 949 43878.

www.1895-ffm.de

Di-Sa 18-0 Uhr, Samstag und Sonntag nur noch Brunch 9.30-15 Uhr sowie Kaffee & Kuchen 15-17 Uhr.

Photocredit: Biss Verlag