

Bricks: Der geheimste Geheimtipp Frankfurts

Junge Küche mit

Omas Rouladen

**Eine neue und bemerkenswerte
Adresse**

Mittendrin und doch fast im Verborgenen ist vor einigen Monaten das Bricks entstanden, ein Lokal mit vielen hervorstechenden Merkmalen. Küchenchef Stefan Nesshold ist ein junges Talent mit Hang zu schönen Evergreens, die man in dieser Qualität kaum noch findet. Die Preise sind grundsätzlich moderat, doch das Low Budget Lunch-Angebot ist unschlagbar gut. Das Bricks gehört außerdem zu den ganz wenigen bemerkenswerten Innenstadtlokalen und ist obendrein die einzige hochwertige Adresse in ganz Frankfurt, die freitags und samstags auch noch warme Küche bis 2 Uhr nachts unter dem Thema „Midnight Dinner“ anbietet, was gerade die Besucher der nahen Alten Oper freuen sollte, die oft nach einer Vorstellung hungrig umherirren.



Küchenchef Stefan
Nesshold

Wir alle, die Großmutters verblichene Küche mehr vermissen als viele zeitgeistige Spitzenköche ahnen können, haben sehr oft Sehnsucht nach kulinarischen Gassenhauern und unsterblichen Klassikern. Ganz wunderbar, dass sich einer diesen Wonneproppen annimmt, obwohl er ebenso gut klecksen und kleckern könnte wie viele andere Modeköche auch. Im Bricks gibt es richtig gute Rinderrouladen (mit Schmorgemüse und Selleriepüree), schlotziges Kalbsgulasch mit Topfenknöpfe und Omas mit Hack gefüllten Krautwickel im Schmorfond mit Kartoffelstampf. Cordon Bleu, Wiener Schnitzel und Backhuhn muss man auch probiert haben, allein schon wegen des wunderbaren Kartoffelsalats. Selbst so Allgegenwärtiges à la Lachstatar mit Rahmgurken gelingt deutlich besser als gewohnt. Sehr gutes Focaccia, toller Kräuterquark oder die Butter aus Kräutern der Frankfurter Grünen Soße sind hausgemacht. Nesshold gewann übrigens mit seiner Frankfurter Grünen Soße den bekannten lokalen Wettbewerb in diesem Genre.

Küchenchef Stefan Nesshold stand unter anderem beim famosen Mario Lohninger am Herd, im Micro und auch im gleichnamigen Restaurant in der Schweizer Straße und arbeitete außerdem beim österreichischen Altmeister Alfred Friedrich. Er könnte von

der Fertigkeit weit mehr bieten, will aber mit einer sehr komprimierten Karte so frisch bleiben, wie es das kleine Team und die schmale Küche zulassen.



Schnitzel, saugut

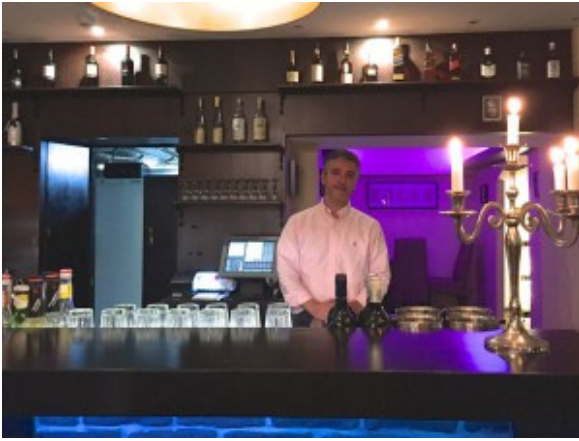
Die namensgebende Backsteinmauer im Bricks gibt dem Lokal einen warmen Grundton, das Design ist von lässigem Schick, das Mobiliar komfortabel, wobei die Stühle so bequem sind, dass man gerne länger sitzen bleibt. Die Holztische kommen ohne Tischdecken aus, was dem entspannten Ambiente entgegenkommt. Auch die Hochtische signalisieren Nonchalance, man soll schließlich auch nur auf ein Glas Wein oder einen Happen vorbeikommen können. Eine besonders nette Idee sind die Weinstullen, ein gut belegtes Brot mit einem Glas Wein zum netten Pauschalpreis. Die Weinkarte befindet sich im Aufbau, doch unter den wenigen Flaschen machen einige Freude. Dazu gehören der Grauburgunder von Kampf und der Riesling von Strub aus Rheinhessen (beide unter 30 €). Bei den Roten ist der Barolo Riva del Bric 2009 von Paolo Conterno Favorit, der aus der Toplage Ginestra im Piemont stammt.



Roulade

Das Publikum im Bricks besteht unter anderem aus auffällig adretten Frauen jeden Alters, die offenbar die ruhige entspannte und völlig unaufdringliche Atmosphäre schätzen. Die Stadt wimmelt von Strizzis und Kellnern mit gehobener Betrugsexpertise, diese findet man nicht im Bricks. Das liegt zuerst natürlich am Patron selbst, der ebenso gediegen wie salopp im Auftritt ist und ohne jegliche Wichtigtuerei auskommt. Ioannis Tsimeropoulos, ein Deutscher Grieche, betrieb früher an gleicher Stelle das Café im Hof und ist nun an seine alte Wirkungsstätte zurückgekehrt – doch sieht das Lokal jetzt anders und besser denn je aus. Das Hinterhofmilieu hat Charme, der sich im Sommer noch besser entfaltet. Das Bricks findet sich in illustrier Nachbarschaft neben Frankfurts bestem Steakhaus Buffalo, dem Ballermannschuppen BB Bar und der erstklassigen Cocktail-Bar Parlour. Mit der Leiter, dem Bidlabu und dem Buffalo ist das Bricks nun das vierte gute Lokal in der sonst mageren Frankfurter Innenstadt.

Ludwig Fienhold



Patron Ioannis

Bricks, Frankfurt, Kaiserhofstr. 18 – 20, Tel. (069) 92 88 28 02.

*Geöffnet: Dienstag – Donnerstag, 11.30 – 15 Uhr, 18 – 1 Uhr,
Freitag und Samstag 11.30 – 15 Uhr, 18 – 2 Uhr.*

www.bricks-restaurant.de