

Daniel Schönberger ist neuer Küchenchef im Restaurant Goldmund

Restaurantkritik: Geschmackvoller Start

im Frankfurter Literaturhaus

Eine kulinarische Bereicherung für Frankfurt: Das Restaurant Goldmund im Literaturhaus an der Schönen Aussicht am Main hat mit Daniel Schönberger einen neuen Küchenchef gewonnen, der bereits nach wenigen Tagen Lust auf seine Gerichte zu machen versteht. Seine Art mit französischer Klassik umzugehen, ist so modern und leicht, dass sie animierend, unterhaltsam und bei keinem Gang ermüdend wirkt. Oft wird daraus eine frische Gartenküche, die kraftvollen Partner auf dem Teller belebt und beschwingter macht. Eine solche Küche schließt in einem gastronomisch immer stärker werdenden Frankfurt durchaus noch eine der wenigen Lücken.

Die Küche



Schweinebauch

Schöne französische Evergreens, die immer Lust machen, gehören zum Standardrepertoire: Gratinierte Weinbergschnecken, bretonische Fischsuppe oder Rillettes vom Eifel-Kaninchen. Die Kür erlebt man beim zarten Schweinebauch mit krosser Kruste, Flusskrebse, Artischocken, Rettich, Estragoncreme und aromatischen Oberräder Tomaten. Kein Gramm zu viel, keine Penetranz der Aromen, einfach nur Finesse. Diese ruhige Schlichtheit der Eleganz wirkt anziehender als die nervöse Pseudokreativität vieler Köche. Großartig auch der zarte und perfekt rosa gebratene Kalbstafelspitz in seidiger und ausdrucksvoller Jus mit Kohlrabi, Bohnen-Cassoulet, Holunderbeeren und luftgetrocknetem Schinken. Beim Wildfang-Kabeljau mit Pfahlmuscheln erlebt man nicht nur einen Star auf dem Teller, sondern gleichberechtigte Partner unter allen Komponenten, die sich zu einem ganzen Großen zusammenfügen: Geschmeidiges und gekräutertes Perlgraupen-Risotto, geschmorte Paprika und einen wunderbaren Safran-Fischsud, der alles verbindet. Tadellos auch die Lachsforelle, gebeizt und als

Tatar, nebst eingelegtem Essiggemüse, Kerbel, Bachkresse und Kartoffel-Eis. Die Desserts sind fein und leicht genug, um sie in ein kleines Menü passen zu lassen: Die annoncierte *Sommerfrische* wird mit Joghurtcreme, Limone, Basilikum-Eis und gebrannten Haselnüssen luftig umgesetzt. Bei *Himbeere & Schaf* finden Schafsmilch, Sauerrahm, Sauerklee, Schokocrunch und madagassischer Urwaldpfeffer (wer's genau aussprechen will: Voatsiperifery) harmonisch zusammen. Alles in allem hochsolide.

Der Küchenchef

Daniel Schönberger war viel unterwegs in seinem Leben, scheint aber jetzt eine Heimat gefunden zu haben. Es war Souschef im Kempinski in Gravenbruch und beim Restaurant Hessler in Maintal sowie Küchenchef bei Döpfners in Frankfurt, betrieb mit dem Jacobs in Dreieich sein eigenes Lokal und führte zuletzt die Küche bei Star Clipper Segelschiffen und von Aida Cruises.



Speisekarte

Auch eine Speisekarte kann eine interessante Lektüre sein, wie diese hier. Sie ist vielfach gegliedert und unterscheidet zwischen den beiden Hauptrichtungen *Klassiker* und *Fine Dining*. Auch für Vegetarier gibt es interessante und ungewöhnliche Angebote. Preise à la carte: Vorspeisen 12,90 – 18,90 €, Hauptgerichte 22,90 – 36,90 €. Desserts 10,90 – 14,90 €. Menüs: 3 Gänge 39 €, 4 Gänge 49 €, 5 Gänge 59. Die Menüs bieten den Gästen einen klaren Vorteil.

Weinkarte

Auf der Weinkarte gibt es gute Positionen, Riesling aus Rheinhessen oder Roero Arneis aus dem Piemont, im Vergleich kann diese aber nicht mit der Küche mithalten und darf sich noch durch mehr Individualität und eine eigene Handschrift steigern.



Service

Wenn man auf so natürliche Weise und strahlend wie von Edita empfangen wird, ist man als Gast gleich gut eingestimmt. Die Restaurantleiterin und Partnerin von Mitinhaber Martin Peters kommt eigentlich aus der Immobilienbranche, bringt aber genau die Herzlichkeit ein, die manchen Profis fehlt. Edita trägt am liebsten Dirndl, was ihr bestens steht, wobei sie so viele besitzt, dass sie einen Monat lang jeden Tag ein neues anziehen kann. Auch sonst agiert der adrette Service aufmerksam und freundlich.

Ambiente

Eindrucksvoller und stilvoll ausgestatteter Raum mit einer bemerkenswert hohen Decke, wie man sie in der Gastronomie eher selten findet. Entspannte Fine Dining Atmosphäre, die sich für ein Rendezvous ebenso eignet wie für Geschäftsgespräche. Hübsche kleine Terrasse. Unbedingt reservieren, da viele Gesellschaften und Events spontane Besuche verhindern könnten.

Narziss & Goldmund, eine durch Friedrich Nietzsche inspirierte Erzählung von Hermann Hesse, stand Pate für den Restaurantnamen. Das Literaturhaus mit seinem markanten Portikus als Entree sollte einmal als Schopenhauer-Archiv dienen, weil der Philosoph nur unweit an der Schönen Aussicht mit Mainblick gelebt hatte. Viele große Geister schweben im Literaturhaus, was man im *Goldmund* mit genießen sollte.

Ludwig Fienhold



*Restaur
ant
Goldm
und
im
Liter
aturh
aus
Frank
furt,
Schön
e
Aussi*

cht 2, Tel. 069 210 85 985.

Montag – Freitag 17 – 24 Uhr/Küche 22 Uhr

Samstag 18 – 24 Uhr/Küche 22 Uhr

Eine Reservierung ist dringend anzuraten, da an diesem attraktivem Ort viele Hochzeiten und andere geschlossene Gesellschaften stattfinden.

Photocredit: Barbara Fienhold



Bar



Kabeljau



Sommerfrische



Tafelspitz



Lachsforelle



Schaf & Himbeere