

Das beste Frühstück Frankfurts

Das beste Frühstück Frankfurts

gibt's im Hotel Jumeirah

Luxus am Morgen erspart Kummer & Sorgen

Wegen einem Spiegelei muss niemand zum Frühstück das Haus verlassen. Es darf schon etwas mehr sein. Die zeitliche Limitierung der meisten Hotels und Cafés, wirkt auch nicht gerade appetitanregend. Das Jumeirah in Frankfurt aber bietet außergewöhnlich viel fürs Geld und gönnt den Gästen Zeit. Das sonntägliche Deluxe-Frühstück ist das Beste, was man in der Stadt bekommen kann. Die 38 Euro sind gut investiert.



Gebackenes Bio-Ei mit
Kräutersauce

Das Frühstück wird im Restaurant Max on One angeboten, als Buffet sowie Gerichten à la carte. Kaum hat man Platz genommen, gibt es zur Begrüßung einen Winzersekt, den man sich natürlich auch später servieren lassen kann. Das Buffet ist logistisch klar geordnet, man muss nicht lange auf Suche gehen. Alles wird hübsch und animierend präsentiert. Wurst,

Schinken, Käse, Brot und Brötchen sind von guter Qualität. In der Süßwarenabteilung gibt es in Ergänzung der Gebäckstücke und Konfitüren den hauseigenen Honig, der von einem Bienenvolk auf dem Dach des Hotels stammt. Diese schöne Idee wird auf einem iPad am Buffet in Bildern festgehalten. Bei den Tees wird ebenfalls mehr als Standard offeriert, wobei der Samowar die so wichtige korrekte Trinktemperatur setzt.

Das alles würde schon für einen netten Start in den Tag reichen, doch so richtig gut wird es mit den Gerichten à la carte. Eggs Benedict gibt es leider viel zu selten in deutschen Hotelküchen, im Jumeirah werden die zwei pochierten Eier wahlweise mit Schinken oder Lachs auf getoastetem Weißbrot mit Sauce Hollandaise aufgetischt. Man kann sich auch alle anderen Varianten von Freiland-Eiern zubereiten lassen, doch Eggs Benedict sind erste Wahl. Dass es Frankfurter Würstchen gibt, zeigt Lokalflagge und ist sicher für die internationalen Hotelgäste ein willkommener Happen. Das „Weekend Langschläfer Deluxe-Frühstück“ hält zudem drei Gerichte von der regulären Restaurantkarte bereit. Das wunderbare Wiener Schnitzel im Kleinformat mit Bratkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren muss man sich unbedingt bringen lassen. Ausgezeichnet schmeckt auch das gebackene Freiland-Ei mit Sieben-Kräuter-Sauce und Kartoffelpüree. Ja, und die Asia-Nudeln mit gebratenen Garnelen müssen auch sein. Die Desserts sind immer gut, mögen sie auch eher schlicht klingen. Vanille-Eis mit marinierten Erdbeeren und Kärntner Bua mit Tahiti-Vanillesahne sind schlicht superlecker.

Die Gerichte werden stets frisch in der offenen Show-Küche zubereitet. Der Service ist aufmerksam und geizt nicht, wer freundlich fragt, bekommt gerne einen Teller mehr. Der Österreicher Martin Steiner ist zwar nicht mehr Küchenchef im Jumeirah, doch seine Mannschaft arbeitet in seinem Sinn weiter und behält das Deluxe-Frühstück wie



gehabt bei. Das ungewöhnlich gute Buffet im Jumeirah ist kalkulierbar und eignet sich auch deshalb bestens für Einladungen. Warum nicht einmal eine schöne Frühstücksparty?

LF

Hotel Jumeirah, Frankfurt, Thurn- und Taxis-Platz, Tel. (069) 297 237 198. Frühstück Deluxe, 38€ an Sonntagen und Feiertagen, 7.30 – 14.30 Uhr. www.jumeirah.com/frankfurt

Frühstück für Ausgeschlafene

Weitere gute Adressen



Wer sagt eigentlich, dass Frühstück immer früh sein muss. Es kann auch ein Spätstück sein, gerade sonntags, wenn man mal nicht den Kaffee herunterkippen muss und mit Croissant- im Mund

aus der Tür eilt. Eine besonders gute und individuelle Adresse dafür in Frankfurt ist das **Hotel Lindenberg**, wo man zwischen 11 und 16 das *Frühstücksmittagessen* genießen kann. Für 22 Euro gibt es jeden Sonntag ein Buffet, das dem Motto Qualität statt Quantität gehorcht. Dazu kocht in der liebenswerten Wohnküche Kimberley Unser oder ein anderer Mitarbeiter aus ihrem jungen Team vom Seven Swans unterschiedliche Gerichte, etwa Strammen Max, Eier mit Grüner Soße, Reibekuchen mit Apfelmus oder Erbsensuppe.

Das Hotel Lindenberg bietet schon optisch viel Delikatesse. Es

ist, als hätte uns eine künstlerisch talentierte Pippi Langstrumpf ihren leicht erwachsenen und doch noch ungestümen Traum von einer Villa Kunterbunt hinterlassen. Die Augen schwelgen in so heiteren Dimensionen, dass der Tag nur gut werden kann. Man sieht dem kleinen und feinen Buffet bereits an, wie es schmeckt. Die handverlesenen Aufschnitte, Schinken und Würste sind einfach gut, der Käse ausgesucht, die Brot/Brötchenauswahl wird durch Croissants und Laugengebäck aufgewertet.

Das Frühstück im Hotel Lindenberg ist nicht inklusive der Getränke. Rhabarber-Schorle, frisch gepresster Orangensaft, Cappuccino, Anno 1308 Keller Bier, Riesling oder Loire-Sekt gibt es gegen fairen Aufpreis (Cappuccino beispielsweise 2,50 €, eine Flasche Riesling 17 €). Die Speise/Getränkekarte mit Preisen wird gleich beim Entree vorgelegt, was Missverständnisse vermeidet. Zum Frühstücks-Programm gehört im Lindenberg ein Besuch der Kino-Bar um 16 Uhr im Haus, wo Filme für Kinder und Erwachsene gezeigt werden. Kinder zieht es meist ab 12 Uhr ins kleine Lichtspielhaus, was den Eltern und vielleicht auch anderen Gästen Ruhe gönnt.

Sonntag ist der einzige Tag, an dem Externe und Hotelgäste aufeinandertreffen. Sonst ist das Lindenberg den Hausgästen vorbehalten. Man sollte sich für das Frühstück am Sonntag besser anmelden, denn die 30 Plätze können schnell besetzt sein. Für uns gibt es keinen schöneren Platz zum späten Frühstück als das Hotel Lindenberg. Es bietet im Grunde weder Frühstück noch Brunch, sondern eher einen Sonntag ohne Limit. Niemand wird hier zu einer bestimmten Zeit ausgewiesen, das Buffet steht lange bereit. Man lässt sich als Gast nicht nur bedienen, sondern läuft umher und gabelt mit jedem Bissen vielleicht auch ein nettes Gespräch oder eine



neue Bekanntschaft auf.

Im **Mainkai-Café** in der Nähe des Doms kann man jetzt täglich frühstücken, während der ganzen Öffnungszeiten von 10 bis 20.30 Uhr. In dem ehemaligen Waschsalon liegt viel Zeitungslektüre aus. Morgens bietet sich das „Jogger“-Frühstück an, bei dem man guten Gewissens den Läufern am Mainufer zusehen kann. Beim „Sektgeflüster“ sind zwei Gläser Prosecco enthalten, beim „Südländer“ Mozzarella und Basilikumfrischkäse. Der Gast kann aber auch nur ein Croissant, Eier mit Speck oder Müsli mit frischem Obst bestellen. Die Kuchen sind ebenfalls gut, das Tiramisu wird hausgemacht. Was immer am Buffet zu sehen ist, wirkt appetitlich. In der Küche werden täglich frisch Salate, belegte Brötchen und verschiedene Sandwichs zubereitet. Aktuelles wird auf einer Schiefertafel annonciert. Besonders gut ist die hausgemachte, passierte und bestens gewürzte Linsensuppe mit Sucuk, türkischer Knoblauch-Kräuter-Wurst. Die saftig-pikante Wurst schmeckt auch zum Eierfrühstück. Der marokkanische Minztee wird mit frischen Blättern im großen Glas serviert, erfrischend gut außerdem das leicht salzige türkische Joghurtgetränk Ayran. Betrieben wird dieses liebenswerte Lokal von Dilek und Ugur Cura, deren Familie aus dem türkischen Ansichtskartenstädtchen Altinoluk am Golf von Edremit stammt. Das Lokal fungiert daneben als „Vertical Gallery“ und ermöglicht jungen Künstlern einen alternativen Auftritt zur Galerieszene. Recht kunstsinnig ist bereits der Ausblick auf die gegenüberliegende Dreikönigskirche, die sich in würdevoller Gelassenheit über dem Main erhebt.



Margarete

In der **Margarete** kann man immerhin bis 14 Uhr frühstücken. Das Restaurant-Café zählt zu den besonders angenehmen, entspannten und lebendigen Adressen der Stadt. Mit guten Croissant, Butter und Marmelade kann man schon sehr zufrieden sein. Die frischen Eier vom Ökobetrieb Harvesterhof in Linter/Limburg werden mit Baguette und gesalzener Butter serviert, doch sollte man unbedingt noch den wunderbar krossen Alblinger Bauchspeck dazu bestellen. Der Kaffee/Cappuccino in der Margarete gehört zu den besten der Stadt, er kommt von der kleinen feinen Rösterei Pheonix aus Dresden: Kräftiges harmonisches Aroma, korrekte Temperierung, perfekte Crema, Milchschaum mit Stand.

Lindenberg, Frankfurt, Rückertstrasse 47, Tel. 069 430 591 530. www.das-lindenberg.de

Margarte, Frankfurt, Braubachstraße 18 – 22, Tel. 069 13 06 65 00. Café & Bar,

Frühstück: Samstag und Sonntag 10 – 14 Uhr. www.margarete.eu

Mainkai Café, Frankfurt, Mainkai 15, Telefon (069) 260 975 65. Geöffnet Montag bis Sonntag zwischen 10 und 20.30 Uhr, Samstag 9 – 20.30 Uhr www.mainkaicafe.de