

# **Das neue KMH: Halunken- Austern & deftige Schmankerl- Küche**

## **Edel-rustikaler Schick an der Frankfurter Kleinmarkthalle**

Der Bauch von Frankfurt, die Kleinmarkthalle, wird noch runder. Das neue Bistro KMH bietet deftige Schmankerl-Küche in turbulenter Atmosphäre. Manches ist hausgemacht, einiges wird unter dem Titel „Das Beste aus der Kleinmarkthalle“ angeboten. Es gibt dabei schöne Ideen wie die „Austern „Drei Halunken“, die mit Sake, Nori-Seetangblättern, Granny Smith oder Forellenkaviar aufgepimpt werden.



Peyman Far

Das Konzept ist stimmig, die Atmosphäre lebendig, das Interieur edel-rustikal. Das Lokal ist noch jung und muss sich erst in Balance bringen. Aber: Es macht hier schon jetzt Spaß Gast zu sein. Die Plätze an der Theke sind besonders beliebt, weil man dem kleinen Küchenteam hautnah bei der Arbeit zusehen

kann. Der kulinarische Kopf ist Peyman Far, der zuvor jahrelang das gemütvolle Landwehrstübchen betrieb. Im Februar kommt noch Nunzio Autiero hinzu, den man vom Restaurant Carmelo Greco kennt.



Porchetta

Es gibt viel Deftiges aus Deutschland, aber auch Schmankerl der italienischen Küche – eine schöne Schweinerei wie die gute und würzige Porchetta oder ein tadelloses Steinpilz-Risotto. Zum „Besten aus der Kleinmarkthalle“ gehören Kalbsfrikadelle mit Zwiebelmarmelade, Rindertatar und italienischer Aufschmitte mit San Daniele Schinken, Abruzzo Salami und Bresaola oder Handkästatar mit ausgehobenen Brot von der

Bäckerei Huck mit cremiger Hüttenthaler Butter. Es gibt eine Standardkarte, die Tagesempfehlungen stehen auf großen Tafeln vor dem Eingang.



Risotto mit Steinpilzen

Bei den Weinen findet man zwar einen Riesling von Flick oder einen passablen Roero Arneis. Aber auch einen Naturwein, der nach fadem Apfelwein schmeckt. Hier darf noch deutlich nachgebessert werden, gerade bei den offenen.



Hinter dem  
KMH  
steht das  
Unternehmen  
Morgen  
Interieurs  
von Tischler  
Thomas  
Tritsch,

der auch das Bistro an der Kleinmarkthalle als Geschäftsführer verwaltet. Das Bistro KMH (so nennt man als Kürzel die Kleinmarkthalle) befindet sich unmittelbar am Eingang in der Hasengasse. Auf der ersten Etage existiert noch ein Showroom, der auch für Küchenpartys genutzt wird. Im Keller entsteht eine Weinhandlung. Samstags ist das neue KMH Bistro ein Hotspot, unter der Woche geht es etwas ruhiger zu. Das KMH-Team hat noch viele gute Ideen. Schon jetzt aber gibt es in Frankfurt an zentraler und beliebter Stelle einen Neuzugang, der Appetit zu machen versteht.

Ludwig Fienhold



*KMH, Kleinmarkthalle Frankfurt,  
Hasengasse 5-7, Tel. 069 2474  
1360*

*Mi – Sa 10 – 23 Uhr*

[www.kmh.world](http://www.kmh.world)

Fotos: Barbara Fienhold