Das Restaurant Goldman ist mit Chicken Hahn im Korb

Wie toll, dass es jetzt solche Grillhähnchen gibt

Das Restaurant Goldman an der Hanauer Landstraße in Frankfurt war schon immer eine gute Adresse und ist es auch jetzt in Zeiten von Take Away und Lieferservice. Gastronom Thomas Haus hatte die Idee, das Grillhähnchen wieder zu beleben und bietet es in verschiedenen Varianten an, Rotisserie Chicken, BBQ Hühnchen oder koreanische Geflügel a la Plancha. Die aufgezwungene Entwicklung von Fine Dining zu Take Away ist in diesem Fall geglückt, denn der neue Speisezettel passt zum Lokal und bringt außerdem neue Kunden, die zufrieden sind und vielleicht bald schon als Restaurantgäste begrüßt werden können. Das Lokal genießt jedenfalls eine Aufmerksamkeit wie der Gockel bei den Hennen auf dem Hühnerhof. Auch wir haben das eine oder andere probiert.

Mittags gibt es Chicken solo aus der Rotisserie (9,50 €). Der Grill ist pausenlos am rotieren, die Gäste können ihre heiße Ware gut verpackt mitnehmen. Abends ist eine halbe ausgelöste Maispoularde a la Plancha zu haben, in verschiedenen Variationen: BBQ Chicken mit gebackenen Kartoffeln, BBQ Sauce und Coleslaw. Korean Chicken mit Kimchi, Koriander, Tomate und gebackenen Kartoffeln. Frankfurter Chicken mit Bärlauch-Kartoffelsalat und Frankfurter Grüner Soße (jeweils15 €). Poulet Fermier (Label Rouge) und Poulet Jaune kommen aus dem Elsass. Aufgepeppt werden die Hühnchen mit Spices vom Gewürz-Guru Ingo Holland.



Thomas Haus (r.) und sein neuer Partner und Küchenchef Mario Schmehl

Die abends zu habende Maispoularde ist ungemein fleischig und saftig, die Haut leicht kross. (beim reinen Grillhühnchen noch krosser). Ein wahrer Wonneproppen zum freundlichen Preis, eine solche Qualität gibt es nicht an einem Imbissgrill. Dazu einwandfreie BBQ Sauce, noch besser sogar die würzige Chimichurri, gebackene Kartoffelstücke. Alles in allem ein Gericht, das richtig Freude bringt, wir sind begeistert. Weinflachen gehen auch über den Tresen, etwa der süffigsaftige Grauburgunder "Grenzgänger" von Friedrich Becker aus der Pfalz.

Mit Parkplätzen ist es sonst nicht so einfach an der Hanauer, in diesen Tagen findet man aber leicht eine Haltemöglichkeit, oft sogar fast vor der Tür (Launhardtstraße navigieren). Man sollte vorbestellen, um sich sein Essen sicher zustellen, aber auch um keine Wartezeiten zu haben. Die Köche sind gut gelaunt im Einsatz und stimmen sich mit Musik ein. Tipp ans Lokal: Der Song "Little Red Rooster" von den Stones würde ziemlich gut passen.

Wir stellen die Lokale vor, bei denen wir persönlich Take Away oder Lieferservice getestet haben und deshalb die Leistungen beurteilen können – ähnlich wie bei einem Restaurantbesuch. Über die vielfältigen Möglichkeiten der gastronomischen Angebote kann sich ansonsten jeder über die sozialen Medien oder den Webseiten der Lokale informieren.

Goldman, Pop Up Riva East, Frankfurt, Hanauer Landstraße 127, Tel. 069 405 8689 806

Montag-Freitag Mittags 12-14:30 Uhr, nur Take Away. 1/2 gegrilltes Hähnchen aus der Rotisserie / Karotten-Selleriegemüse / gebackene Kartoffeln 9,50 €

Donnerstag- Samstag Abends 17-21 Uhr, Take Away & Delivery Lieferung frei Haus ab 50 € im Umkreis von 1km Mindestbestellwert 20 €, Liefergebühr 5 €.

Photocredit: Barbara Fienhold