

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 Hähnchen 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 (jeweils 15 €). Poulet Fermier (Label Rouge) und Poulet Jaune kommen aus dem Elsass. Aufgepeppt werden die Hähnchen 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 Grillhähnchen noch krosser). Ein wahrer Wonnepropfen 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. Weinflaschen gehen auch über den Tresen, etwa der süffig-saftige 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