

# **Eyecatcher-Restaurant im neuen Meliá-Hotel: Das Auge isst mit**

**Das *Oben* an der**

**Frankfurter Messe**

**darf noch an Höhe gewinnen**

Man mag das neue Hotel Meliá an der Frankfurter Messe als sachlich empfinden, sein Restaurant setzt Gefühle frei. Die großen Glasfronten sind Blickfang für eine ganz andere Frankfurt-Perspektive, die einem die Stadt durch den fernen Weitblick noch näher bringt. Ein solches Eyecatcher-Panorama haben nur ganz wenige Hotels zu bieten, hier ist es ein Alleinstellungsmerkmal. Ein guter Grund für einen Besuch.



Ob  
der  
Name  
„Oben  
“ für  
ein  
Lokal  
, das  
nicht  
wirklich  
oben  
liegt  
und  
trotz  
seiner  
spanischen

Ausrichtung entsetzlich deutsch ausfällt, Sinn macht, darf man natürlich zweifelnd fragen. Im „Oben“ fühlt man sich aber dennoch ziemlich weit oben und hat einen spannenden Ausblick auf Frankfurt. Das *Oben* will kein Tapas-Lokal sein, dafür sind die Portionen auch einfach zu groß, wobei die ebenfalls großen Teller kaum auf die kleinen Tische passen und ein mühsames Umsortieren der Tischordnung erfordern. Tapas-Lokale machen deshalb Spaß, weil man sich viele kleine Happen bestellen kann und somit besser das Angebot einer Küche entdecken darf. Im *Oben* ist man spätestens nach zwei Vorspeisen satt. Der Pulpo beispielsweise ist keineswegs schlecht, aber so mächtig wie ein Hauptgericht proportioniert. Schade eigentlich, dass man kein Tapas-Lokal sein will, denn davon gibt es in Frankfurt kaum welche und nur ganz wenige bemerkenswerte.



Die leicht frittierten Riesengarnelen mit zarter Kruste sowie Mayonnaise mit grünem Senf und Gemüse-Pisto sind sehr gut. Nicht nur Vegetarier werden das Rote Bete

Tatar mit Avocado-Kugel und einer Apfel/Balsamico-Vinaigrette gefallen. Man merkt, da ist jemand in der Küche, der etwas kann, es aber nicht immer zeigt. Es fehlt eine führende Hand, es mangelt an einem schlüssigen Konzept. Die Weingläser von Riedel sind ja sehr ansehnlich, taugen aber in dieser Größe nicht für jeden Wein, was hier jedoch noch niemand bemerkt hat. Es gibt nicht wenige schöne Offerten, etwa vom Gut Hermannsberg, Salwey, Adams, Bender, Van Volxem und dem eher in Fachkreisen bekannten Heitlinger aus dem Kraichgau. Aber: Die Weinkarte müsste mehr Gewicht auf spanische Cava und Weine legen. Es gibt kaum ein Land mit einem derart guten Preis-Geschmackserlebnis bei Weinen wie Spanien. Als spanisches Hotel sollte das Meliá die Lücke erkennen, denn es gibt kein wirklich gutes spanisches Restaurant in dieser Stadt und schon gar keines mit guten spanischen Wein.



Rote Bete Tatar

Der Service ist nicht parkettsicher und muss noch Tritt fassen, aber man ist rundum freundlich um den Gast bemüht. Man wird sich in diesem Lokal vielleicht über manches ärgern, über einiges wundern, ganz bestimmt aber auch über vieles staunen. Bei einem solchen Hingucker übersieht man vielleicht auch gerne das eine oder andere.

Ludwig Fienhold

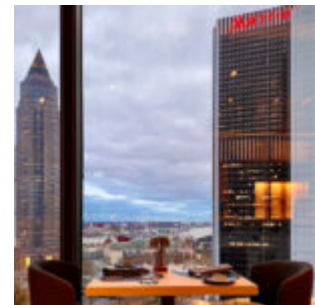
Photocredit: Barbara Fienhold



Sky Bar



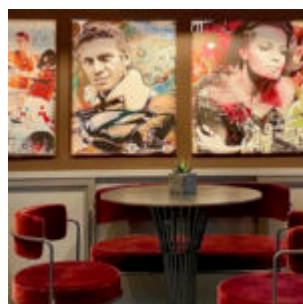
Garnelen



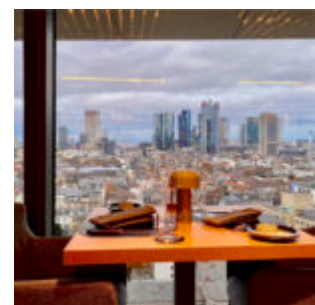
Oben



Oben



Sky Bar



Oben