Gastro News Rhein-Main

Neues Lella Mozzarella mit Boots-Bar und Gewächshaus

Das Gute-Laune-Lokal Lella Mozzarella in Sachsenhausen bekommt einen großen Bruder. Nach dem stürmischen Erfolg vom letzten Jahr war schnell klar, dass dieses heitere Gastronomiekonzept für weitere Adressen umgesetzt werden würde. Das neue Lella Mozzarella will nach den Worten des Betriebsleiters Denis Rimonti auch „kein Standard-Italiener“ sein und soll im Dezember am Platz der Republik/Mainzer Landstraße gegenüber vom Hotel Fleming´s eröffnen. Es wird sich im Untertitel „Pizza & Cucina“ nennen. Die Pizza kommt im ersten Lella Mozzarella in Sachsenhausen nicht vor, weshalb diese Ergänzung an anderer Stelle naheliegt. Einige Bio-Ideen gibt es auch, manche Erzeugnisse kommen von den eigenen Braumannswiesen im Taunus. Neu auf der Speisekarte wird eine Demeter-Hähnchenkeule sein. Daneben soll es einige bekannte Hausklassiker geben, Tortellini, Gnocchi oder Focaccia werden hausgemacht sein. Neben dem Restaurantbereich ist eine wie ein klassisches Riva-Boot gestaltete Bar geplant, außerdem ein echtes Gewächshaus als optisches Highlight. Lella Mozzarella „Pizza & Cucina“ wird deutlich größer als der ältere Erstling und hält 80 Plätze im Lokalbereich, 50 an der Bar und 40 auf der Terrasse bereit. Während bei Lella Mozzarella in Sachsenhausen Meerestürkis den Grundton bestimmt, will man im neuen Lokal mit Orange Farbe zeigen.

Allgaier´s in Königstein schneidet gerne auf

Stefan Allgaier

Stefan Allgaier hat inzwischen sein drittes Lokal eröffnet, nach Frankfurt und Kronberg nun in Königstein. Dort werden besonders gerne zwei exklusive Küchengeräte eingesetzt: Der Molteni-Herd und die Berkel-Schneidemaschine. Auf den Molteni-Herd kommen Steaks jeder Größe, mit der Berkel werden Parmaschinken, Mortadella, Ibericoschinken, Wildschweinsalami und anderes mehr frisch aufgeschnitten. Das Allgaier´s nennt sich Restaurant & Weinbar, ein Glas Wein und eine Schinkenplatte oder eine Kalbsfrikadelle genügen ja oft, um glücklich zu sein. Gerichte à la Carte und Wein-Menüs gehören ebenso zum Repertoire des preislich moderaten Lokals. Insgesamt stehen rund 200 offene Weine im Angebot. Küchenchef ist, wie bereits berichtet, Jens Hirsch, der davor in der verblichenen Emma Metzler am Herd stand.

Allgaier´s, Königstein, Limburger Straße 5, Tel. 06174 639 67 20

www.allgaiers-koenigstein.de

Stefan Nesshold hat das Bricks verlassen

Stefan Nesshold

Küchenchef Stefan Nesshold hat das Bricks in der Frankfurter Innenstadt verlassen. Der solide Handwerker, der schon bei Mario Lohninger gute Arbeit leistete, passte nicht mehr zur Neuausrichtung des Lokals, das sich jetzt verstärkt als Party-Location bekannt machen will. So wie wir das Lokal Bricks im November als den „Geheimsten Geheimtipp Frankfurts“ vorgestellt hatten, ist es nicht mehr. Junge Küche mit Omas Rouladen, gutem Wiener Schnitzel und Kalbsgulasch war einmal.

Wir bedauern diese Entwicklung. Stefan Nesshold hat sich nach Spanien zurückgezogen, um über einen Neuanfang an anderer Stelle nachzudenken.