

Gerbermühle: Großes Gastro-Freiluftkino

**Frankfurts schönstes Ausflugsziel
hat einen neuen Küchenchef**

**Christoph Kern aus Salzburg setzt
auf herzhaftes Klassik**

In Frankfurts schönstem Gartenlokal blüht das Leben. Wo sonst kann man so stimmungsvoll unter schattigen Bäumen direkt am Flussufer sitzen? Das Traditionslokal hat mit Christoph Kern einen neuen Küchenchef, der aus Salzburg stammt.



Burrata/Tomaten | Basilikum / Gegenbauer Tomatenessig |
Tomatenstaub

Die bewährte herzhaft-küchliche bleibt und versucht sich zu verbessern, die Weinkarte legt auch immer noch zu. Jedenfalls ist überall der Wille zur Verbesserung zu spüren. Chili Grillhändler und Wiener Schnitzel gehören zu den Highlights. Die ewig gleiche und langweilige Burrata kommt in der Gerbermühle etwas anders auf den Tisch, fällt nicht so cremig und fester aus. In Begleitung von besten Oberräder Tomaten und Tomaten-Essig von Erwin Gegenbauer aus Wien wird sie zu einem schönen aromatisches Gartengericht. Die Gerbermühle ist kein Sterne-Restaurant, aber ein ambitioniertes Ausflugslokal mit außergewöhnlicher Atmosphäre.



Weinberater Denis Mihaljevic

Die Weinkarte ist für ein Gartenlokal ambitioniert, aber die Gerbermühle war ja noch nie ein normales Ausflugsziel. Man findet eine Offensive an Rosé-Weinen, wie sie gut zur Gerbermühle und der Terrasse passen. Mallorca, Südfrankreich, Deutschland, es gibt unterschiedliche Provenienzen und Stile

zu entdecken. Frankreich mag für viele die erste Wahl sein, der saftige, süffige und seidige Hampton Water von Gérard Bertrand kommt aus Südfrankreich, obwohl die Musik-Star-Family Bonjovi dahinter steht. Der neue Bubbly, von Hampton Water, ein Schäumer mit Trinkfreude auf gutem Niveau, wurde gerade auf die Karte gesetzt. Denis Mihaljevic kümmert sich engagiert um die Weine und sorgt mit Restaurantleiter Thomas Subtil und dem Team für einen gastfreundlichen Service.



Restaur
ant und
Bierg
arten
sind
getre
nnt und
biete
n un
ter
schie
dlich
e Geric
hte.
Im
Bierg
arten
gibt
es klei
ne und
größ
ere
Def
tigi
keiten

wie Wurstsalat, Handkäs mit Musik und Frankfurter Würstchen, aber auch den tollen Hausschoppen der Apfelwein-Kelterei Stier. Im Biergarten kann man nicht reservieren und findet eigentlich immer einen Platz, während im Restaurant eine Reservierung notwendig ist. Beide teilen sich aber diese ganz besondere Atmosphäre am Mainufer, dieses wunderbare große gastronomische Freiluftkino.

Ludwig Fienhold



Gerbermühle, Frankfurt, Gerbermühlstr. 105, Tel. 069/689 777

90.

Restaurant Mo – Fr 11.30-14 Uhr, 17.30 – 22.30 Uhr, Sa + So 11.30 – 22 Uhr. Das Designhotel bietet 19 Zimmer und Suiten, unter denen die Johann Wolfgang von Goethe Balcony Suite besonders attraktiv ist. Die Bar mit Natursteinwänden und Ledersesseln ist ebenfalls sehenswert.

www.gerbermuehle.de

Fotos: Barbara Fienhold







Restaurantleiter Thomas Subtil



Küchenchef Christoph Kern

