

Gerbermühle: Spanferkel mit Skyline-Blick

**Der Grill-Himmel
über Frankfurt**

**Darum ist es am Main
so schön**

Saugut, dieses Spanferkel. Saftiges, mildaromatisches Fleisch, krosse zarte Kruste. Solch ein Ferkel ist in Frankfurt so selten wie ein Pinguin in der Wüste. Wenn ein Küchenchef wie Jörg Ludwig am Grill steht, dann darf man mit schönsten Derbheiten rechnen. Das Spanferkel findet man aber nicht auf der Karte, denn es muss immer frisch zubereitet und entsprechend vorbestellt werden. 200 € kostet ein Milchferkel, das man sich mit acht Personen gut teilen kann, was für jeden nur 25 € ausmacht. Natürlich kann man das Superschweinchen auch zu viert oder zu sechst bestellen, sollte dann aber den Gürtel nicht zu eng schnallen.



Jörg Ludwig

Auf der Karte der Gerbermühle stehen viele Klassiker und Gassenhauer, Schnitzel in verschiedenen Varianten, Tafelspitz oder Zwiebelrostbraten. Das Tatar *Classic* vom Jungbullen wird mit Eigelb, Sardellen, Kapern und Zwiebeln angemacht und fällt etwas würziger aus als vergleichbare Offerten in der Stadt. Gut auch, das man es als kleine und große Portion bekommen kann. Jörg Ludwig und sein Team sind beim Würzen von Deutlichkeit, übertreiben es jedoch nicht. Auch einer unserer Favoriten, die Spareribs, sind intensiv im Geschmack und bieten viel Fleisch am Knochen (gibt es nur im Biergarten und nicht im Restaurant). Die Handkäs-Crostinis mit kleingehackten Radieschen und Schalotten als Musikbegleitung sind als Schlusspunkt ebenso gut wie zum Start. Dazu noch einige dicke Pimientos de Padron und man sagt sich: mehr bedarf es nicht. Heftig deftig mit hohem Spaßfaktor, dafür steht die

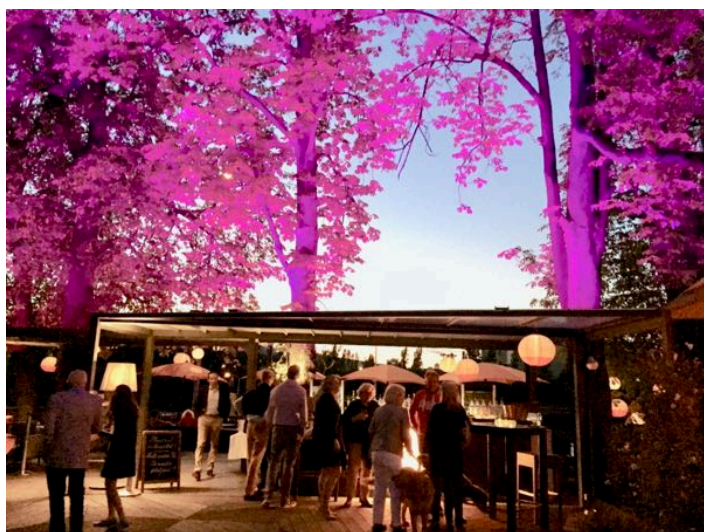
Gerbermühle. Die Küche kann aber auch leise, mit Garnelen auf Mango und Avocado sowie Granatapfel beispielsweise. Und mit der hervorragenden und harmonisch mit allen Kräutern balancierenden Frankfurter Grünen Soße. Dazu noch die krossen Bratkartoffeln und man ist glücklich.



Spareribs

Man darf nicht vergessen, das die Gerbermühle über 600 Plätze hat und oft keine Zeit für Nuancen bleibt. Gäste sollten also eher mit Soßen als mit Saucen rechnen. Restaurantleiter David Bullett, zuvor unter anderem im Restaurant Goldman und im Buffalo Steakhaus in Frankfurt, hat gemeinsam mit Chef Jörg Ludwig wieder mehr Stabilität in die Gerbermühle bringen können. Der Service, frisch im Auftritt und flott auf den Beinen, legt täglich eine gute Joggingstrecke im großen Garten

zurück. Mit dem Hausschoppen der Kelterei Stier hat man einen guten Apfelwein gefunden, der Kennern, Anfängern und Touristen gleichermaßen gefallen dürfte. Es gibt zudem viele gute Traubenweine, der Silvaner von Corvers-Kauter zeigt, dass diese Rebsorte auch im Rheingau prächtig ausfallen kann. Von Leitz aus dem Rheingau steht viel auf der Karte, auch Große Gewächse und schön gereifte Weine. Mit dem Grauburgunder von Pfaffmann sowie den Weinen von Friedrich Becker (beide Pfalz) trifft man grundsätzlich eine gute Wahl.



Wunderbar zur Gerbermühle ans Mainufer passen würde auch der Rosé „Diving into Hampton Water“, eine Gemeinschaftsproduktion von Bon Jovi und Gerard Bertrand. Dieser wurde kürzlich in der neuen Wein & Champagner Lounge der Gerbermühle von den emsigen Weinhändlern Beesdo & Cap

präsentiert und ist (noch) nicht auf der Weinkarte der Gerbermühle gelandet. Die Lounge wird neben der Hausbar von Martin Mack geleitet, einst Barchef in Jimmy's im Hessischen Hof und seit August letzten Jahres in gleicher Position in der Gerbermühle. Die offene Lounge mit Main- und Skyline-Blick eignet sich besonders für ein stimmungsvolles erstes oder letztes Glas. Es wird sicher noch viele Abende geben, an denen man den Garten der Gerbermühle unter freiem Himmel genießen kann.

Ludwig Fienhold



*Hotel, Restaurant &
Biergarten Gerbermühle,
Frankfurt,
Gerbermühlstr. 105,
Tel. 069 6897779 0.
www.gerbermuehle.de*

Ein Taxi in die Innenstadt kostet 13 €. Man kann sich aber auch gleich eins der 19 individuell gestalteten Zimmer und Suiten reservieren, 81 – 180 €, außer an Messetagen.

Photocredit: Barbara Fienhold