

Golden Kron: Edelwirthshaus mit famosen Evergreens

Neu besucht,

immer noch gut

**Schön tafelt es sich im lauschigen
Innenhof**

Ein schattiges, lauschiges Plätzchen im Freien mit schöner Atmosphäre? Und auch noch mit genüsslichem Essen und guten Weinen? Ja, gibt's das denn? Gibt es im dörflichen Frankfurter Stadtteil Alt-Eschersheim. Die Golden Kron, eines der ältesten Wirtshäuser der Stadt und einst eine einfache Apfelweinwirtschaft, ist längst als Edelwirthshaus bekannt und lockt mit lustvollen Gerichten, die Alfred Friedrich zubereitet, der einst im legendären Frankfurter Bückenkeller als Küchenchef zwei Michelin-Sterne am gastronomischen Himmel glänzen ließ.



Klar,
es
gab
Turbu
lenze
n,
die
aber
mal
ausna
hmswe
ise
nicht
s mit
Coron
a zu

tun hatten. Friedrich und sein Geschäftspartner und Sommelier Pit Punda trennten sich überraschend (wie in BISS berichtet) und werden auch nicht mehr zusammenfinden. An Pundas Stelle berät nun Chantal Friedrich die Gäste, die ihren Mann schon seit Jahrzehnten begleitet, unter anderem in den Restaurants Humperdinck (Frankfurt) und Marcobrunn (Rheingau). Für die Golden Kron steuert sie auch selbstgemachte Marmeladen bei. Der freundliche Vincenzo, zuvor Frankfurter Botschaft und Emma Metzler, unterstützt im Service.



Kalbstafelspitz Golden Kron

Die Speisekarte bietet gerne die Evergreens, die für die meisten Gäste als lebenswichtig gelten. Dazu gehören das wunderbare Wiener Schnitzel, das saftige Backhändel, der konfierte rosa Kalbstafelspitz und der tolle Zwiebelrostbraten. Es gibt auch immer wieder Kombinationen, die gewagt oder ungewöhnlich klingen, aber bei einem großen Küchenchef wie selbstverständlich wirken können. Ein solcher Teller ist der Duroc-Schweinebauch mit Odenwälder Handkäs, Radieschen und hauchdünnen Apfelscheiben. Eine andere Variante ist ebenfalls ein Must-have: Spanferkelbauch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit roter Wildgarnele, Blutwurst und Cannellini-Bohnen. Ganz famos außerdem die schlotzigen Ravioli mit Salsicciafüllung, feinsten Graupen und Belper Knolle im würzigen Zwiebelsud. Eines der schönsten Desserts der letzten Wochen: Aromatische Mara de Bois Erdbeeren vom Obsthof Schneider mit ausgebackener Holunderblüte und Holunderschaum.



Landschwein

Es gibt ausreichend gute Weine aus Deutschland, Österreich und Frankreich, aber auch der Apfelschaumwein „Wildlinge auf Löss“ von Andreas Schneider und der Hausschoppen vom Fass des Apfelweinpioniers Jörg Stier machen aus Durst ein Vergnügen.

Ludwig Fienhold



Golden Kron, Frankfurt, Alt-Eschersheim 58. Tel. 069 95 10 68 86

Di –Sa 17 – 22 Uhr, So 12 – 21 Uhr, Mo nur nach Absprache.

www.goldenkron.de

Photocredit: Barbara Fienhold