

# **Golden Kron: Wo sich Champagner & Apfelwein umarmen**

**Ein Edelwirtshaus,  
wie es kein Zweites gibt**

Im Innenhof der Golden Kron kommt man schnell ins Schwelgen. Das windschiefe Fachwerkgemäuer, das Weinlaub und andere wild den Stein umschlingende Pflanzen schaffen eine Idylle, die zur Poesie und zum Trinken anregt. Auf den ersten Blick wähnt man sich in einem Apfelweinlokal. Doch die Sonnenschirme des Champagnerhauses Bollinger lassen erahnen, dass man es mit einem Edelwirtshaus zu tun hat. Apfelwein und Champagner leben dort in seliger Koexistenz beisammen, wie man es so nirgendwo findet.



Allein mit der Getränkekarte könnte man schon glücklich werden. Den Weltklasse-Sekt von Alexander Danner aus Durbach muss man probiert haben, man findet ihn nirgendwo in der Stadt. Allerbestens zur Innenhofatmosphäre und der Küche des Österreichers Alfred Friedrich passt der Grüne Veltliner Am Berg (Jahrgang 2020), den der Großmeister dieser Spezies, Bernhard Ott, derart geschliffen und präzise auf die Flasche bringt, dass man vor Begeisterung ins Unendliche driftet. Dazu das grandiose Wiener Schnitzel mit wunderbarem lauwarmem Kartoffelsalat und feinerherben

Gebirgspreiselbeeren, und man glaubt, dass Gott ein Österreicher sein muss. Natürlich gibt es auch erstklassige Champagner sowie Apfelwein von Andreas Schneider und Jörg Stier. Die Weinkarte favorisiert kompromisslos Deutschland und Österreich, es gibt nur Weine, die Patron Alfred Friedrich selbst gerne trinkt.



Das famose Wiener

Das Wiener in der Golden Kron gehört auf die Liste der „Ten

Dishes To Try Before You Die“. Ein Must have aber auch Backhuhnsalat, confierter Kalbstafelspitz oder Zwiebelrostbraten vom Angusrind. Wann immer ein Kalbshaxenraviolo auf der Karte steht, sollte man es bestellen. Und wer glaubt, dass hinter der Vorspeise „Unser Tomatensalat“ nur das steckt, was es herkömmlich gibt, wird auch überrascht sein: Wir kennen jedenfalls keine bessere und aromatischere Tomate als die japanische „Amela“, die ihren Preis hat, aber jeden Cent wert ist.



Kalbshaxenraviolo

Chantal Friedrich, die ihren Mann durch viele Spitzenrestaurants wie das Humperdinck in Frankfurt oder das Marcobrunn auf Schloss Reinhartshausen im Rheingau begleitet hat, steht auch in der Golden Kron wieder an seiner Seite. Erstaunlich gut entwickelt hat sich ihr Restaurantleiter Vincenzo. Er fiel bereits in der Emma Metzler bei Jackie Strenz und Markus Ebner sowie in der Frankfurter Botschaft durch seine offene freundliche Art auf. Aber längst hat er sich auch in das Thema Wein hineingefuchst und weiß zu beraten.



Japanische Tomate

Das über 350 Jahre alte Fachwerkhaus der Golden Kron im dörflichen Stadtteil Alt-Eschersheim zieht die unterschiedlichsten Gäste an, die meisten kommen nicht aus dem lokalen Umfeld, sondern aus anderen Ecken der Stadt und dem gesamten Rhein-Main-Gebiet. Sie alle lieben die lauschige und lässige Atmosphäre und ein Edewirtshaus, wie es kein Zweites bei uns gibt.



Alfred Friedrich  
muss sich nicht  
verstecken

*Ludwig Fienhold*

Zur Golden Kron, Frankfurt. Alt-Eschersheim 58, Tel. 069 9510

6886.

Mittwoch – Samstag 17 – 22 Uhr, Sonntag 12 – 21 Uhr, Montag +  
Dienstag geschlossen.

[www.goldenkron.de](http://www.goldenkron.de)

*Photokredit: Barbara Fienhold*