Hipster Food aus London im Frankfurter Bankhaus

Pret A Diner:

Neues Pop-up-Lokal

von Kofler & Kompanie

Aus den ehemaligen und unterkühlten Hallen der Deutschen Bank im Zentrum Frankfurts ist ein kunterbunter Food-Palast geworden, in dem junge Szeneköche aus London zeigen, wie swingend auch Essen sein kann. Bis einschließlich 14. Oktober werden sie unter der Regie von Klaus-Peter Kofler neue Ideen aus den Küchen Chinas, Italiens, Hawaiis und Indiens präsentieren.

KP Kofler (l.) & Team

Es gibt Fun Food mit vielen Gewürzen und Aromen. Manchen gelingt dies besser als anderen, die Entenstücke im Bun mit Pflaumensauce und noch mehr die Garnelen in der Wonton-

Teigtasche mit Knoblauch und Chili von Kym´s sind positive Beispiele, weil hier die Aromen nicht nur durcheinandergewirbelt werden. Für 69 € kann man sich Eintritt zu allen fünf Küchen und einem Sitzplatz verschaffen, wobei Walk-ins auch nur auf einen Drink und ein Gericht an die Bar kommen können. 19 € kostet ein Teller mit Kostproben aller Küchen.

Nach dem Pop-up-Lokal will Kofler das Bankgebäude in der Junghofstraße 11 noch einige Monate weiter als Eventlocation nutzen, bevor es endgültig der Abrissbirne zum Opfer fällt. Später könnte daraus dauerhaft eine neue Food-Hall entstehen, was aber bislang nur als Idee besteht.

Informationen zu Tickets
Early Bird Tickets: „Chef's Special Selection" für 19 Euro, tgl. nur für 18.30 Uhr gültig
Full PRET A DINER Experience: 5 Speisen im sharing style für 69 Euro
Party-Tickets: 10 Euro, tgl. ab 22. 00 Uhr gültig
Die Tickets können ausschließlich online unter www.pretadiner.com/booking/ gebucht werden.

Photocredit: Barbara Fienhold

Kartoffel-Kircherbsen-

Enten-Bun

Garnelen-Wonton

Potpourrie

Pasta mit Rinder-Ragout

Pikante Nduja-Wurst

Hawaii-Mix mit Tuna