

Lokalgrößen: Neueröffnungen & Entdeckungen in Frankfurt

Intime Käsestube, XXL Soho, Levantinische Küche, Brew Dog und exotische Cafés

Der Winx Tower und das Maintor-Areal zwischen Karmeliterkloster und Komödie wären totes Gelände, wenn dort nicht die Gastronomie für Leben sorgen würde. Der **Burgergrill What's Beef** war das erste Lokal, das an Ort und Stelle sein wollte, aber dem Trübsinn kein Ende machen konnte. Die kürzlich eröffnete Bar **White Rabbit** (siehe BISS Artikel „Schöner trinken“) brachte schon mehr Stimmung ins müde Gemäuer. Ganz kurz vor dem Start steht nun das XX Large Lokal **Soho** für noch mehr Power sorgen. Betrieben wird es, wie der White Rabbit gleich um die Ecke, von den Brüdern Wlassio und Pablo Kordonias, die sich mit einem Konzept aus Casual Fine Dining und Barleben beliebt machen wollen. Innen und Außen wird das Soho über 300 Plätze anbieten können, was gewaltig ist – vor allem für Logistik, Küche und Service. Die Idee, internationale Küche mit regionalen Bezügen anbieten zu wollen, sagt noch nicht viel. Viel wichtiger ist die Qualität. Das gilt auch für die Barkultur, die hier eine große Rolle spielen soll. Die Arbeiter gehen derzeit ein und aus. Die Glasscheibe zur Eingangstür ist so kunstvoll zerbrochen, dass man glauben könnte, es läge eine gestalterische Absicht dahinter. Viele Mieter in der Nachbarschaft sind nicht erfreut über den Zuwachs, weil sie große Unruhe erwarten. Urban ist, wenn es laut wird. Erst mal abwarten und einen Cocktail beim weißen Kaninchen trinken.



Cresco

In der Nähe des Winx Towers hat das Restaurant **Cresco** an der Berliner Straße eröffnet. Es sieht aus, als ob es zum Motel One gehört, aber es ist eine ganz eigenständige Adresse mit mediterranen/orientalischen Gerichten, also einer levantinische Küche, wie man sie aus Israel, der Türkei oder dem Libanon kennt. Das Lokal liegt trotz zentraler Lage etwas versteckt, man muss also um die Ecke und über den Tellerrand blicken. www.cresco



dining raum

In der Altstadt rund um den Römerberg gibt es über ein Dutzend Cafés, jetzt sind noch zwei weitere hinzugekommen. Der **dining raum** in der Fahrgasse 55 ist so angenehm reduziert im Stil, wie man das beim japanischen Purismus schätzt. Doch der Betreiber ist Australier mit südkoreanischen Wurzeln. Sehr sympathischer Service mit einem freundlichen Auftritt, wie man das in Frankfurt nur selten erlebt. Der Cappuccino ist gut (Rösterei Hoppenworth & Ploch), die kleinen Gerichte machen Appetit. In der Berliner Straße, Ecke Neue Kräme, nahe dem Paulsplatz hat gerade die **89 Bar Cafe** eröffnet, eine Melange aus Café und Bar, wobei beides noch nicht so recht zur Geltung kommt. Es gibt auch einige vietnamesische Gerichte, die das Konzept nicht klarer machen. Will man mit den schief in den Schaufensterscheiben angeklebten Speisekarten Touristen anlocken oder Einheimische abschrecken?

Die schottische Craft Beer & Bar-Kette **Brew Dog** hat nun auch in Frankfurt in der Kaiserstraße 51 im Bahnhofsviertel ein Lokal mit über 200 Plätzen eröffnet. Die verschiedenen Biersorten fließen aus 36 Zapfhähnen. Insgesamt existieren weltweit bereits über 100 Lokale dieser Art, in Deutschland sind es schon fünf. Der Durst der Gruppe ist damit noch längst nicht gestillt.



Die Fromagerie

Die **Fromagerie** an der Friedberger Landstraße hat zwar schon Ende Mai 2019 eröffnet, feierte aber durch die Lockdown-Affäre erst jetzt wieder ihr Comeback. Das Besondere an diesem Laden ist, dass man Käse, Schinken und Wurst kaufen kann, aber auch im kleinen Lokal mit Champagner, Cremant und Wein zusammen genießen darf. Die Auswahl an Weinen macht Spaß, die Käse sind erstklassig. Unsere Favoriten: Coulommiers, Montagnard (der Bergkäse der Vogesen) und der Trüffelkäse, der deshalb so gut ist, weil er nur dezent trüffelartig erscheint. Charmanter Service, alles ganz französisch. Der Chef Alexandre Allemany kommt aus Bordeaux. www.diefromagerie.de

Text: Alexandra Volkoff, Frederic Boländer, Ludwig Fienhold

Photocredit: Barbara Fienhold, Cresco

A N Z E I G E

Genießen Sie ab sofort
im November & Dezember
Ganze
gefüllte Barbarie
ENTE
••• für 2 Personen •••
mit Karamell-Maronen & Rotkohl



Die
LEITER

36,00€
pro Person

Reservierung empfohlen.
* * *

Telefon 069-29 21 21