

Neu & Gut: Restaurantkritik Fabbrì-Ca

Ein Lokal, das wirklich noch gefehlt hat

Aus einem Beautysalon im schönen Frankfurter Westend wurde ein kleines feines Lokal. Dessen Küche wirkt besser als jedes Facelift, denn es zaubert uns ein Lächeln ins Gesicht. Es gibt im Fabbrì-Ca nur eine Schiefertafel mit knapp zehn Gerichten, doch die sind ausnahmslos gut. Die ruhige und günstige Lage in der Nähe von Messe und Bockenheimer Warte ist strategisch wertvoll. Alles an diesem Lokal scheint unkompliziert, ist aber sehr durchdacht. Es gehört zu jener raren Art Gastronomie, die es viel zu wenig gibt. Ein Lokal, in dem man sich auf einen leckeren Happen und ein gutes Glas Wein trifft. Eine Adresse, wie man sie sich jedenfalls in jedem Stadtteil wünscht.



Während manch andere mit Edelmobiliar und Trüffeln protzen, kommt dieses Mini-Ristorante bescheiden daher – und überrascht um so mehr mit ausgezeichneten Leistungen. Die Küche mag einfach erscheinen, dabei konzentriert sie sich nur auf das Wesentliche. Luigi Fabbrì besinnt sich auf die Kernkompetenz der italienischen Küche. Gute Produkte, sensibel

zubereitet und temperamentvoll gewürzt. Basta. Ein solch saftig-zartes, kräuterwürziges Kotelette wie hier muss man lange suchen. Bravo! Die mit Muskatkürbis gefüllten Cappellacci fallen wunderbar schlotzig aus, die Lasagne aus dem Ofen haben wir schon sehr lange nicht mehr so gut bekommen. Das Risotto marinada bringt eine Meeresbrise und schön durchgezogenes Garnelenaroma auf den Teller. Die frisch aufgeschnittene Porchetta hat Klasse, ebenso der fein geschnittene Gorgonzola mit Senffrüchten. Die kühle Creme aus gerösteten Pistazien ist umwerfend gut und sollte keinesfalls verpasst werden.

Die Weinauswahl ist von geringer Ausdehnung, bietet jedoch einige angenehme und preiswerte Tropfen. Der Prosecco von Dal Din ist immer gut für einen Einstieg, beim Costaripa vom Gardasee freut man sich über sommerliche Düfte von Zitronenmelisse und Kräutern und



der Soave Montesei von Le Battistelle ist eine in jeder Hinsicht reife Leistung – Kräuter und reife Früchte mit seidig-cremiger Frische. Unterstützt wird Luigi Fabbri von seiner Frau Genny Guadalupi und einem kleinen und besonders netten Team in der Küche und im Service.



Das Lokal Fabbri-Ca (18 Plätze) ist individuell und herzlich gestaltet, bis hin zu den hübschen Toiletten. Die Schneiderbretter aus Holz dienen nicht nur als Wanddekoration, sondern auch als Tische am Fenster, wo man sich auf ein Glas Wein niederlassen kann. Das offene Raumkonzept erweitert das im Grunde kleine Lokal enorm, Tische, Theke und Küche gehen

ineinander über. Es ist auch unterhaltsam, Luigi Fabbri bei der Arbeit zuzusehen, die ihm ruhig und akribisch von der Hand geht. Er will kein Schickimicki auf dem Teller, Tupfen, Streifen und andere optische Verrenkungen sind ihm fremd. Derzeit existiert vor der Tür nur eine kleine Stehtischreihe, in der nächsten Saison wird es eine richtige Terrasse geben.



Luigi Fabbri

Fabbrica ist ein Wortspiel, bei dem Padrone Luigi Fabbri seinen Namen nutzt. Es steht für Werk oder Fabrik, was ironisch gemeint ist, denn das Lokal ist als handwerkliche Manufaktur genau das Gegenteil einer Fabrik. Fabbri und seine Frau haben viele Jahre die Villa Leonhardi betrieben. In dieser wurde er nicht so recht heimisch. Jetzt ist Luigi in seinem Zuhause angekommen.

Ludwig Fienhold

*Fabbri-Ca, Frankfurt, Westendstr. 73, Tel. (069)677 779 44.
Geöffnet Mo – Fr, 12-14.30 Uhr sowie 18 – 22 Uhr (Küche), Sa
18 – 22 Uhr, So geschlossen. Preise: 6 – 26 €.*



Lasagne al forno



Meeresfrüchte-
Risotto



Antipasti mit
Porchetta

Photocredit: Barbara Fienhold

Die Portionen wurden fürs Foto kleiner gehalten und sind sonst größer.