

Skyline Dinner in Koflers Tree House

Wolkenkratzer-Lokal

mit Höhen & Tiefen

Das Auge isst mit und kann sich an diesem Skyline-Blick nicht sattsehen: Klaus Peter Kofler hat erneut sein Treehouse bezogen, in dem die Gäste eine grandiose Sicht auf Frankfurt haben. Auf der 25. Etage des Nextower am Thurn- und Taxisplatz mitten in der City breiten sich Restaurant, Bar und Dachterrasse aus. Restaurant und Bar wurden in einem flamboyanten Stilmix aus Vintage, Retro und britischem Barclub entworfen, der Roof Garden braucht nur gutes Wetter, um zu gefallen und bietet Drinks open air. Zum Sundowner gibt es derzeit keinen schöneren Platz, doch ab 22 Uhr krachen DJ's die Idylle weg. Bis 12. Oktober kann noch in 100 Metern Höhe gefeiert werden, dann wird das Luxus-Baumhaus wieder abgebaut.



Restaurant mit Ausblick

Hauptattraktion im Tree House sind der Ausblick im Cinemascope-Format und die phantasievolle Gestaltung. Das Essen ist eher eine nette Begleitmusik. 13 Michelin-Sterne sollen den Himmel erleuchten, doch ist das ziemlich geflunkert. Tim Raue (Berlin), Juan Amador (Mannheim), Wahibi Nouri (Hamburg) und andere bekannte Köche sind keineswegs präsent, die Kofler-Köche kochen lediglich nach deren Rezepturen. Beim Pre Opening waren immerhin Matthias Schmidt von der Frankfurter Villa Merton und André Tienelt vom Hotel Elbresidenz aus dem sächsischen Bad Schandau zugegen und teilten sich mit weiteren sieben Köchen die nicht allzu große Küche, die am Rand des Restaurants offen einsehbar installiert wurde. Bei den vielen bekannten Namen auf der Kofler-Köcheliste überrascht Tienelt, den man nicht unbedingt kennen muss. Bester Gang beim Menü war das Amuse bouche: Filigranes Mascarponeschaumbällchen in Kopfsalatsauce. Eine gute Kombination zeigte auch der würzige Saibling an Bearnaise-Mayonnaise mit Estragon, Sauerampfer und rohem Wurzelsalat, die Matthias Schmidt nach einer Vorlage von Tim Raue servierte. Beim gut gegarten Kalbfleisch mit süßsaurer Gemüse-Caponata, schwarzer Feige und Kräutern vertrugen sich vor allem Fleisch und Feige. Die Tagliatelle von Palmherzen mit zu viel Parmesan und schwachen Sommertrüffeln schmeckte wie beim Italiener nebenan – nach einem Rezept vom Restaurant Mani aus dem brasilianischen Sao Paulo. Wie toll auch manch einfach klingendes Gericht sein kann, zeigte Matthias Schmidt mit seinem Dessert: Gurke mit Joghurt und Dillblüten. Für eine Generalprobe insgesamt kein übles Ergebnis. Doch darf man bei solchen Events auch nicht zu viel erwarten. Die Köche müssen auf kleinem Raum viel improvisieren und mit einem ihnen unbekannten Service harmonieren. Der Service war indes in Hochform und schien auf Rollschuhen unterwegs. Bei der Weinauswahl zeigte das Tree House zunächst überhaupt keine glückliche Hand, kein einziger schlanker Weißwein war dabei,

obwohl Rheinhessen und Rheingau gleich vor der Tür liegen. Jetzt wurde die Karte immerhin durch einen Weißburgunder von Battenfeld-Spanier und einen Rheinhessen Riesling von Groebe aufgestockt. Mit an Bord kam zudem ein Grauburgunder von Kühling-Gillot, der aber nicht gelistet ist und nur auf Nachfrage zu haben ist.

Die Menüpreise passen sich der Höhe des Tree Houses an, drei Gänge kosten 85 €. Es können aber inzwischen auch einzelne Gänge aus dem Menü für 29 € bestellt werden.



Restaurant

Ein ganz zentraler Erlebnisraum ist die Bar. Dafür hat man den Profi Stephan Hinz engagiert, der mit sehr amüsanten Ideen auftrumpft. Unter dem Titel *Cocktailkunst* gibt es einige bemerkenswerte Kreationen:

Pocket Rocket: In einem Reagenzglas serviert, erwartet den Gast ein Frische-Elixier aus Wodka, Rucola, Kokos, Limette, Mandel, Salz und Maracuja.

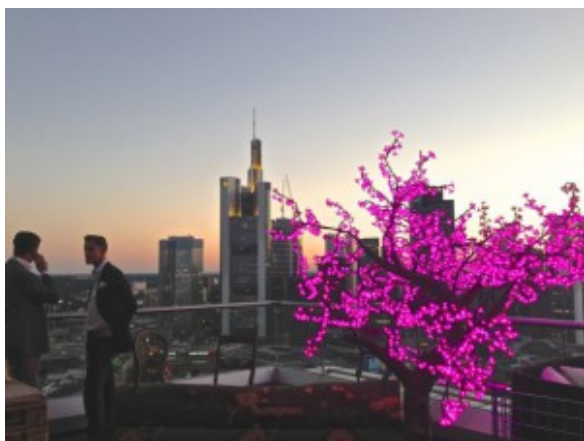
Coquetier: Eine Erklärung zum Entstehen des Wortes 'Cocktail' ist der Legende nach die Ableitung vom französischen Begriff für Eierbecher (coquetier). Grund genug, diese würzig-süße Komposition aus Rum, PX Sherry, Schokolade, Cherry Heering, Pimento Dram, Eiweiß und Bitters in einem Eierbecher zu servieren – in einem Ei selbstverständlich.

Goldener Schuss : Den berühmten goldenen Schuss geht das Barteam etwas sanfter an, denn bei ihm landen nur Wodka, Cointreau, Zitrone, Salbei-Zucker und natürlich Goldstaub in der Spritze.

Currywurst Cocktail: Ein flüssiger Tribut an die Currywurst: Wodka wird mit würzigem Schinken aromatisiert und durch fruchtiges Paprikapüree ergänzt. Darauf eine Krone aus Curryschaum und eine Prise Beerenpfeffer. Serviert in einem Weckglas mit einer Nudel als Trinkhalm und Serranoschinken-Chips.

Cinema Cocktail: Aus Mais lässt sich nicht nur Popcorn machen, sondern zum Beispiel auch Bourbon. Um auf diese Verwandtschaft aufmerksam zu machen, wird im Tree House der Bourbon gleich mit Popcorn aromatisiert, durch Orangensaft und Honig abgerundet und in einer Popcorntüte serviert.

Ludwig Fienhold



Dachterrasse

Tree House, Nextower 25th Floor, Frankfurt, Thurn- und Taxisplatz 6, Tel. 0170 389 8800. Öffnungszeiten: Dachterrasse & Bar ab 18.30 Uhr, Restaurant ab 19 Uhr.

Der aberwitzig unübersichtliche und nur in Englisch stattfindende Internetauftritt verwirrt mehr als er

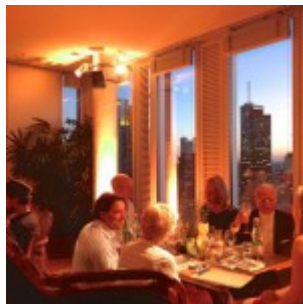
informiert, weshalb wir den eher direkten Draht über das Telefon empfehlen.

www.pretadiner.com/en/event_2013_frankfurt_taste.php

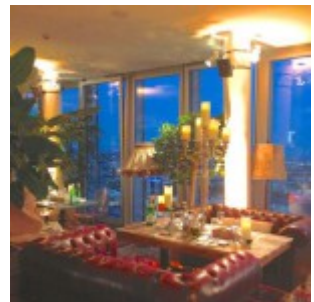
BILDER GALERIE TREE HOUSE



Klaus Peter
Kofler



Restaurant



Restaurant



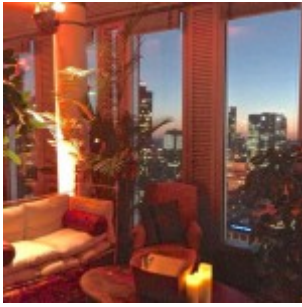
Restaurant



Köche am Pass



Tischlein deck
dich



Tree House Bar



Matthias Schmidt



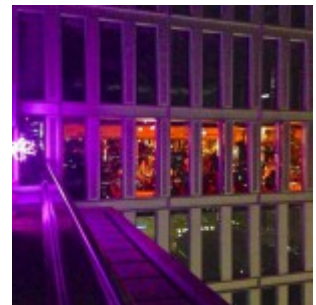
Mascarponeschaum



Saibling



Damentoilette



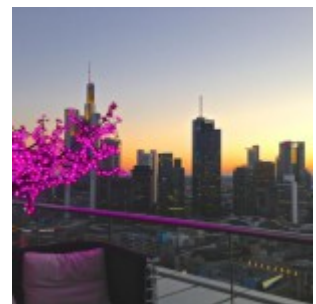
Restaurant von
der Dachterrasse
aus



Bar



Wasserglas



Dachterrasse

Photocredit: Barbara Fienhold