

Neueröffnung: The Legacy Bar & Grill

Steaks & Ribs

aus dem Smoker

Das Meridien Parkhotel

gibt Rauchzeichen

Das Frankfurter Bahnhofsviertel wird Zug um Zug aufgefrischt und verändert zusehends sein Image vom Schmuddel-Revier zum Trend-Viertel. Im frisch renovierten Meridien Parkhotel am Wiesenhüttenplatz eröffnet jetzt am 5. März The Legacy Bar & Grill mit Barbecue- und Steak-Gerichten. Das neue Restaurant bietet als Besonderheit Smoked-Spezialitäten: Spare Ribs und Pulled Pork werden in einem eigens aus den USA eingeschifften Smoker geräuchert, ihr Raucharoma bekommen sie von würzigem Hickory-Holz. In der angegliederten Bar mixt Barkeeper Ahmet Ayberk klassische und individuelle Drinks, die er mit ausgefallenen Smokey Cocktails ergänzt.



„Wir wollen mit The Legacy einen legeren Ort schaffen, an dem Freunde sich zum Essen, zum Cocktail oder zum Wein trinken treffen und einfach eine gute Zeit haben“, erklärt Restaurantmanager Javier Villacampa, der zuvor in Erno´s Bistro sowie den

Restaurants Roomers, Gusto in der Villa Kennedy und Lafleur arbeitete. „Wir bieten im The Legacy gastronomische Erlebnisse, die über das herkömmliche Steakhouse-Thema weit hinausgehen“, meint Küchenchef Sven Frambach. „Das beginnt bei der Qualität des verwendeten Fleisches und geht bis zur Präsentation der Speisen.“ Für die Spare Ribs kommt bei Frambach ausschließlich der St. Louis Cut genannte Teil der Schweinerippchen in den Smoker. Er stammt vom Bauch des Tieres; das Fleisch ist langfaseriger und bissfester als das der typischerweise verwendeten Baby Back Ribs. „Insgesamt haben die Rippchen mehr Fleisch am Knochen“, weiß Sven Frambach.. Die Ribs mariniert die Küche für 24 Stunden in einer hausgemachten Barbecue-Marinade. Für das Pulled Pork wird das Fleisch der Schweineschulter verwendet, das ebenfalls einen hausgemachten Rub bekommt, eine Gewürzmischung, die dem Pulled Pork einen besonderen Geschmack verleihen soll und 24 Stunden in das Fleisch einzieht.

Ribs und Pulled Pork garen dann für mindestens acht Stunden in dem mit Holzpellets beheizten Fire Magic Smoker, einem Import aus den USA. Zum Heizen verwendet Frambach Pellets aus 100 Prozent Hickory-Holz aus den Wäldern Nordamerikas – bei Smoking-Experten ist das Holz wegen seines charakteristisch-scharfen Aromas beliebt. Hausgemachte Barbecue-Saucen und Dips begleiten das Fleisch. Bei den Zutaten und Rezepten für diese Saucen lässt sich Sven Frambach von der multikulturellen

Vielfalt des Frankfurter Bahnhofsviertels inspirieren.



Damit Gäste das Thema Smoke nicht nur geschmacklich erleben, setzt Restaurantmanager Javier Villacampa es auch optisch um. Die Spare Ribs serviert er unter einer mit Rauch gefüllten Cloche, die beim Anheben den Rauch und dessen

Aroma entweichen lässt. Fleischliebhaber finden auf der Karte des The Legacy neben den typischen Barbecue-Spezialitäten auch Filets und Rib-Eye-Steaks vom US-Black-Angus- und Hereford-Rind sowie vom argentinischen Black Angus-Rind. Fischgerichte wie Thunfischsteak und Black Cod vom Salzstein ergänzen die Auswahl, aber auch vegetarische und vegane Gerichte haben ihren festen Platz auf der Karte. Das neue Restaurant verfügt über 130 Sitzplätze, an der Bar finden gut 50 Gäste Platz.

Bei der Auswahl der Weine legt Gastgeber Javier Villacampa einen Schwerpunkt auf Gewächse aus Europa, allen voran aus Frankreich. „Die Weine sollen Spaß machen und verlangen nach einem Abend in guter Gesellschaft“, erklärt er sein Konzept. Auf Reisen lässt er sich immer wieder von auch unbekanntem, kleinen Winzern anregen. Die Weinhändler Beesdo & Cap haben übrigens die neue Location gleich für ihre nächste Weinprobe am 13. März ausgesucht, bei dem Christian Dreißigacker, Gérard Bertrand und viele andere mit dabei sind. Auch die nächste Top Lounge des Frankfurter Top Magazins am 27. März wird im Legacy stattfinden.

The Legacy Bar & Grill, Meridien Parkhotel Frankfurt, 18 bis 1 Uhr, Küche bis 23 Uhr. Tel. (069) 2697 888□.

Photocredit: The Legacy Frankfurt