

Occhio d'Oro: Frankfurts schönste Dachterrasse

**Das Flemings ist endlich
auch gastronomisch angekommen**

Von Ludwig Fienhold

Es gibt in der Stadt keine schönere Dachterrasse mit einem so berührenden Ausblick: Das Frankfurter Hotel Flemings ist endlich oben angekommen. Die Aussicht war schon immer gut, doch erst mit dem Restaurant Occhio d'Oro ist hier auch so etwas wie ein kulinarisches Bewusstsein eingezogen.

Der Paternoster in dem denkmalgeschützten Haus bietet ein seltenes Nostalgie-Erlebnis, führt aber noch nicht ganz zum Ziel, denn es gilt danach auch noch einige Treppenstufen zu bewältigen (man kann aber auch den normalen Aufzug benutzen). In der Küche und im Service trifft man einige Bekannte, die zuvor im seligen A Casa di Tomilaia arbeiteten. Die Küche im Rooftop-Restaurant ist ebenso italienverliebt (Toskana, Emilia), versucht aber einen eigenen und etwas modernen Stil zu finden.



Waldpilze & Wassermelone

Das sollte man wissen: Coperto, der Gedeckpreis, kann vor allem in Spanien und Italien, lästig, überflüssig und unverschämt ausfallen. Im Occhio d'Oro macht er Sinn, denn es gibt in guter Qualität Brot, Olivenöl, Oliven und Wasser für sechs Euro. Es besteht indes kein Gedeckzwang.

Ein Gericht aus Waldpilzen, Dinkel und Wassermelone mag nicht spektakulär erscheinen, wenn es aber so aromatisch und handwerklich solide ausfällt wie im Occhio d'Oro, weiß man das zu schätzen. Auch die saftig-zarten und mit leichtem Biss servierten Jakobsmuscheln nebst knackigen Erbsen und Amalfizitronen/Olivenölsud hatten die Leichtigkeit und Finesse, die wunderbar nach Italien schmeckt.



Cappellacci

Es werden nicht nur die üblichen Pastasorten angeboten, sondern auch weniger bekannte. Die gedrehten Trofi-Nudeln mit Pulpo und Orange waren eine schöne Delikatesse. Die fleischigen Cappellacci werden in der Emilia-Romagna gerne mit Kürbisfleisch gefüllt, im Occhio d'Oro findet der leicht süßliche Kürbis einen passenden Verbündeten mit dem zarten und saftigen Wildschwein-Ragout. Auch bei temperamentvollen Fettucine mit Salsiccia, frischem Panzanella-Brotsalat mit Pfirsich oder sahniger Burratina mit Pistazie und Tomaten hatten wir wegen der tadellosen Produkte und der guten Zubereitung unsere Freude. Restaurant und Bar gehen nahtlos ineinander über, beide bieten auf der 7. Etage den gleichen Panoramablick.



Der Service ist engagiert und gastorientiert, aber noch nicht durchgängig parke ttsic

her. Die Weinkarte hat noch kein Gesicht, man findet aber viel Gutes, etwa einen kraftvollen und würzigen Roero Arneis von Vietto, einen vitalen duftigen Barolo von Prunotto oder einen supertrocknen Asolo Prosecco von Case Paolin. Es mag ja eine internationale Hotelklientel und einige andere beeindruckt einen Mouton Rothschild zu finden, doch in einem solch italienisch positionierten Restaurant sollte man darauf schauen mehr Weine der italienischen Regionen zu listen, vor allem solche, die noch als Entdeckungen zu bewerten sind und mehr begeistern können als die allseits Geläufigen. Wenn man aber bedenkt, auf welchem kulinarischen Level sich das Flemings vor der Eröffnung des Occhio d'Oro befand, so hat es sich inzwischen in allen Bereichen deutlich nach oben bewegt.



*Flemings
Hotel
,
Occhio
d'Oro
,
Frankfurt,
Eschenheimer
Tor
2,*

Tel. 069 989 72 85 00. Di-Sa 17.30 – 1 Uhr, Küche bis 22.30 Uhr.

www.occhio-doro.com



Fotos: Barbara Fienhold

