

Occhio d'Oro: Gut Essen & Trinken mit schöner Aussicht

Im Frankfurter Flemings Hotel bewegt sich alles nach oben

Nicht die höchste, aber die beste Dachterrasse mit dem schönsten Ausblick hat das Restaurant Occhio d'Oro im Frankfurter Flemings Hotel ohnehin. Die italienische Küche zeigt sich seit zwei Jahren auf gutem Niveau stabil. Inzwischen hat sich auch die Weinkarte deutlich verbessert. Dass es in diesem denkmalgeschützten Haus einen historischen Paternoster gibt, macht es noch besser. Genug gute Gründe für einen Besuch.



Gerade viele italienischen Lokalen fehlt es an Kontinuität bei den Küchenleis

tunge
n. Beim Occhio d'Oro, dessen Crew aus Küche und Service zu einem spürbar guten Teil aus dem seligen und unvergessenen Casa di Tomilaia stammt, ist auch zwei Jahre nach der Eröffnung Stabilität zu erkennen und sogar an manchen Stellen eine Verbesserung. Vor allem bei der Weinkarte. Dass ist hier um so wichtiger, weil sich das Restaurant und die Weinbar den Platz teilen und man als Gast auch gerne nur auf ein gutes Glas und ein Tellerchen vorbeikommen möchte.





Küchenchef Andreas Nabholz-Hoffmann

Es gibt hervorragende Champagner wie den Shaman Rosé und den Brut Nature von Marguet, die man sonst eher selten findet. Aber mit dem Asolo Brut von Case Paolin auch einen richtig guten und richtig trockenen Prosecco (11 € das Glas, 55 € die Flasche). Wer einen der besten spanischen Cava haben möchte, findet ihn mit dem Terrers Brut Nature von Recaredo. Beim Roero Arnis von Vietti liegt man immer gut, preislich bewegt er sich auf dieser Karte eher im unteren Level (55 €). Der Grauburgunder Oberberger Bassgeige von Franz Keller ist stets eine sichere Bank (55 €). Wenn man sich etwas richtig Gutes gönnen will, kann man beruhigt zum Châteauneuf-du-Pape von La Nerthe greifen, der auch in der Magnum zu bekommen ist. Insgesamt wünscht man sich noch mehr Offerten im einfachen und mittleren Segment. Die Gäste können unter zehn offenen Weinen wählen, 10-18 € (0,15l).



Auf
der
Speis
ekart
e
stehe
n
Lustm
acher
und
leich
t
moder
n
insze
niert
e
Klass

iker aus der italienischen Küche, mit Schwerpunkt auf der Toskana und der Emilia-Romagna. Der Gast erlebt Spaß auf sehr gutem Niveau. Das Coperto für abgestandenes Olivenöl und etwas Weißbrot ist oft ein Ärgernis, im Occhio d'Oro bekommt man viel Gutes geboten: Schönes frisches Brot und ausgesuchtes erstklassiges Olivenöl (von Nepheli), Oliven und Wasser (zusammen 6 €). Pasta macht glücklich, im Occhio d'Oro aktuell fleischige Cappellacci, süffige Spaghetti Vongole und gut gemachte Gnocchi. Das Rindertatar mit Parmesancreme ist ein unkomplizierter saftiger Wonneproppen. Ligurische Trofie-Pasta mit Pulpo und Orange gehört bereits zu den Hausklassikern. Küchenchef Andreas Nabholz-Hoffmann und sein Team können aber auch Lust auf Vegetarisches machen, beim ausdrucksvollen Fenchelsalat vermisst man weder Fisch noch Fleisch.



Der
muntere
und
aufmerksame
Service
verbreitet
allen
thalben
gute
Laune
,
aber

keine übertriebene oder gar penetrante Animier-Stimmung. Das Restaurant wollte eigentlich mit dem Sommelier Ali Rasouli Nia aus dem Tantris in München glänzen, was aber in letzter Minute scheiterte. Der Vorgänger Marian Henß war mit einigen Monaten etwas länger im Amt. Neu ist hingegen Norbert Speth, der als General Manager positive Energie verbreitet, die er ganz offenbar aus Südafrika mitbringen konnte. Er wurde dort als Sohn deutscher Eltern geboren, hat aber auch einige bemerkenswerte Stationen in Deutschland absolvieren können, unter anderem als Koch in der Traube Tonbach.

Ludwig Fienhold

Flemings, Restaurant Occhio d'Oro, Frankfurt, Eschenheimer Tor 2, Tel. 069 989 72 85 00. Mo – Sa ab 18 Uhr.

Photocredit: Fienhold/BISS Magazin



General Manager Norbert Speth und der allgegenwärtige
Servicemitarbeiter Giuseppe