Parmesan Royal: 10 Jahre Top-Italiener Carmelo Greco

Jetzt startet ein

Jubiläums-Menü

Carmelo Greco, einer der besten italienischen Küchenchefs in Deutschland, feiert Jubiläum. 10 Jahre ist er nun mit seinem gleichnamigen Restaurant in Frankfurt selbstständig, doch eigentlich steht er schon seit fast 30 Jahren in der Stadt am Herd. Seine Erfolgsgeschichte begann in der legendären Osteria Enoteca in Rödelheim, wo es so authentisch italienisch zuging, dass man in der grauen Umgebung Zypressen zu sehen glaubte. Carmelo Greco will seine Freude teilen und bietet jetzt ein Jubel-Menü zum Freundschaftspreis an.

Der erste Besuch in der Osteria Enoteca war denkwürdig. Ein

schwarz gekleideter Herr mit der regungslosen Mimik eines Robert Mitchum öffnete die Tür zum seinerzeit schönsten und besten italienischen Lokal weit und breit. Der verschlossen wirkende Patron öffnete sich aber auch sehr schnell, wenn er merkte, dass Gäste seine Weinofferten zu schätzen wussten, die von Insiderwissen zeugten. Roland Brzezinski, eigentlich ein Mann aus der Modebranche, war der kongeniale Partner von Carmelo Greco, denn beide liebten die echte charaktervolle italienische Küche und nicht das, was es seinerzeit an Schwächlingen in den Vitrinen der Lokale dieser Spezies gab, und nicht nur dort.

Carmelo Greco

Carmelo Greco begeisterte Anfang der neunziger Jahre des letzten Jahrhunderts mit rustikaler Raffinesse und Gerichten, wie man sie aus Italien kannte, aber in Deutschland nicht oft erleben durfte. Geschmorte Wildschweinschulter mit Polenta, Ochsenschwanzragout mit Pesto Genovese, gefüllte Kaninchenschulter mit kleinen Tintenfischen auf Salsa von Marsala und Zimt oder Zicklein aus dem Ofen. Ein Evergreen aus dieser Zeit ist der samtige Flan „Parmesan Royal“ auf

Erbsencreme, der saisonal durch weiße Trüffel gekrönt wird. Dieser ist auch Teil eines Menüs, das es jetzt mittags und abends zum Preis von 90 € gibt (Getränke extra). Das Restaurant hat sich inzwischen von seinen Tischdecken befreit und serviert die Teller auf schönen Holztischen, wobei das Restaurant weiterhin in gelassener Noblesse erstrahlt.

LF

Jubiläumsmenü Carmelo Greco

Parmesan Royal auf Erbsencreme mit schwarzem Trüffel

Rinder-Tatar & Carpaccio mit Norcia Trüffel

Ravioli di Parmigiano mit sizilianischen Tomaten

Steinbutt mit Auberginen-Ragout, Safran-Mango-Kokos Sugo

Bürgermeisterstück vom weißen Fassona-Rind aus dem Piemont mit schwarzem Trüffel

Dessert

6 Gänge 90 €

Carmelo Greco, Frankfurt, Ziegelhüttenweg 1-3, Tel. 069 60 60 89 67.

www.carmelo-greco.de/home/

Photocredit: Barbara Fienhold

BISS-Artikel zum Neustart von Carmelo Greco vor 10 Jahren:

Maria, jetzt schmeckt´s ihm