Pavone: Neuer Italiener am Bankenpalast & andere Gastro News Frankfurt

Tramezzini, Schinken, Prosecco & Eis

Die Pole Position genau gegenüber der Europäischen Zentralbank in Frankfurt wird sich wahrscheinlich bald in bare Münze auszahlen. Ende des Jahres könnten viele der 2300 Mitarbeiter täglich nach einem geeigneten Lokal Ausschau halten. Damit rechnet auch das neue Pavone, das von einer deutsch-italienischen Familie betrieben wird und einiges an Überraschungen zu bieten hat. Es gibt Tramezzini in den verschiedensten Varianten, die leckere und leichte Antwort Italiens auf Sandwich und Butterbrot. Der Prosecco ist besonders gut und aus der kleinen Eismanufaktur, die vor den Augen der Gäste handwerklich betrieben wird, kommen verschiedene Sorten aus frischen Früchten. Himbeer- und Erdbeer-Eis sind prima, aber auch die Nuss-Varianten fallen sehr gut aus.

Tramezzini & Prosecco

Auf den ersten Blick sieht das kleine propere Lokal vielleicht so aus, wie andere italienische Eis-Cafés auch. Doch schnell merkt man das Bemühen um Qualität. Schon der Kaffee von Perilli, den sonst wahrscheinlich niemand in der Stadt führt, überzeugt. Mit dem Cappuccino (2,40 €) allein macht sich das Lokal bereits beliebt. Der ausgezeichnete Prosecco von Pietro Bernardi besticht durch zarten Wiesenblumenduft und eine feine Perlage von guter Persistenz. Probiert haben sollte man auch den Prosecco Padroncini, auf dem Gut der Familie Lorenzon schlagen Pfauen ihre Räder, die dem Frankfurter Lokal den Namen gaben. Wie alles im Pavone, ist auch der Prosecco sozialverträglich kalkuliert (4,50 € für 0,1l). Interessant zudem der rote Frizzante-Schaumwein Raboso, der angenehm herb ausfällt. Einige Gäste nutzen das Pavone auch gleich als Büro, W-Lan ist ebenso gratis, wie die ausliegende Lektüre (Die Zeit, Bild etc.).

Foccacia, Panini und Piadine gehören zum Standard, doch am begehrlichsten sind die Tramezzini, die allerdings nicht immer zu haben sind, weil sie stets frisch zubereitet werden müssen (man kann sie aber auch vorbestellen). Diese dünnen dreieckigen Weißbrotscheiben werden nicht gebuttert, sondern mit delikaten Pasten aus Fisch und Gemüse bestrichen. Die in Venezien beheimateten Tramezzini werden im Pavone außerdem mit anderen erstklassigen Erzeugnissen belegt: Barolo-Salami, Parma- und St. Daniele-Schinken oder auch Spanferkel und Tiroler Speck. Bei der Appetitmacher-Sonderaktion „Italienische Momente“, gibt es am Mittwoch, 12. März, von 10 – 20 Uhr ein Glas Prosecco und eine kleine Tramezzini-Auswahl für 5.90 €. Mit wie viel Liebe und Qualitätsbewusstsein man im Pavone arbeitet, können Gäste auch beim sonntäglichen Frühstück erleben – ab 11 Uhr (12,90 €, ohne Getränke). Die hauchdünn und frisch aufgeschnittenen Schinken sind eine Pracht.

„Es gibt Dinge, auf deren Herstellung sich die Italiener einfach besser verstehen – Nudelsaucen etwa, Staatskrisen, Barolos, Ferraris. Dass sie dazu neben Beamten auch Brote fantasievoll zu schmieren wissen, ist weniger bekannt“, meint Loredana Levkadinos, die das Pavone mit großer Einsatzfreude betreibt. Unterstützt von ihrer Mutter Iris und deren Partner Adriano. Das Trio führte im hessischen Alsfeld schon ein Café, konnte aber den Verlockungen der Stadt und der verheißungsvollen Location an der Europäischen Zentralbank nicht widerstehen. Bis gestern war das Pavone ein Geheimtipp…

Pavone, Enoteca & Gelateria, Frankfurt, Sonnemannstr. 77, Tel. (069) 90 43 44 55. Täglich geöffnet von 10 – 20 Uhr. Sonderaktion „Italienische Momente“, 1 Glas Prosecco und Tramezzini für 5.90 €, am 12. März von 10 – 20 Uhr.

Weine & Freudentränen: Restaurant Allgaiers

Die muntere Dolores Martinez Lopez tut dem Restaurant Allgaiers im schönen Westend gut, wo sie seit dem 1. Februar als Restaurantleiterin und Weinberaterin arbeitet. Die ebenso freundliche wie kompetente Fachfrau war zuvor als Sommeliere in der Villa Rothschild tätig und sorgte als Gastgeberin bei Juan Amdor in Langen für einen guten Service. Jetzt aber sieht man sie nicht mehr im formellen Kostüm, sondern darf saloppe Freizeitkleidung tragen. An ihren

Fähigkeiten ändert das ohnehin nichts, doch wirbelt sie nun noch geschmeidiger durchs Lokal. Die ohnehin starke Weinkompetenz im Restaurant Allgeiers ist jetzt noch stärker zu spüren. Unbedingt probieren: Côtes Catalanes Grande Cuvée Vieilles Vignes 2010 von der Domaine Giocanti aus der südfranzösischen Region Languedoc-Roussillon. 40 % Grenache, 30 % Syrah, 30 % Cabernet Sauvignon. Reben von 120 Jahre alten wurzelechten Stöcken. Biologischer Anbau, keine Filtration. Wildbeerig & würzig, saftig & sexy, dicht & delikat. Nicht zu vergessen: Hausherr Stefan Allgaier scheut kein Risiko und steht jetzt selbst am Herd. Er bleibt seinem beherzten Stil und rustikalen Portionen treu. Dass Restaurant Allgaiers – ein rundum sympathisches Spaßzentrum.

Allgaiers, Frankfurt, Liebigstraße 47, Tel. (069) 98956611.

Gute Tapas & eigenes Olivenöl: Casa Pintor

Tapas-Spezialist José

Das älteste, beste und authentischste Tapas-Lokal in Frankfurt ist die Casa Pintor im Nordend. In lebhafter Atmosphäre genießt man Chorizo, gebratene Sardellen, galizischen Tintenfisch, Huhn mit Knoblauch, Backhühnchen, super Pata Negra Schinken und natürlich die immerguten Gambas al ajillo. Zu diesen deftigen und leckeren Happen gibt es auch ordentliche bis sehr gute Weine. Jose Manuel Perez Fincias, der inzwischen mit Christian Cueva Pacheco einen Teilhaber hat, zumal er heftig auf seiner Olivenplantage in Spanien beschäftigt ist, will sein Programm mit einem Bio-Hofgut erweitern. Derzeit gibt es schon einmal im Lokal sein wunderbares, unglaublich viskoses und nach Feld und Wiese duftendes Olivenöl aus eigener Herstellung. Noch ein Grund mehr, das Tapas-Lokal zu besuchen. Siehe auch BISS-Artikel So schmeckt Spanien.

Casa Pintor, Frankfurt, Bornwiesenweg 75, Tel. (069) 597 37 23.

Tolles Dessert: La Moraga

Das Turrija-Dessert

Einen ganz anderen Tapas-Weg geht das moderne Konzept im Lokal

La Moraga in der Frankfurter Innenstadt. Der Haus-Cava Ventura macht richtig Spaß, manche Happen auch, vor allem der Iberico Burger und der Bull Burger. Umwerfend gut aber gerät ein traditionelles spanisches Dessert: Turrija. Eine Süßspeise aus Weißbrot, Kokosmilch und Butterkaramell mit Kokos-Eis. Diese bereitet nicht der deutsche Küchenchef, sondern eine spanische Köchin zu. Toll!

La Moraga Frankfurt, Junghofstraße 14, Tel. (069) 15345466.

Texte: LF

Photocredit: Barbara Fienhold, Pavone