

Restaurant-Kritik: Goldman Restaurant in Frankfurt

Ein Klassiker

mit frischen Ideen

Die Hanauer Landstraße hat viele Gastronomen kommen und gehen gesehen, doch Thomas Haus und sein *Goldman Restaurant* sind seit über zehn Jahren die feste Gourmetgröße in diesem Quartier. Gute Küche, lebensfrohe Atmosphäre, netter Service, moderate Preise – das Gesamtpaket stimmt einfach.

Seit sich Thomas Haus um seinen Zweitbetrieb, die adrett-rustikale und ebenfalls empfehlenswerte *Werkskantine* kümmern muss, überlässt er im Goldman seinem Küchenchef Sebastian Gonzalez Rivera die Führung. Er kann sich auf ihn und das gute eingespielte Team verlassen. Der Südamerikaner Rivera hat unter anderem bei Dirk Maus gearbeitet, der in Heidesheim am Rhein das hervorragende Gourmetrestaurant und Landgasthaus *Sandhof* betreibt. Die Küche im Restaurant Goldman versteht sich auf verfeinerte Klassik, die jung und modern ausgelegt wird. Ein mustergültiges Highlight: Flusskrebs-Ravioli in feiner Krustentiermante mit krossem Bauch vom Biolandschwein im Süßholzpefferlack nebst Blumenkohlcreme. Ein Amuse soll leicht und appetitanregend ins Menü führen. Die schöne Forellencreme mit Forellenkaviar im zarten Knuspermantel mit Gelee von Roter Bete ist so wölkchenleicht und elegant, das man sie sich als richtige Vorspeise wünschen wird. Lachs kann langweilen, das gebratene norwegische Lachs-Sashimi in der Sesam-Gewürzkruste mit Sesammayonnaise, Passionsfrucht und Avocadocreme bietet dagegen unterhaltsame kulinarische

Qualität.



Küchenchef Rivera

Den großen Klassiker, das Beef Wellington (im Bild oben), bekommt man nicht mehr so häufig. Und wenn, dann mitunter in eher schwacher Ausführung. Im Goldman Restaurant erlebten wir das butterzarte Rinderfilet in Gänseleberjus mit Kartoffelespuma und Blattspinat in Bestform. Am Ende soll es nicht noch etwas Fülliges und zu Süßes geben. Als kein plumpes, sondern schlankes Dessert erweist sich der zerlegte Apfelstrudel aus Granny Smith Sorbet, Quarkmousse, Apfelgel und Rum-Rosinen. Es kommen gerne Weine auf die Karte, die nicht allzu kompliziert zu trinken sind und auch preislich nicht überfordern. Ein wenig mehr Mut und Zugriff auf die junge, deutsche talentierte Weinszene wäre vorteilhaft.

Thomas Haus und seine Frau Kirsten, die das Lokal gemeinsam führen, packen immer wieder selbst an, können sich aber auf ein gutes Service-Team stützen. Restaurantleiter Pino di Palma und der allgegenwärtige Carsten Friese sind gutgelaunte

Gastgeber. Charlotte Chevallier nahm einen ungewöhnlichen Weg und betreute Giraffen im Osnabrücker Zoo, bevor sie eine Ausbildung in der Gastronomie startete und zum Goldman Restaurant wechselte.



Raviolo mit Schweinebauch

Das quicke und preiswerte East Side Lunch (3 Gänge für 26,50 €) ist sicher für viele interessant, die mittags auf der Suche nach einer guten Adresse sind. Abend bekommt man ein aufwendigeres Menü, kann aber auch à la carte bestellen. Den Marktleiter vom nahen Scheck-in, Peter Splettstößer, und Thomas Haus verbindet eine langjährige freundschaftliche Partnerschaft. Daraus entstehen interessante gemeinsame Veranstaltungen (Affaire Culinaire), wie das Champagner-Dinner mit 4 Gängen und 5 begleitenden Champagner für barmherzige 79 € als Inklusivpreis. Man sollte den Check-in-Markt und das Goldman auch übers Internet im Auge behalten, um auf solche besonderen Offerten stoßen zu können.

Ludwig Fienhold

Goldman Restaurant, 25hours Hotel, Frankfurt, Hanauer Landstraße. 127, Tel. 069 405 8689 806.

Geöffnet/Küche: Mo – Sa 12-14.30 Uhr, 18.30-22.30 Uhr, So zu.

www.goldman-restaurant.com

Anzeige

