

Restaurant-Kritik: Medici in Frankfurt

Gänseleber, Currywurst und große Burgunder

Sehr erfolgreich, fast immer ausgebucht, extrem beliebt. So viel Friede, Freude, Eierkuchen wirkt fast schon langweilig. Doch das Restaurant Medici überrascht immer wieder mit neuen Ideen und ungewöhnlichen Kunstgriffen. Es gibt jedenfalls nicht viele Restaurants, wo mit gelassener Selbstverständlichkeit eine Currywurst und Raritäten von Romanee-Conti gleichzeitig zu haben sind. Die Basis der populären Adresse aber ist: Anspruchsvolle Küche mit Bodenhaftung. Diese Restaurantkritik wurde einen Tag vor dem Shutdown wegen der Corona-Krise veröffentlicht und hat deshalb durch eine Wiederholung eine neue und stärkere Aufmerksamkeit verdient, weil es jetzt ja wieder halbwegs normal in einigen Teilen der Gastronomie läuft. Am Konzept und der Qualität des Restaurants Medici hat sich nichts geändert. Aber: Die Betreiber sind inzwischen unter die Weinhändler gegangen und bieten über 600 verschiedene Flaschen an.



Stamatios (l.) und Christos

Das Medici ist kein Italiener, wie man leicht vermuten könnte. Und auch kein Grieche, wie der Name der Brüder Stamatios und Christos Simiakos in die Irre führt, die das Lokal seit 17 Jahren betreiben. Die beiden wurden im rheinischen Gummersbach geboren und haben in Spitzenrestaurants gelernt und ihre Karriere begonnen, bei Alfons Schuhbeck, Jörg Müller und Dieter Müller oder Hans-Peter Wodarz. Es gibt zwei kulinarische Gesichter vom Medici, das schnelle und preiswerte Mittagsgeschäft und die aufwendigeren und mehr kreativen Abend-Gerichte. Die Medici-Brüder sehen ihre Darbietungen als „Modern European Cuisine“.

Die Küche



Gänseleber-Gerichte gelingen hier besonders gut und verraten den ambitionierten Background der Küche. Ein Teller bleibt in bester Erinnerung: Gästestopfleber mit schönen Zwetschgen und feinfruchtiger Zwetschgensauce, Gänselebermousse, Joghurtkrokant und köstlichen Arme-Ritter-Würfel. Zwei Beispiele aus der aktuellen Karte zeigen Charakteristika der Küche, die weltumspannend ist ohne belanglos international zu sein. Meist werden nur wenige Komponenten eingesetzt, oft kulinarische Lieblingsstücke einer größtmöglich kompatiblen Gästegruppe: Gebratenes Skreifilet mit wildem Brokkoli und Yuzu-Süßkartoffelcreme oder Pulpocarpaccio mit Papaya-Mango-Salsa, Chorizo und geschmorter Paprika. Ausgezeichnete Produktqualität und handwerkliches Können bieten dafür die richtigen Voraussetzungen.



Seit
Neust
em
steht
auch
eine
Curry
wurst
im
Angeb
ot,
eine
gelun
gene
rusti
kale
Delik
atess

e. Sehr gute Fleischqualität, harmonisch-würzige hausgemachte Currysauce und selbstgemachte Pommes Frites. Toll, dass es so etwas in dieser Qualität in einem Restaurant gibt. Ein Bravo auch für die hausgemachte und erstklassige Rinderfrikadelle auf lauwarmem Kartoffelsalat mit Senfcreme. Beide Gerichte sind jeweils Teil eines kleinen Mittagsmenüs.



Man
erken
nt im
Medic
i an
viele
n
Detail
s
das
Quali
tätsb
ewuss
tsein

. Am Olivenöl, den Oliven, dem Fleur de Sel und ganz gewiss am ausgesuchten Käse vom Maitre Affineur Waltmann – etwa dem wundervollen, auf Heu gereiften cremigen Pithiviers au Foin aus dem Îl-de-France. Ohne Produkterkenntnis funktioniert auch kein Schinken. Im Medici gibt es eine längst liebgewonnene Aufschnittmaschine mit Schwungrad, die präzisen Schnitt und saftige Ergebnisse liefert.

36 Monate gereiften Parmaschinken, feinsten San Daniele, Gran Reserva Serrano oder besten aromatischen Jambon Noir de Bigorre (alle als kleine und große Portion). Mittags und abends, aber auch gerade in der absolut mageren Zeit in Frankfurt, die Menschen zwischen 15 und 18 Uhr hungrig herumirren lässt.

Die Weine

Im Medici hat man begriffen, dass es eine Klientel gibt, die gerne große Weine trinkt und dazu nur eine Kleinigkeit essen will. Zu dieser kaufkräftigen Gruppe gehören auch jene, für die Champagner und Currywurst kein Widerspruch, sondern beste Ergänzung ist. Die Kenner und die Neugierigen werden hier mit entsprechenden Offerten gut bedient. Es gibt nicht viele Restaurants in Deutschland, die eine Kollektion von der

Domaine de la Romanée Conti listen, denn diese absoluten Raritäten sind extrem hochpreisig und werden vom Weingutsbesitzer Bertrand de Villaine im Burgund beziehungsweise dem Exklusivimporteur in Deutschland, Albert Kirdorf, in ganz kleinen Mengen zugeteilt. Neben anderen großen Burgundern und Bordeaux sind im Restaurant Medici ausreichend Weine für Business Budgets zu haben, etwa ein Riesling von Querbach aus dem Rheingau oder der Sauvignon Blanc von Knewitz aus Rheinhessen.

Das Ambiente

Am gediegenen Ambiente hat sich in all den Jahren wenig geändert, wegen der starken Nachfrage wurden schon vor längerer Zeit Plätze an der Bar eingerichtet, die das Lokal und die Stimmung auflockern und von Individualisten geschätzt werden. Links neben der Eingangstür befinden sich in einer Nische auch die etwas intimeren Zweiertische, während die beliebten Fensterplätze aufgereiht sind und mehr Uniformität ausstrahlen.

Der Service



Restauranter
Stefan Krenzer
dirigiert den
freundlichen
Service vom
ersten

Tag an und bleibt, wie das ganze Team, auch an hektischen Tagen von heiterer Entspantheit. Im Medici trifft man viele langjährige Mitarbeiter, die Fluktuation im Service ist eher gering, für Frankfurter Verhältnisse sehr gering. Vom engagierten Barkeeper bis zum geschätzten Spüler wurde überall die Jahre ein ziemlich stabiles Team aufgebaut.

Besonderheiten

Das Restaurant Medici im Frankfurter Stadtzentrum hat sich in all den Jahren immer beliebter gemacht, für manche gar unentbehrlich. Ein sehr hoher Stammgastanteil spricht dafür. Die zentrale Stadtlage lässt sich auch gut in eine Shopping-Tour einbauen. Die gastronomische Dichte in der Weißadlergasse ist enorm, wobei jedes Lokal mit einem anderen Konzept arbeitet. Das Medici gehört zu den besten und beliebtesten Adressen fürs Mittagessen. Das täglich wechselnde Business Lunch Menu ist gut & preiswert: 2 Gänge 18 €, 3 Gänge 21,50 €. Bei den sehr preiswerten Lunch-Offerten kann man

natürlich nicht so anspruchsvoll aufzutischen, wie bei den kreativen Menüs.

Ludwig Fienhold



*Restaurant Medici, Frankfurt,
Weißadlergasse 2, Tel. 069 21 99
07 94. Mo-Sa Küche ab
11.30-22.30 Uhr, Sonntag zu.*

<https://www.restaurantmedici.de>

Photocredit: Barbara Fienhold



