

Restaurant-Kritik: Villa Merton

Küchenstil: Intelligente Herzhaftigkeit

André Großfeld will ein größeres Publikum ansprechen

Die Villa Merton im Frankfurter Diplomatenviertel zählt zu den schönsten Adressen in Deutschland und hat manchen großen Koch hervorgebracht. Vor allem den virtuosen und so leicht und beschwingt kochenden Hans Horberth und den von der Natürlichkeit der Wiesen und Wälder beseelten Matthias Schmidt. Jetzt führt mit dem 38 Jahre alten André Großfeld ein ganz anderes Naturell das Restaurant – sehr geerdet, aber nicht ohne Raffinesse. Der aus Telgte im Münsterland stammende Koch war für knapp zwei Jahre Commis de Cuisine bei Hans Haas im legendären Tantris in München, arbeitete bei Alfons Schuhbeck in Waging am See, stand mit Volker Drkosch im Brick in Frankfurt am Herd und machte sich mit einem auf seinen Namen getauften, guten Restaurant in Friedberg-Dorheim selbständig. Keine schlechten Voraussetzungen für einen Neustart.



Glattbutt in Malzbierbutter

Die Noblesse der Villa ist trotz anderer Gestaltung geblieben, neu ist vor allem das Bistro eine Tür neben dem Gourmetrestaurant, das aber optisch nicht minder attraktiv ausfällt. Beide Abteilungen teilen sich die kleine Gartenterrasse, die sehr intim und unbeschwert wirkt. Das mitunter zu vernehmende dezente Ploppen kommt mehr von den Bällen des hauseigenen Tennisplatzes als von Champagnerkorken. Die Villa Merton gehört nach wie vor dem Union International Club, ist deshalb entgegen weitverbreiteter Meinung aber nicht nur den Mitgliedern vorbehalten, sondern kann und soll von jedem besucht werden.



Restaurant

Das hausgebackene Malzbrot ist gefährlich gut, man mag sich nur ungern davon trennen. Ein Highlight der Küche ist analog dazu das perfekt gebratene saftige Filet vom Glattbutt mit

Hopfensprossen und wunderbar konzentrierter Malzbierbutter. Sehr gut auch die pralle Tranche von der Dorade Rosé mit Kichererbsen und Koriander-Joghurt. Der zarte Rücken vom Odenwälder Hirsch mit Gänseleber, Feige und Sellerie hat das Format eines Klassikers. In der Patisserie ist ein junges Talent am Werk, das aus Zitrone, Staudensellerie, Minze und Fenchel eine federleichte Finesse zaubert. Die kreative deutsche Küche lässt sich deutlich regional inspirieren, muntert die Gerichte jedoch auch hin und wieder mit asiatischen oder orientalischen Prisen auf. Das derzeitige Konzept, welches ausschließlich ein Menü aus sechs respektive acht Gängen vorsieht, halten wir für überdenkenswert. Der zwanglosen Entscheidungsfreiheit des Gastes zuliebe, sollte es Menüs geben, bei denen man jede Position auch einzeln bestellen kann.



Bistro

Im Bistro ist ohnehin alles etwas unkomplizierter, was aber keine Banalität beim Essen mit sich bringt. Frankfurter Curry-Fischeintopf beispielsweise ist eine besonders schöne Variante der allseits bekannten Bouillabaisse. Vom Wiener Schnitzel bis zum geschmorten Ochsenbäckchen gibt es viele Evergreens. Die Weinkarte und ihre 250 Positionen gelten für Restaurant und Bistro und bieten vor allem eine persönliche Auswahl von André Großfeld. Es ist vieles dabei, was einem allgemeingültigen Geschmackbild entspricht, aber auch einiges für ausgepichte Kenner. Vor allem, wenn es sich um einen so großartigen sehr

trockenen, frischen und animierenden Sekt, wie dem Haus Klosterberg von Markus Molitor handelt, der ganz viel an schäumenden Weinen in den Schatten stellt. Das eine oder andere Glas lässt sich entspannter trinken, wenn man gleich eins der hübschen Zimmer über dem Restaurant reserviert. Nicht nur für Anreisende aus dem Umland zu empfehlen, auch für Frankfurter, die so in der eigenen Stadt ein schönes Weekend im Grünen verbringen können.



André Großfeld

Küche, Keller und Service der Villa Merton zeigen ein homogenes positives Bild. Das Restaurant macht Lust, wenn auch auf andere Art als zuvor. Der vormals vielleicht als zu speziell empfundene Küchenstil dürfte nun in seiner nonchalanten Ausprägung als weniger anstrengend empfunden werden. Unpoliert oder volkstümlich ist die Küche deshalb noch lange nicht.

Ludwig Fienhold

Villa Merton, Frankfurt, Am Leonhardsbrunn 12, Tel. (069) 70 30 33.

Restaurant Montag bis Freitag 18 – 22 Uhr (Küche). Menüs 108 €
sechs Gänge, 128 €, acht Gänge.

Bistro täglich 12 – 14 und 18 – 22 Uhr (Küche). À la carte,
Hauptgerichte 21 – 32 €.

www.restaurant-villa-merton.de

Photocredit: Barbara & Ludwig Fienhold