

Restaurantkritik Frankfurter Botschaft: Asien & Frankreich fließen am Main zusammen

Küchenchef Hai Hoang Minh

und Restaurantleiter Thierry

Felden sorgen für ein neues Profil

Frohe Botschaft: Frankfurt ist um eine gute Adresse reicher: Extravagante asiatisch-französische Hochküche im schicken Glashaus-Restaurant mit eigenem Strand am Westhafen. Ein Vietnameser und ein Franzose bringen eine Qualität ein, die bislang in dem Restaurant *Frankfurter Botschaft* so nie zuvor zu erleben war. Die Küche ist jetzt schon in der Anfangszeit sehr gut und wird wahrscheinlich deutlicher im Profil, wenn Chef Hai Hoang Minh seine asiatisch-französische Handschrift noch stärker einsetzt. Das lässige amüsante Ambiente mit Flussblick, der engagierte Service und eine Küche, die in Frankfurt eine Lücke füllen will, machen jedenfalls Lust & Laune.



Tuna

Eine Reissuppe kann banal sein, in Asien gilt sie selbst dann noch als Medizin. Auf der Speisekarte der Frankfurter Botschaft klingt sie durch ihre Zusammenstellung ziemlich spannend. Die sämig-feine dunkle Reissuppe mit nussigem Burgunder-Trüffel, gebeiztem Eigelb, Pak Choi und erstklassiger Blutwurst aus dem Elsass (von Spiegel) erfüllt die Hoffnungen und offenbart sich als eine äußerst gelungene und harmonische Kombination von weltgewandter Finesse. Beim kurz angebratenem Thunfisch mit rosa Kern, gerösteten Enoki-Pilzen. Ponzu-Gelee, Tamago und Orangen-Fenchel-Salat könnte man ein zu eifriges und buntes Potpourri vermuten, doch das Ergebnis ist eine geschmackvolle Einheit aus perfekt abgestimmten Ingredienzien. Ein Teil der Thunfisch-Arie swingt für sich allein, der andere türmt sich wie ein Burger auf, erweist sich dabei indes als so saftig, würzig und stimmig wie man sich dies bei den Fleischbergen wünschen würde. Ein Highlight ist auch das kross gebratene Filet vom Loup de Mer mit zartem Pulpo, Yuzu-Polenta und Edamame-Bohnen.

Der
33
Jahre
alte
vietn
amesi
sche
Chef
de
Cuisi
ne
Hai
Hoang



Minh war Junior Souschef im Tigerpalast unter dem damaligen Küchenchef Alfred Friedrich. Als Friedrich ins Lafleur in den Palmengarten wechselte, nahm er Hoang gleich mit. Erfahrungen

als Küchenchef sammelte Hoang in Albstadt-Ebingen bei Stuttgart im „Hotel Linde“, das vom Restaurantführer Gault & Millau seinerzeit mit 15 Punkten bewertet wurde. Familiäre Gründe brachten Hoang nun wieder zurück nach Frankfurt.



Hai Huong Minh

Der neue Restaurantleiter & Sommelier Thierry Felden kann sich auf ein junges sympathisches Serviceteam stützen, das aus ehemaligen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Villa Merton und der Emma Metzler besteht. Felden (zuvor Ernos Bistro, Lohningers Micro, Villa Merton) hat die Weinkarte bereits aufgefrischt und wird diese noch weiter aufbauen. Es gibt viele bekannte Weingüter, die eine sichere Bank sind, aber auch manch anderes Gutes. Mit einem Champagner von Legras & Haas zum Einstieg liegt man richtig, der Grüne Veltliner „Spitzer Point“ von Johann Donabaum aus der Wachau verschafft eine druckvolle würzige Saftigkeit, die zu vielen Fischgerichten passt. Eine schöne Begleitung ist der fabelhafte trockene Weißburgunder Reicholzheimer Satzenberg Zazo aus der Alten Grafschaft von Norbert Spielmann, der mit guten französischen Burgundern mithalten kann, aber sozialer im Preis ist.



Die Frankfurter Botschaft wurde optisch und noch mehr inhaltlich neu positioniert. Nach der Umgestaltung präsentiert sich das Restaurant durch die Betonung der großen Fensterfronten noch luftiger. Die beiden Betreiber des Restaurants, Daniel Arons und Hamdi Abbas, haben einen neuen ambitionierten Auftritt initiiert, der nicht nur den Westhafen fördert. Frankfurt ist die derzeit am meisten kulinarisch expandierende Stadt in Deutschland – die Frankfurter Botschaft ist ein gutes Beispiel dafür.

Ludwig Fienhold

Frankfurter Botschaft, Frankfurt, Westhafenplatz 6-8, Tel. 069 24004899. Mo-Fr. 12-15 + 18-22 Uhr, Sa 18-24 Uhr, So geschlossen.

Vorspeisen 16-22 €, Hauptgerichte 32-38 €, Desserts 10-13 €. Menü 62 € (3 Gänge) oder 71 € (4 Gänge).



Saibling



Thierry Felden
(l.), Hai Hoang
Minh



Nah am Wasser
gebaut