

# Restaurantkritik: The Dune im neuen Hotel The Florentin

## Endlich hat Frankfurt ein weiteres Spitzenrestaurant

*Von Ludwig Fienhold*

Trotz einiger herausragender Einzelleistungen kocht die Frankfurter Gastronomie derzeit auf Sparflamme. Um so mehr freut es, dass es mit dem Restaurant The Dune einen Neuzugang gibt, der ganz weit oben mitspielen kann, nicht nur in der Stadt, sondern in ganz Deutschland.

An diesem Restaurant führt kein Weg vorbei. Bildlich gesprochen. Man muss es aber erst einmal finden. Es hält sich geradezu versteckt, als wolle es ein Geheimnis bleiben. Gleich neben der Rezeption befindet sich ein schmaler Eingang, als Pforte zu einem abgedunkelten Raum, in dem galaktische Sterne funkeln, die vielleicht ein anderes Universum öffnen möchten. Die Lichtdramaturgie erzeugt Spannung, Tisch und Teller werden gezielt durch Spots sichtbar gemacht.



Kaisergranat/Mandel/ Yuzu Kosho

Auch bei der Küche von Niclas Nussbaumer ist man schnell im Bilde, sie arbeitet selbst auf den vier Zentimetern ihrer Miniatur-Delikatessen mit Präzision und Ausdruckskraft: Wagyu-Tatar und Nori-Alge, Ziegenkäse & Gurke, Kaisergranat und Kamille. Die famose Kaisergranatessenz mit Kaffirlimette, die aus der Teekanne ausgeschenkt wird, würde man sich am liebsten in Flaschen abfüllen lassen. Ein im Porzellan-Ei gefülltes Potpourri, im Wesentlichen Dorade und Iberico-Schinken, ist ein bestens austariertes Überraschungsei. Wie alles in diesem Restaurant gut abgeschmeckt. Dem hausgebackenem Sauerteigbrot und der exzellenten Butter widmen wir eine eigene Geschichte, weil auch solche Leistungen herausgestellt gehören ([siehe „Warum Brot ein eigenes Gericht sein kann“](#)).



Restaurantleiterin Lea Rupp, Küchenchef Niclas Nussbaumer

Groß in Form gerät die Küche mit einem anderen kleinen Format von geschmacklicher Tiefenschärfe. Beim Kalbstatar mit geröstetem Lauch setzt ein cremiges Uni-Eis (Seeigel) die Pointe. Leicht salzig, nussig und in diesem Fall nicht fischig. Bei vielen Gerichten im Menü blitzt Japanisches auf, aber immer feinfühlig eingesetzt. Ein geschmackliches und auch optisches Highlight bildet der auf Holzkohle gegrillte Kaisergranat, zart und mit leichtem Biss, der mit weißer Mandelcreme, Mandeln, Yuzu Kosho-Gewürz und Grapefruit belebt wird. Das Limousin Lamm mit geschmortem Lammbauch in einer leichten Auberginenhülle wird von einer wunderbar intensiven Jus eskortiert, bei der das Brot zum Tunken animiert – es liegt auch ein Löffel bereit, aber tunken bringt einfach mehr Leben in den Mund. In der Menüfolge das konventionellste Gericht, was angesichts der sonstigen kreativen Kapriolen aber einen geschmacklichen Ruhepunkt einbringt.



## Caviar Dessert

Eine Überraschung verbirgt sich hinter dem kurz C&C auf der Speisekarte genannten letzten Gang, der auch attraktiv inszeniert wird: Cornflakes-Eis-Creme mit Algen-Crunch und Vanille-Essig sowie Caviar on top. Das schmeckt so einfach, wie genial, dass man nur allein deshalb ins Restaurant The Dune gehen möchte.

Die Küche würzt beherzt, Vitalität und Finesse finden spielend und ausgewogen zusammen. Am Ende eines künstlerisch ästhetischen und sensorisch ideenreichen Menüs lehnt man sich äußerst zufrieden zurück und freut sich auf den nächsten Besuch, zumal in diesem Restaurant noch mehr Potential steckt. Das Menü mit 7 Gängen kostet 249 €, wobei man das Brot als eigener Gang sehen könnte und es zudem noch einige Starter vorneweg gibt. Es existiert ein kleiner Bereich à la carte, der sich hier „Fine Bites & Wine“ nennt, preislich aber so ausfällt, dass man eher zum Menü greifen wird (18 – 99 €).



Tatar vom Kalb, gerösteter Lauch und Seeigel (Uni)-Eis

Niclas Nussbaumer hat in unterschiedlichen Topküchen gearbeitet, im zeitlosen Klassiker Erbprinz in Ettlingen, dem Spitzenrestaurant Seehotel Überfahrt am Tegernsee und dem Schlosshotel Friedrichsruhe als Chef Patissier. In der Schwarzwälder Mühle am Schluchsee wurde seine Küche dann mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet.



Sommelier Erik Veelmann

Die Restaurantleitung im Restaurant Dune liegt in den Händen von Lea Rupp, der Lebensgefährtin von Niclas Nussbaumer. Neu im Team ist Erik Veelmann als Sommelier, der zuvor fünf Jahre in Ernos Bistro in

Frankfurt arbeitete, das für seine erstklassige Küche und eine herausragende französische Weinkarte bekannt ist. Im Dune favorisiert Veelmann Frankreich und Deutschland, wobei Bordeaux und Burgund besonders gut besetzt sind. Der großartige weiße Burgunder Santenay Les Hâtes, Jahrgang 2023, von René Lequin-Colin ist eine selten zu findende flüssige Delikatesse, in der man ertrinken möchte. Die ebenfalls nicht oft zu bekommenden Weine der Domaine Tempier aus dem südfranzösischen Bandol sind von markanter Würze und tiefgründiger Erdigkeit. Der Bandol Rouge, Jahrgang 2016, ist jetzt perfekt. Wie bei allen Weinen, ist es nicht immer einfach den richtigen Zeitpunkt der bestmöglichen Trinkfähigkeit zu finden. In der Gastronomie werden oft Jahrgänge aufgetischt, die noch nicht ihr bestmögliches Alter erreichen konnten, oder solche, die ihren Zenit längst überschritten haben. Gerade deshalb sind Sommeliers so wichtig, gute Sommeliers, wie Erik Veelmann. Die Wines by the Glass im Restaurant Dune bieten sehr gute Qualitäten, sind aber derzeit nicht schlüssig und gastfreundlich kalkuliert, was nachgebessert werden soll.

Das Restaurant The Dune hat mit Tempo und Talent einen enormen Start gezeigt. Der Marathon aber hat erst begonnen.

*The Dune im Hotel Florentin, Frankfurt, Grandhotel der stark kulinarisch ausgeprägten Althoff-Gruppe.*

*Frankfurt, Paul-Ehrlich-Str. 9, T: 069 60 51 350.*

*Di – Sa ab 18.30 Uhr geöffnet,*

[www.theflorentin.com](http://www.theflorentin.com)

Photocredit: BISS Magazin Frankfurt



The Dune Restaurant



Hotelldirektor Boris  
Meßmer



Küchenchef Niclas  
Nussbaumer