Seven Swans: Das originellste Restaurant von Frankfurt im neuen Look

Nach dem Umbau jetzt

größer, schöner, besser

Von Ludwig Fienhold

Im schmalsten Haus von Frankfurt ist viel Platz für Phantasie: Nach dem Umbau ist jetzt alles noch größer, schöner, besser. Aus den ehemaligen Hotelzimmern wurde zusätzlich Platz für eine neue Küche und mehr Tische geschaffen. Künftig können im Restaurant *Seven Swans* 30 Gäste bewirtet werden, bislang waren es höchstens 18. Das Restaurant erstreckt sich nun über drei Etagen und teilt sich in den White Room und den Black Room sowie die Dachterrasse auf. Diese wunderbare Loge mit Blick auf den Dom und die Skyline ist der schönste Platz (für 2 – 4 Gäste). Dort zieht Küchenchefin Kimberley Unser auch ihre Kräuter. Die Dachterrasse ist aber auch ein Chefs Table, denn die Gäste sitzen unmittelbar neben der offenen Küche. Die Speisekarte bleibt weiterhin klein, doch der Menüzwang wurde abgeschafft, man kann jetzt auch spontan kommen und sich etwas aus der Speisenfolge auswählen.

White Room

Küchenchefin Kimberley Unser strahlt wie ein Honigkuchenpferd. Endlich konnte sie ihre schlichte Hausfrauenküche gegen eine professionelle eintauschen. Die ist zwar auch nicht riesig und musste dem Häuschen angepasst werden, doch hier steht jetzt ein eigens für *Seven Swans* angefertigter Molteni-Herd, der Rolls-Royce unter den Öfen. Unterstütz wird Kimberley Unser nach wie vor von Souschef Max und einer Gehilfin. Der Stil der Küche bleibt wie er war. Kimberley Unser lässt sich gerne von der ganzen Welt inspirieren und macht daraus ihre ganz persönliche Landhausküche. Saisonal, regional, frisch. Aus kontrolliertem Anbau – jetzt sogar mit einem eigenen ökologische Hof auf den Braumannswiesen in Bad Homburg. Das dort erzeugte Obst, Gemüse und nebst frischen Kräutern werden verstärkt in der Küche vom *Seven Swans* eingesetzt. Die anfänglich magere Weinkarte wurde inzwischen aufgestockt und mit einigen guten Flaschen ergänzt, wobei noch Spielraum nach oben bleibt.

Black Room

Ein Raum im *Seven Swans* ist nur für Künstler und ihre Werke reserviert. Katharina Weinstock kuratiert mehrmals jährlich die Ausstellungsreihe *Seven Swans perspectives*. Jede neue Ausgabe der Reihe begeht das *Seven Swans* mit einer offenen Vernissage, bei der Künstler und Kuratorin durch den Abend führen. Kunst ist auch an den Wänden der Restaurantetagen zu finden, wobei der Blick aus dem Fenster auf den Main und die vorbeiziehen Schwäne ebenfalls ein großer optischer Leckerbissen ist.

Am Eröffnungsabend des neuen *Seven Swans* feierten Hausherr Steen Rothenberger, Geschäftsführerin Suna Korap und Küchenchefin Kimberley Unser mit über 100 geladenen Gästen. Beliebtester Platz waren die Dachterrasse und die Küche. Die vielen positiven Neuerungen könnten bewirken, dass Küchenchefin Kimberley Unser, die ohnehin gerne über den Tellerrand blickt, ihren Horizont noch weiter öffnet. Das Seven Swans bleibt Frankfurts originellstes Lokal und erscheint jetzt noch eine Prise pfiffiger.

Seven Swans, Frankfurt, Mainkai 4, Tel. (069) 21 99 6226. Geöffnet Dienstag – Samstag ab 18.30 Uhr. www.sevenswans.de.

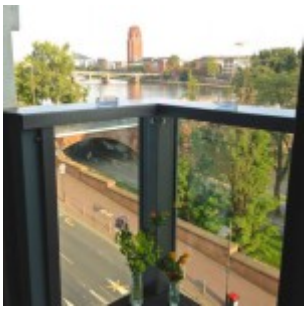
Bild oben rechts: Kimberley Unser

Photocredits: Barbara Fienhold

Siehe auch: [Neueröffnung Seven Swans]

Seven Swans

Black Room



Aussicht Richtung Main

Aussicht Dachterrasse

Kräutergarten

Kimberley Unser hat gut lachen

Küchenchefin Kimberley Unser

Partyhappen

Etagenhinweise