

Stolz wie Oscar: Neue Brasserie im Frankfurter Hof

Über 400 Gäste bei der Wiedereröffnung des Oscar's

Wir sind nicht bekannt dafür, dass wir den Frankfurter Hof mit Lob überschütten, doch jetzt können wir es ungebremst tun: Bei der Wiedereröffnung des Oscar's zeigte das Team von Küche und Service, wie gut das Hotel sein kann. Normalerweise werden solche Veranstaltungen eher im kleinen Rahmen abgewickelt, doch hier gab es einen ganz großen Bahnhof mit viel Champagner. Hoteldirektor Moritz Klein konnte über 400 Gäste begrüßen. Der neue Küchendirektor Philipp Henkes und seine Crew schickten viele sehr gute Gerichte mit Ente, Beef, Thunfisch und Pulpo über den Pass und bereiteten einige Leckereien auf der Terrasse zu, die bei schönem Wetter mit genutzt werden konnte, was dem eher schmalen Bistro und den Gästen Luft verschaffte. Es war auch der letzte große Auftritt von Direktor Moritz Klein in Frankfurt, der am 1. Dezember ins Steigenberger Hamburg wechselt, wobei Spiridon Sarantopoulos sein Nachfolger wird (er war zuvor schon einmal in gleicher Position im Frankfurter Hof).



Die Gäste erlebten bei bester Stimmung eine einsatzfreudige Mannschaft. Unser Employee of the Year: Servicemitarbeiterin Kleffmann. Wenn alle bei ihrer Arbeit so strahlen und natürlichen Charme versprühen würden wie sie, sehe die

Hotwelwelt deutlich besser aus. Der Wirtschaftsdezernent der Stadt Frankfurt, Markus Frank, ließ sich zu einer Lobeshymne hinreißen und hob die Bedeutung des Hotels für Frankfurt hervor, den man auf der ganzen Welt kennen würde.

Oscar's will sich als moderne Brasserie mit verfeinerten Klassikern präsentieren, wobei ein Wiener Schnitzel nicht fehlen darf. Austern, Lobster Cocktail und Tiger Prawns gehören zum Standardrepertoire. Doch es gibt auch einige vielversprechende Gerichte: Confit von der Eifler Lammschulter, Oktopus mit Kapern-Vinaigrette, Zander mit Beurre blank. Die Preise für Vorspeisen: 15 – 18 €, Hauptgerichte 28 – 34 €. Die Beilagen, Pommes frites mit Trüffelsalz oder Kartoffelpüree werden zusätzlich mit jeweils 7 € berechnet. Recht gesalzen fallen die Weinpreise aus, gerade bei den glasweise ausgeschenkten. Das wäre zu vertragen, wenn diese Weine wenigstens von Format wären oder Entdeckungen bieten würden, die man sonst nicht findet.



Servicemitarbeiterin
Kleffmann

Wenngleich die Brasserie gehörig aufgemöbelt wurde und sich im neuen Schick zeigt, erkennt man sie allein schon wegen der

Raumaufteilung und der schmalen Taille noch wieder. Insgesamt verfügt das Lokal über 93 Sitzmöglichkeiten (76 Sitzplätze, 11 Barplätze, 6 Plätze an den Hochstühlen). Zahlreiche Spiegel lockern den Raum. Aber: Die Sitzbank ist leider etwas schmal geraten und lädt durch ihre unbequeme Art nicht zum Verweilen ein. Das Hotel sollte sich auch dringend etwas zum Geruch einfallen lassen, der sich durch die Stoffe und Lacke unangenehm verbreitet.



Steigenberger Frankfurter Hof, Oscar's,
Täglich geöffnet von 11 – 1 Uhr (Küche
bis 22.30 Uhr) Tel. (069) 215 118.

Photocredit: Holger Menzel, Barbara Fienhold



Die Küche war mit
Feuer & Flamme
dabei



So viele
Fotografen, als
wär's die Oscar-
Verleihung



Illustre Gäste