

Villa Kunterbunt in den Wolken: Sky Bar & Restaurant in Frankfurt

**Neueröffnung in
185 Metern Höhe**

**Das nhow Hotel will alles
nur nicht langweilig sein**

Die Sky Bar im Hotel *nhow* ist schon jetzt ein Hotspot und wird im Sommer wegen seiner großen Terrasse noch heißer begehrt sein. So hoch kratzt derzeit kein anderes Lokal in Deutschland an den Wolken, der Ausblick in 185 Metern zeigt Frankfurt in ungeahnter Weite. Die Sky Bar gibt es seit einigen Tagen, das Restaurant eröffnet jetzt am 1. März.

Die Menschen stehen vor den Aufzügen Schlange, es können nicht alle auf einmal mitgenommen werden, denn mehr als 170 Gäste dürfen aus Sicherheitsgründen keinen Platz finden, obwohl die Kapazität es zuließe.

Dadurch gibt es trotz des Ansturms auch kein großes Gedränge. Wer es etwas weniger turbulent haben möchte, sollte mittwochs und donnerstags kommen und das Wochenende meiden. Gemütlich wird es so oder so nicht, dazu ist die Musik einfach zu laut, sind die Plätze zu dicht angeordnet. Das Publikum ist

größtenteils jung, obwohl sich ältere Hotelgäste und After Work Trinker dazugesellen, was die Altersspanne etwas elastischer macht.



Chef Herfort

Die Sky-Terrasse geht rundum und bietet eine erstaunliche Perspektive, die Stadt Frankfurt erscheint im Puppenstubenformat und wirkt aus der Höhe gesehen geradezu übersichtlich. Man entdeckt viele bekannte Gebäude wie den nah gelegenen Hessischen Hof, der von hier oben in eine Hand zu passen scheint. Derzeit ist die Terrasse kaum möbliert, was sich zum Sommer hin ändern wird. Dann soll auch ein Segeltuchdach vor der Sonne schützen. Vor der Musik schützt nichts, vielleicht besinnt sich das Hotel noch und merkt, dass wummernde Bässe nichts mit Lebendigkeit zu tun haben, sondern

einfach nur nerven und jedes Gespräch sabotieren.



Bar und Restaurant gehen fast nahtlos ineinander über, wobei dort die Boxen nicht direkt aufs Ohr gehen. Auch das Restaurant hat nicht vor durch Gemütlichkeit und eine warme Atmosphäre zu überzeugen, sondern ist der Appendix der Bar mit Tischen. Den vielen Gästen, die hier durchschleichen, um nach der Toilette zu suchen, möchte man an dieser Stelle laut zurufen,

dass sich die Toiletten vor der Bar befinden – auf dem dunklen blau-schwarz flirrenden Gang, hinter geheimnisvoll verborgenen Türen, die man nur mit allergrößtem Spürsinn und schärfsten Augen hoffentlich nicht zu spät erkennen wird.



Von der rund um die Bar und das Restaurant verlaufenden Terrasse hat man einen erstaunlichen Ausblick, im Restaurant selbst merkt man davon weit weniger. Das Restaurant wurde nicht für Sesselromantiker konzipiert, es geht modern, munter und farbenfroh zu. Entsprechend salopp ist auch der Service, der alles nur nicht förmlich erscheinen will. Mehr als überraschend ist dennoch der Einsatz von allerfeinsten Riedel-Gläsern, die selbstverständlich zur

Weinkultur dazugehören, aber der Schrecken aller Spülmaschinen und Spüler sind. Wir wünschen ihnen ein langes Leben. Die „Wine Glass Company“ Riedel ist ja in Kufstein in Tirol zuhause, der General Manager des *nhow* Hotels Hermann Spatt stammt ebenfalls aus Österreich, das verbindet. Es gibt nur eine vorläufige kleine Weinkarte mit einem guten Dutzend auch offener Offerten, wobei uns der Grüne Veltliner gefiel.



Im Restaurant gibt es eine kompakte Karte mit insgesamt 19 Gerichten, mehr würde der

Küche auch nicht guttun (Vorspeisen 17-25 €, Hauptgerichte (27-45 , Desserts 13-15). Der Stilmix lässt kalifornische, asiatische und orientalische Einflüsse zu, so wie man das auch in den internationalen Küchen von Dubai gewohnt ist, wo Küchenchef Marvin Herfort die letzten Jahre gearbeitet hat. Für klassische Saucen und andere besonders aufwendige Handwerklichkeiten bleibt kaum Zeit. Die sparsam besetzte Küche muss neben den 25 Restaurantplätzen auch für das Bar Food sorgen, wobei alles erstaunlich flink geht. Bei einem ersten Besuch konnten wir Eindrücke gewinnen, die man als grundsätzlich ausfindig machen kann. Dazu gehört der Hang die

Gäste gerne satt zu machen. Die Speisen sind in ihrer Struktur amerikanisch und „rich“, der gut gegarte Miso-Kabeljau – wie man ihn weltweit liebt, vom *Nobu* her kennt und doch immer wieder anders erlebt – fällt intensiv und würzig aus. Herzhaft gewürzt auch die zarte US Querrippe mit breiigem Süßkartoffel-Mango-Püree, Baby-Karotten sowie Pekannuss & Quinoa-Knusper. Gehaltvoll der Yuzu-Käsekuchen und die Passionsfrucht Crème Brûlée mit Kokos, die bei aller Mächtigkeit einfach gut schmeckte. Eine Küche, die alles nur nicht langweilig sein will.

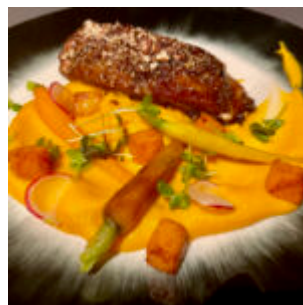
LF

nhow Hotel, Frankfurt, Brüsseler Str. 1-3, vorerst geöffnet mittwochs bis samstags 18 – 01:00

[BISS Artikel über das nhow Hotel](#)



Wagyu Beef Tatar



US Querrippe



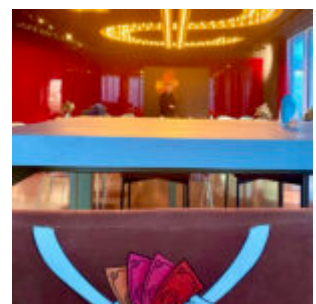
Crème Brûlée



Yuzu Käsekuchen



Wolfsbarsch



Hochsitz

Ceviche

Photocredit: Barbara Fienhold