

Gerührt und geschüttelt, aber nie abgesehen

10 Jahre Harry's New York Bar im Hotel Main Plaza

Von allen Hotels der Stadt passt das Main Plaza am besten zu Frankfurt – keines zeigt mehr New York Statur. Das markante 88 Meter hohe Backsteingebäude am Mainufer erinnert an die Architektur Manhattans aus den 30er Jahren. Es ist mit seinem goldenen verzinkten Turm ein Blickfang und thronet just dort, wo einst der Schlachthof stand und vis-à-vis am anderen Ufer noch immer ein Edelbordell Fleischeslust verheißt. Das Haus hat Betreiber und Konzepte gewechselt, doch die Harry's New York Bar ist seit zehn Jahren unverändert standhaft geblieben und konnte jetzt mit vielen illustren Gästen ein rundes Jubiläum feiern.

Es wäre zwar schön gewesen, die Harry's New York Bar auf der Turmspitze des Main Plaza unterzubringen, doch sicherheitstechnische Gründe ließen daraus nichts werden. Der Dielenboden aus naturbelassener Mooreiche schafft eine warme Grundatmosphäre. Das Mobiliar changiert zwischen Bauhaus und Art Deco. Die Theke ist angenehm groß und als Kommunikationszentrum der Mittelpunkt, man kann sich aber auch an die Tische zurückziehen, die in angenehmen Abstand zueinander stehen und private Gespräche zulassen. Dienstag bis Samstag spielen zwischen 22 und 2 Uhr wechselnde Pianisten live.



Barchef Emmanuel Saridakis
(l.) und Barkeeper Michael
Nagy

Es darf sogar geraucht werden, selbst Zigarren. Der von Anfang an und somit am längsten im Hotel arbeitende Mitarbeiter ist Chefbarkeeper Emmanuel Saridakis. Er verkörpert den ruhigen, sachkundigen und nicht aufdringlichen oder gar überschäumenden Typ des Barkeepers. Auch das zeichnet eine klassische Bar aus. Und Harry's New York Bar ist eine der wenigen klassischen Bars in Frankfurt.

Auf der Barkarte stehen sehr viele Klassiker. Auch der vom legendären Harry Mac Elhone 1910 komponierte Harry's Cocktail aus Gin, rotem Wermut, Absinth und Minze. Cuban Mojito, Caipirinha und Planters Punch müssen einfach sein, gut aber auch der Elderflower mit Bisongrasvodka, Holunderblütensirup, Eiweiß, Zitrone, Apfel. Die Mainhattan-Caipi zeigt mit Apfelwein, Calvados, Limette und Rohzucker Lokalkolorit (Cocktails im Schnitt 10 €). Als preiswürdig empfunden und mit einem Pokal geehrt wurde bei einem Cocktail-Wettbewerb der Parque Central von Emmanuel Saridakis, der mit einer Mixtur aus gereiftem Rum, Calvados, Lime Juice und Orangenbitter überzeugte. Für Fortgeschrittene ist der Academy spannend – er basiert auf zehn Jahre altem rauchigen Ardbeg-Whisky, rotem Wermut, Schokoladensirup und Bitters. So etwas vermag beinahe schon ein Abendessen zu ersetzen. Als Intensiv-Getränk darf man ebenso Dark & Stormy aus dunklem Rum, Limette und hausgemachter Ingwerlimonade empfinden. Die aussagekräftige

Ingwergrundlage kann viel akzentuierter als ein Fertigprodukt eingesetzt werden, wobei sie auch weit besser schmeckt. An solchen Details merkt man, wie engagiert Emmanuel Saridakis, seine rechte Hand Michael Nagy und das Bar-Team sind. Aber auch am eigenen und informativen Internet-Blog (www.harrysbar-ffm.blogspot.com).

Derzeit ist eine eigene Bloody Mary Karte aktuell, mit sechs Varianten zu diesem Thema. Die Smoky Mary mit Vodka, Tomatensaft, Salz, Pfeffer und Smoked Tabasco ist schon ein wenig anders, aber noch mehr weicht die Gazpacho Mary aus Vodka, Zitrone, Salz, Pfeffer,



Chili, Gurke, Tomatensaft und Olivenöl ab. Erfahrene Barflys werden sich über den Bullshot freuen, der kaum noch irgendwo auftaucht, aber aus jener Zeit stammt, als Bars die wichtigsten Lebenszentren überhaupt waren und es später als spät wurde. Diesen wunderbar würzigen Drink aus Vodka, Tabasco, Zitrone, Worcestersauce, Salz, Pfeffer und – Tusch! Rinderbrühe – trinkt man dann am liebsten, wenn man schon alle Getränke dieser Welt intus hat, aber noch Lust nach dem gewissen Etwas verspürt.

Das Spirituosen-Sortiment in Harry's New York Bar ist nicht effektheischend, sondern grundsolide. Mit 44 Malt-Whiskys ist man sehr gut aufgestellt, ebenso mit einer gleichgroßen Rum-Auswahl. Besonders gut: Pyrat X.0. Reserve aus Anguilla, Eldorado Guyana, Zacapa aus Guatemala oder Lemon Heart Jamaica. Es sind auch ordentliche Weine zu haben, etwa ein Weißburgunder von Engist aus Baden, doch könnte man hier für Anspruchsvolle noch nachbessern und auch individueller werden.



Die Speisekarte versucht so vielfältig wie möglich zu sein und offeriert von chinesischen Dim Sum im Körbchen über New York Pastrami-Panini bis zum klassischen Club Sandwich oder Hamburger ziemlich viel. Vor allem ist bis 2 Uhr in der Nacht noch alles zu bekommen. Uns gefallen besonders die kleinen scharf angebratenen, gut gewürzten und fleischigen Hühnchenteile – Chickenwings und Chickendrumsticks. Sie machen Lust, auch auf das nächste Glas.

LF

Siehe auch Artikel: [New York Look in Mainhattan](#)

Harry's New York Bar, Frankfurt, Walther-von-Cronberg-Platz, Tel. 069 66 401 – 0. Täglich von 18 bis 3 Uhr geöffnet. Happy Hour 18 – 20 Uhr.