

Neueröffnung: Fellners in Frankfurt

Grollende Mufftöne mit Service-Charme

Das neue Lokal Fellners in Frankfurt möchte mit einer „feinen kreativen Küche mit französischem Akzent“ um Gäste werben. Küchenchef ist Didier Birhantz (zuvor Avocado, Halle der Helden, Goldmund). Das Lokal präsentiert sich dezent mit beige-cremigem Cappuccino-Dekor. Früher war an gleicher Stelle das Tex-Mex-Lokal Rodeo zu Hause.

Der erste Besuch (abends mit vier Gängen) war sehr durchwachsen. Zweite Chance für Gast und Gastgeber am Mittag. Wieder Rinderbrühe mit Markklösschen probiert. Diesmal weniger Salz. Kleingewürfelte Karotten- und Salatgurkenstückchen ,die der heißen Brühe roh beigegeben wurden und dadurch ihren Biss behielten. Vom Mundgefühl her interessant, weil man was zu kauen und krachig zu knuspern hat. Was sich nicht bewährt sind die Markklößchen aus der Tube. Ein Convenienceprodukt von fester, teigiger Struktur mit grollendem Muffton. Die Baguettescheibchen waren diesmal frisch aufgeschnitten und auf keiner Seite angetrocknet.

☒ Nächster Gang: Couscous, in zylindrischer Form gebündelt, frisches Minzzweiglein ruht obenauf. Zu Füßen dieser festen Speise eine Aneinanderreihung von hauchdünn geschnittenen Tomatenscheiben der grünen Art, wechselnd mit hauchdünn geschnittenen Salatgurkenscheiben. Der sensorische Sinn dieser Assemblage erschließt sich nicht, sondern ist wohl ein Gruß aus der Küche an die Wähler von Bündnis 90/Die Grünen. Die gekleckerten Spuren von Creme aus schwarzen Oliven, parallel platziert zu obigen Mikroscheiben, erinnern an jene Schlitze,

die der Titanic zu einem vorzeitigen Ende der Jungfernfahrt verhalfen. Die schwarzen Spur hat einen Hauch von Ranz im Ton. Der Couscous-Zylinder ist eine schöne Warmwetterspeise von angenehmer Konsistenz.

Sodann: Butterfisch, mit Beilagen, wie diverse Sorten kleingeschnittenes frisches Gemüse, die unter den Butterfischstückchen auf ihren Auftritt warten. Die Gemüse ganz lieb und ohne Salz, also wirklich lieb und für Bluthochdruckler. Das Gericht ist eine Augenweide, denn dieses Tellergericht strahlt in einem kaiserlich-chinesischen leuchtenden Goldgelb. Die Safransauce ist als solche mit einem Anklang Safran zu schmecken.



Küchenc
hef
Didier
Birhant
z

Sorgen machten mir die Butterfischfilets, denn sie hatten wohl die letzte Zeit in eisiger Umfangung verbracht (TK) – will auch heißen, sehr bissfest und nicht verlockend, was vom tranigen Element des Fettes im Fisch ausging. Empfehle: Fischart wechseln. Die Kartoffelcreme an der Seite war ein völlig akzeptables Convenienceprodukt von guter Konsistenz und Aromatik. Den Service bestritt sehr gut eine wirklich erfreuliche junge Dame mit Charme. Nur Mut. Wird schon, hoffentlich bald.

Michael Risse

*Fellners Restaurant, Frankfurt,
Eschersheimer Landstraße 158
Telefon: 069 554733
Montag bis Freitag: 12 bis 15 Uhr,
18 bis 23 Uhr*

Samstag 18 bis 24 Uhr
Sonntag geschlossen