

# Tarzan de Luxe The Tree House

## Dinner in den Wolken

*Von Ludwig Fienhold*

So etwas gibt es nur in New York? Nein, in Frankfurt, der einzigen Stadt in Europa mit Manhattan-Skyline, gibt's das jetzt auch: Ein Restaurant in den Wolken, mit Glamour, Witz und grandiosem Panoramablick. Es ist exzentrisch und kunstvoll gestaltet und trotzdem sogar gemütlich. Der stählernen Architektur des Hochhauses Nextower setzt man die Wärme von Ethno-Optik und Trödel-Look entgegen. Das Restaurant Tree House präsentiert sich als modernes Baumhaus für einen Luxus-Tarzan. Man erlebt im Interieur viele Dschungel-Elemente, Büsche baumeln von der Decke, originelle Bilder aus Gras schmücken die Wände, Baumstämme werden zu Abstelltischen. Bei dieser Wildwuchsmischung stehen Holzstühle aus Kenia neben Sesseln von Gelsenkirchener Großmüttern. Das alles wäre als Party-Location schon toll, doch sind hier auch Topköche und versierte Barkeeper am Werk: Juan Amador, Matthias Schmidt, Ollysan und Nuno Mendes stehen für Gerichte der anderen Art, wobei auch der Berliner Party-Club Cookies mitspielt.



Das gerade eröffnete Wolkenkuckucksheim The Tree House ist in unmittelbarer Nachbarschaft zum neuen Hotel Jumeirah am Thurn- und Taxis-Palais entstanden. Der einzige Nachteil an diesem einmaligen Projekt: Es ist als Pop-up-Restaurant zeitlich limitiert und nur noch bis 15. Oktober geöffnet. Das Tree House ist indes weit mehr als ein Restaurant, es gibt noch eine Bar, einen großen Roof Top

Garden, eine sehenswerte Kunstgalerie sowie einen Konferenzraum. Die Bereiche dieses Gesamtkunstwerks verteilen sich auf zwei Etagen im 24. und 25. Stockwerk. Die neu interpretierte Lodge-Atmosphäre ist im Restaurant und in der Bar zu entdecken. Der auffällig sympathische Service, männlich wie weiblich, ist am Lächeln und einem Dress mit Hosenträgern und Krawatten zu erkennen. Die Betreiber des Pop-up-Restaurants sind Klaus Peter Kofler, der das Sterne-Restaurant Villa Merton in Frankfurt führt und als innovativer Nobel-Caterer in ganz Deutschland aktiv ist. Partner sind Micky Rosen und Alex Urseanu, die neben vielen anderen Adressen (Hotels, Restaurants) auch die bekannte Gerbermühle in Frankfurt betreiben. Deren Beitrag besteht vor allem aus der gut aufgestellten Bar des Hotels Roomers, die hier mit neuen und klassischen Drinks vertreten ist.

Oliver „Ollysan“ Lange und seine Kreationen sind herausragend. Er ist als Sushi-Sashimi-Meister vor allem in Frankfurt, München und Berlin bekannt, kann aber auch verdammt gut kochen, wie sein geschmorter Ochse mit Karotten und Sellerie zeigt. Ollysan ist grundsätzlich an der Bar mit seinen exquisiten Sushi und Sashimi sowie an bestimmten Abenden mit einem Menü vertreten. Jeder Küchenchef arbeitet an ganz bestimmten Tagen (siehe Liste unten). Man sollte sie alle besuchen, denn jeder von ihnen steht für eine außergewöhnliche und ungewöhnlich gute Küche. Matthias Schmidt von der Villa Merton überzeugt mit einer sehr regionalen Neo-Nature-Küche, die selbst aus Wurzeln Köstliches zu machen versteht. Juan Amador ist nach einigen Wochen kulinarischer Abstinenz auch wieder am Herd und sorgt für katalanisch-französische Avantgarde. Der in Portugal geborene, in Kalifornien und Spanien geschulte und in London arbeitende Nuno Mendes liebt Meeresfrüchte steht für eine präzise und kreative Küche. Menüs (3 Gänge) gibt es für 59 Euro,



vegetarische 46 Euro (Desserts kosten 9 € extra). Neben dem erstklassigen, in Terriyakki geschmorten Ochsen serviert Ollysan Gelbflossen-Thunfisch mit Trüffeln und Yuzu-Citrus sowie eine sehr gute Kokossuppe mit Perlhuhn und japanischen Pilzen. Matthias Schmidt überrascht mit einer kühnen Kombination von Kalb, Petersilienwurzel und Saiblingseiern. Dem Gläschen mit Roter Bete, Zuckerrüben und Meerrettich entströmt ein Smoky Flavour, der an orientalischen Shisha-Duft erinnert (siehe auch Biss-Artikel [Der Koch der Wiesen und Wälder](#)). Für das Restaurant ist eine Reservierung zwingend, die Bar kann immer besucht werden.



Restaurant, Bar und Dachterrasse können auch für Secret-Dinner, Firmenevents und andere Feiern gebucht werden. Die beiden Etagen haben 360 Plätze. Für die nächsten Wochen gibt es sicher kein spannenderes Restaurant in Deutschland. Am Eröffnungsabend waren gut 350 Gäste im Tree House, was die Qualität von Küche und Service nur noch mehr bestätigt: Wer so außergewöhnlich gut eine Großveranstaltung mit exceptionellen Gerichten arrangiert, zeigt sein Können. Das erste Baumhaus Frankfurts schlägt zwar leider keine Wurzeln, zeigt aber, wie die Stadt zu einer Metropole werden könnte.

## Tipps & Termine

Man kann leider nicht einfach so anrufen und buchen. Gäste müssen sich per Email anmelden und reservieren. Wer unter der Tree House Email [biss@pretadiner.com](mailto:biss@pretadiner.com) einen Tisch im Restaurant reserviert, bekommt an der Bar einen Drink gratis.

**Matthias Schmidt:**

8. – 18. September

26. September – 5. Oktober

### **Ollysan**

8. September – 25. September im Restaurant

8. September – Ende an der Bar

### **Juan Amador**

19. September – 5. Oktober

### **Nuno Mendes**

10. – 15. Oktober

### **Cookies**

6.- 9. Oktober

The Tree House, Frankfurt, Nextower, Thurn- und Taxis-Platz 6

[slideshow]