

# Im Westend was Neues

## Allgaiers kommt salopp

Das neue Restaurant Allgaiers im Frankfurter Westend überrascht mit schlanker Optik und üppiger Weinkarte. Wer die früheren Lokale Le Midi und Gargantua an dieser Stelle kannte, wird seinen Augen kaum trauen: Alles ist anders, auch der Raumschnitt, selbst der Eingang wurde versetzt. Nach der Kernsanierung des Hauses ergibt sich ein völlig neues Bild.



Das am 1. August eröffnete Allgaiers ist gerne auf dem Holzweg, es gibt nur blankgescheuerte Tische, auf Tischdecken und andere formelle Accessoires wurde verzichtet. Man möchte mit dem saloppen Auftritt erst gar keine Schwellenangst aufkommen lassen

und dem als besonders teuer und fein geltendem Westend eine gewisse Normalität entgegensetzen. Dazu verhilft auch als ironische Akzentuierung eine Terrassenmöblierung in ausgesuchter Loch- und Wurmstich-Art. Der efeumrankte Garten hat noch nicht sein endgültiges Gesicht, Hauptsache Garten, Hauptsache Sommer. Der beige-braune Grundton des Gastraums im Inneren wird gehörig aufgefrischt durch die die sehr ausdrucksvollen und bewegenden Bilder von Jakob Kuffner. Der Kunstprofessor und Maler war der Onkel von Stefan Allgaiers Frau Claudia. Aufgelockert wird die Atmosphäre auch durch einige Barhocker an der Küchentheke, wo man auf ein Glas Wein und eine Kleinigkeit Platz nehmen kann.

Allgaiers schließt im Westend die Lücke zwischen der französischen Spitzenküche von Erno's Bistro und einigen beliebigen Italienern. Ein täglich wechselndes Lunchmenü von drei Gängen gibt es zum lütten Preis von 17 €.

Stefan Allgeier, der bislang den Grünen Wald in Kronberg führte und dort immer noch die Grüne Gans betreibt, hat sich für sein neues Lokal keinen bekannten Koch geholt, sondern einen, den vor allem er kennt. Der junge Max Traue hat keine renommierten Stationen hinter sich und konnte bislang nur im Grünen Wald in Kronberg hervortreten. Stefan Allgeier zur Seite steht im Service der handfest-freundliche Achim Subtil, der zuletzt auch im Grünen Wald arbeitete



und zwei Jahrzehnte davor im legendären Humperdinck schrägt gegenüber vom Allgaiers (jetzt Surf 'n' Turf), wo Willi Tetz und Edmund Teusch eines der besten Restaurants von Frankfurt betrieben.

Neben dem Lunch-Menü und einem Wein-Menü (mittags und abends) werden Gerichte à la Carte angeboten, die bereits im Lokal Zum Grünen Wald in Kronberg Anklang fanden. Hummer mit Kalbsbries in Krustentierschaum, Gänseleberterriner, Wiener Schnitzel, Lamm oder US-Beef werden auf der Karte stehen. Bei den Weinen zeigt sich Allgaier wieder ambitioniert, über 400 Positionen sind verzeichnet. Schwerpunkt bilden Deutschland und Frankreich, auch Österreich, Italien und Spanien sind vertreten, die Neue Weinwelt dagegen nur stellenweise. Es sind dabei 15 offene Weine zu haben (0,1 und 0,2l, 4 – 9 €). Bei der Eröffnung gefielen die kleinen Tellergerichte, vor allem die gut gewürzte Lammfrikadelle mit mediterranem Gemüse.

LF



Achim Subtil

[\(siehe auch Biss-Artikel vom März Allgaiers statt Gargantua\).](#)

Allgaiers  
Liebigstraße 47  
60323 Frankfurt  
[www.allgaiers.eu](http://www.allgaiers.eu)  
069 98956611

Mo – Fr. von 12-14.30 Uhr  
und von 18.30-23.00 Uhr warme Küche

*Bild ganz oben rechts: Stefan Allgaier*