

Nicht alles, was neu ist, ist automatisch auch gut, doch bei diesen Restaurants lohnt es sich, alte Gewohnheiten zu durchbrechen und sich eine gehörige Prise Entdeckerluft um die Nase wehen zu lassen. Keine Bange, wir begleiten Sie auf Ihrer Reise ins Unbekannte!

## TOP 10 Die spannendsten Neueröffnungen

Preis pro Person

bis 10 bis 20 bis 30 bis 50 bis 75 bis 100 ab 100



**1 Gustav**  
**Bravouröse Bistronomie**  
Westend, Reuterweg 57,  
Tel. 74745252, Seite 156, ↗

bis 100 €



**2 Stanley Diamond – La Buvette**  
**Kriminell gut**  
Gallus, Ottostraße 16–18, Tel. 26942892,  
Seite 237, ↗

bis 100 €



**3 Carte Blanche**  
**Lass dich überraschen**  
Nordend, Egenolfstraße 39,  
Tel. 27245883, Seite 120, ↗

bis 75 €



**4 Bistro Villa Merton**  
**Merton für alle**  
Bockenheim, Am Leonhardsbrunn 13,  
Tel. 703034, Seite 252, ↗

bis 50 €



**5 Sushi Shop**  
**Frankreich trifft Nippon am Main**  
Westend, Bockenheimer Landstraße 25,  
Tel. 77061415, Seite 77, ↗

bis 30 €



**6 Papa Enj**  
**Enj-oy**  
City, Opernplatz 11,  
Tel. 26010234, Seite 211, ↗

bis 50 €



**7 aber**  
**Ohne Wenn**  
Bahnhofsviertel, Gutleutstraße 18,  
Tel. 26486361, Seite 98, ↗

bis 50 €



**8 Landhaus Zum Stöffche**  
**Yin & Yang in Hedderheim**  
Hedderheim, Hedderheimer Landstraße 110,  
Tel. 57003341, Seite 183, ↗

bis 50 €



**9 Brasileirissimo**  
**Perfektissimo**  
Westend, Arndtstraße 25,  
Tel. 13020051, Seite 112, ↗

bis 50 €



**10 Soul Kitchen**  
**Essen für die Seele**  
Ostend, Hanauer Landstraße 192,  
Tel. 27279643, Seite 236, ↗

bis 30 €

↗ = vegetarisch, 🚚 = Lieferservice

FRANKFURT GEHT AUS! 2016 37

auch mittags geöffnet und bietet einige vegetarische Speisen und jeden Donnerstag Couscous-Variationen. *Dietrich Engler*

► Genuss weltweit

### Carte Blanche

Nordend, Egenolfstraße 39, Tel. 27245883, [www.carteblanche-ffm.de](http://www.carteblanche-ffm.de), ☺ Mo/Di Ruhetage, Mi-So 18-24 Uhr, ☑ MC/VI/ec-cash, 🚚, 🚗, 🚲 40, 🚰 Rohrbach/Friedberger Landstraße: Linie 12, **675 €**

### Lass dich überraschen

Der Traum jedes ambitionierten Kochs ist das eigene Restaurant. Der junge Küchenchef Sebastian Ziese, der bei Holger Stromberg gelernt und sich im Goldman Restaurant bis zum Stellvertreter von Küchenchef Thomas Haus emporgeworben hat, hat ihn jetzt umgesetzt. Der Name ist hier Programm, denn was auf den Tisch kommt, entscheidet der Küchenchef je nach Einkauf, Lust und Saison. Eine Speisekarte gibt es nicht – als Gast ordern Sie ein Überraschungsmenü und entscheiden nur über die Zahl der Gänge (3 bis 6) und damit über den Preis (45/54/62/70 €). Natürlich wird auf Sonderwünsche reagiert, Vegetarier kommen zu ihrem Recht und Unverträglichkeiten werden abgefragt. Strenge Geheimnisträger sind die netten Leute im Service ohnehin nicht – wer genauer wissen will, was auf ihn zukommt, kriegt das schnell heraus. Ein Überraschungsmenü ist aber aus unserer Sicht immer eine gute Idee – man vertraut sich dem Koch an, lernt Neues und Spannendes kennen, und der Koch geht unausgesprochen die Verpflichtung ein, keine 08/15-Langweilereien zu kredenzen. Wer das mag, ist hier richtig. Die Küche weiß durchaus zu überraschen. Mit feinen Kleinigkeiten vom Kalb geht es los: Kalbstatar mit Liebstockelsülze, gebackener Kalbskopf, dazu ein Salatbukett – alles auf dem Niveau, das wir vom Goldman Restaurant kennen und schätzen, allerdings hätte ein wenig mehr Salz dem Tatar nicht geschadet. Auch Gang zwei ist eine positive Überraschung: Feines aus dem Meer (eine hervorragend gegarte Rotgarnele, serviert auf Perl-

grauen mit Chorizostückchen) trifft sich mit Gutem vom Hühnerhof (Sot-l'y-laisse mit Schäumchen) und verbindet sich zu einer würzig-pikanten Gesamtkomposition, die absolut stimmig ist. Die nächste Überraschung ist flüssig: eine wirklich gelungene, aus den Karkassen gekochte Krustentiersuppe, die im Vergleich zu den mächtig-cremigen Bisques, die man oft bekommt, angenehm dünnflüssig ist und mit hocharomatischen Mango- und Silberohrstückchen (eine Morchelart) als Einlage eine erdig-exotische Note bekommt. Auch der vierte Gang bleibt maritim, obwohl das Adjektiv bei einem Süßwasserfisch nicht wirklich passt: Ein kross auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet wird auf Röhrennudeln angerichtet; die Limonensauce mit ihren dezenten südostasiatischen Aromen im Stil einer thailändischen Tom-Yum-Suppe macht das Ganze zu einem der besten Fischgerichte, die wir in letzter Zeit probieren durften. Wir zählen die Gänge – es ist schon Zeit für den Hauptgang und damit Zeit für Fleisch. Da wurde uns zu Beginn ein Upgrade zum dry aged Entrecote empfohlen, dem wir natürlich nicht widerstehen konnten. Das stellt sich als gute Idee heraus, denn die fantastische Fleischqualität sorgt bei uns für Freude, während der Rest des Gerichts zwar gut gemacht, aber doch sehr konventionell ist und die Kombination von gebratenem Spargel mit Erbsen und Morcheln, dazu dann nochmal Erbsenpüree, eine Morchelsauce und Röstkartoffeln zu viele Wiederholungen auf einem Teller produziert. Das Dessert versöhnt uns mit einer gelungenen und nicht zu süßen Komposition aus Zimtblütenschaum, Brownies, gehackten Nüssen und Parfait von der Vollmilchschokolade. Keine Frage: Das ist einer der empfehlenswertesten Neuzugänge unter den Frankfurter Restaurants, das Preis-Leistungs-Verhältnis ist hervorragend und ermöglicht Genuss auf hohem Niveau zu bezahlbaren Preisen, die Küche arbeitet absolut auf der Höhe der Zeit, und der Spaßfaktor beim gelungenen Überraschungsmenü ist einfach größer, als wenn immer brav das gebracht wird, was man vorher bestellt hat. Lassen Sie sich darauf ein und vergessen Sie

nicht, vorher einen Tisch zu reservieren. Es hat sich schon herumgesprochen ... *Peter Eckard*

► Die spannendsten Neueröffnungen Rang 3

### Chairs

Bornheim, Gronauer Straße 1, Tel. 48446922, [www.chairsffm.de](http://www.chairsffm.de), ☺ Mo-So 18-1 Uhr, Mo-Fr 12-14.30 Uhr, ☑ MC/VI/ec-cash, 🚚, 🚗, 🚲 40, 🚰 Prüfling: Bus 34/38/43/69/103, Bornheim Mitte: U4, **50 €**

### Das sitzt!

Restauranttest unter erschwerten Bedingungen: Der Kerl am Nebentisch redet mit seinen Freunden viel über Fußball, aber auch übers Kochen. Und zwar so, wie es nur Köche tun. Wir checken mit dem iPhone. Google und Instagram liefern uns Fotos der beiden Jungs, die das Chairs gegründet haben. Unser Tischnachbar ist eindeutig Dennis, einer der beiden – wir müssen also vorsichtig sein. Und warum ist er nicht in der Küche? Der Laden ist nicht gerade leer, aber sein Kumpel Milan kommt auch ohne ihn gut zurecht. Cremiger Ricotta aus der Käseriesei am Offenbacher Markt, dazu gelbe und grüne Zucchiniestreifen und Pistazien – das reicht ihm für eine gelungene Vorspeise mit feinen Aromen. Noch besser: Der gebeizte Lachs, mutig belegt mit ziemlich rohen, hauchdünn geschnittenen Rhabarberscheiben, Radieschen und Wasserkresse für die Optik. Der fette Fisch kann den intensiv süß-sauren Rhabarber erstaunlich gut vertragen – wer hätte das in einer gemütlichen Stadteilkneipe erwartet? Wir halten uns auch bei den Hauptgängen an die Wochenkarte, denn die ziemlich zerrupfte Standardkarte fällt im Gegensatz zu dieser mit Salatvariationen (um 13 €), Wiener Schnitzel (17,90 €) und argentinischem Rumpsteak (19,90 €) weder durch Üppigkeit noch durch innovative Ideen auf. Der tadellos rosa gebratene Lammrücken wird mit Polenta und Kirsch-Oliven-Vinaigrette für 22,90 € angekündigt. Die Kirschen schmecken verdächtig nach Pflaumen und die Polenta ist von der Konsistenz etwas auf der breiigen Seite, aber das macht

der Crum  
dert nich  
auf dies  
köstlich  
für die h  
mit frisch  
wirklich  
es beim  
Rettich,  
stimmt a  
der Beiz  
der Kabe  
darin ver  
und Rett  
und auch  
tig dosie  
richts ko  
Findet au  
benan se  
Teller mit  
merkbar  
geil.“ Re  
ßende A  
geschnit  
taziencr  
zur Ums  
narische  
einem S  
(dann ab  
testens j  
deres An  
rückzug  
nur Gele  
Bedarf z  
für ande  
Bier für  
verdient  
nen Esp  
Barista-C  
die Preis  
Chairs n  
ist – eine  
pe. Die  
nicht. Di  
Niveau.  
anderen  
schauen  
► Die Li

### Chal

Bockenhe  
Tel. 702  
☺ Mi-Sa  
Uhr, ☑  
U6/7, Bu  
6, R30/3

### Genuss

Vor eini  
gen Gas  
Valerie F