

# Gault & Millau

Deutschland

2016

Der Reiseführer  
für Genießer

Jetzt mit  
**Premium-App &  
Web-Update**

Die besten Restaurants neu  
getestet und kommentiert

Die neuesten Genusstrends und  
aktuelle Hotелеmpfehlungen

Raffinessen zu überraschen. Eine delikate Crème brûlée von der Gänsestopfleber mit zwölf Jahre gereiftem Aceto Balsamico wird in einer neckischen Eierschale serviert, der Hummer kommt in einem kunstvollen federleichten Borosi-Gefäß von Glasbläser Michael Schwarzmüller daher.


Carmelo Greco changiert auf hohem Niveau zwischen elegant und rustikal, modern und klassisch. Letztlich stützt er sich auf die herzhaft-leidenschaftliche Küche der legendären italienischen Mamas, mögen seine Produkte auch edler und seine Arbeit feinsinniger sein. Pasta, Risotto oder Gnocchi nehmen dabei nicht die Hauptrolle ein, sind aber existenziell. Die Tortelli Carbonara mit Tiroler Speck und flüssigem Innenleben aus Parmesancreme möchten wir ebenso wenig missen wie das Risotto mit Garnele und Krustentier-Bisque.

Zur Hochform gelangt Greco vor allem bei filigranen, mit scheinbarer Leichtigkeit entworfenen und hochfein nuancierten Gerichten. Der extrem gute Kaisergranat mit geraspelter Gänseleber und expressiv grüner und aromatischer Reduktion vom Granny Smith darf als Musterbeispiel dafür gelten. Vorzüglich auch die bretonische Rotbarbe mit gerösteten Artischocken on top neben schönen fetten, knackfrischen grünen Bohnen und akkurat gegartem Fenchel in einer prägnanten und mit einem Hauch von Kaffee-Gewürzöl abgeschmeckten Krustentierreduktion. Oder das superzarte Milchferkel mit separierter Knusperhaut, Kartoffel-Parmesan-Mousse, grazen Kartoffel-Chips und fleischiger Sauce mit Tiefenschärfe.

Der Pâtisserie gebührt ein Sonderlob, sie war nie besser als jetzt. Das Schokoladen-Toffee mit salzigem Karamelleis sowie einem Potpourri aus Mango, Sauerkirschen und marinierten Himbeeren ist einfach köstlich. Superb auch der Halbmond von Mandeltarte und Vanillecreme, die Cassis-Praline mit Blutorangensaft, das Haselnuss-Biskuit.

Das Restaurant strahlt Würde und Noblesse aus und zählt zu den schönsten und am besten gestalteten Adressen Frankfurts. Weiche Grau- und Goldtöne und kommoder Mobiliar verbreiten Wohlfühlatmosphäre, die durch eine ausgewählte Tischkultur ergänzt wird.

Die anfangs etwas bemängelte Weinkarte mauert sich erheblich, wobei viele Positionen von Maître-Sommelier Enrico Resta nicht gelistet sind und von ihm persönlich offeriert und kommentiert werden. Als Freund autochthoner Rebsorten kann man bei ihm nicht nur die üblichen Bekannten bekommen, sondern viele Entdeckungen in ganz Italien machen.

NEU! 14 

## CARTE BLANCHE

60316 · Nordend · Egenolffstr. 39

☎ (0 69) 27 24 58 83

restaurant(@)carteblanche-ffm.de


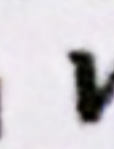


[www.carteblanche-ffm.de](http://www.carteblanche-ffm.de)

Gastgeber: Philipp Schwantje

Küchenchef: Sebastian Ziese und Eric Stoppe

🗄 Mittags; Montag, Dienstag

**Menü 45/70 € · à la carte 26/59 €**

res. ⌚   VISA  

In den schönen Altbau zog ein junges Team mit neuen Ideen ein. Küche und Dekor zeigen klassisches Bewusstsein und besitzen eine selten gewordene entspannte Zeitlosigkeit. Dass dabei manches handgestrickt erscheinen mag, macht alles nur noch viel persönlicher. Sebastian Ziese, zuvor Souschef im Frankfurter Restaurant Goldman, strebt nicht unbedingt nach blanker Perfektion, Überraschungseffekte sind ihm lieber. Der erste: Es gibt keine Speisekarte, Ziese kommt an den Tisch, informiert über seinen tagesfrischen Einkauf und lässt den Gast die Produkte wählen, aus denen er dann ein kleines Menü entwirft – Carte blanche eben.

Als solider frischer Auftakt könnte Wachtelbrust mit rohköstlichen Kürbis-Spinat-Streifen, Kürbispüree und geriebenen Tonkabohnen kommen. Auch die zarte Forelle mit geräuchertem Forellenmousse inklusive Forellenkaviar sowie Shii Take-Pumpernickel-Bröseln oder das saftige, perfekt gegarte Kalbsfilet in Kalbsjus mit Kartoffelstampf und Kräuterseitlingen sind geschmackssicher komponiert – könnten aber mutiger gewürzt werden. Einen Schönheitspreis gewinnen die Teller nicht, es gibt aber auch keine Show-Deko, denn jeder Krümel hat eine Geschmacksaussage. Das trifft ebenso für die Desserts zu. Die geradezu anti-stylish wirkende Nougatcreme mit Schokoladensorbet, Bananwürfeln und Grünem Pfeffer schmeckt einfach richtig gut nach schönstem Kindergeburtstag für Erwachsene.

Passend zu allem, wurde die Weinkarte mit Freude und Hang zu eher unbekanntem Talenten zusammengestellt. Philipp Schwantje serviert sie so gut gelaunt, dass selbst sauertöpfische Tropfen nicht negativ auffielen.

Zora Zingler, die Partnerin des Küchenchefs, inszenierte das Lokal. Riesige Lampenschirme baumeln von der haushohen Zimmerdecke, unter der sich stilvolle Gemütlichkeit ausbreitet, die nicht behäbig, sondern jugendlich frisch wirkt.