

Restaurant Goldman

Restaurantbewertung aus GAULT MILLAU Deutschland 2011.



Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität

Die einst fade und proletenhafte Hanauer Landstraße hat dem Investor Ardi Goldman viel zu verdanken. Er schuf mit seinen Projekten Platz für neue Ideen. Sein Restaurant Goldman zeigt seine Konzeption sehr gut: witziges Dekor, legere Atmosphäre, aber alles mit Anspruch. Die Küche von Thomas Haus wird in kleinen, aber dafür umso überzeugenderen Schritten immer besser. Man merkt es bereits bei so harmonischen Amuse-bouches wie der Meerrettichmousse mit Roter Bete und Staudensellerieschaum.

Ein kulinarisches Monument ist sein lebenskräftiges, prall-saftiges, bestens gegartes und beherrscht gewürztes Milchkalbskotelett mit Portweinjus und Knoblauchpüree: handwerklich vollendet zubereitet und durch die klare Kombination von drei deutlichen und ineinandergreifenden Komponenten zur Perfektion gebracht. Wie auch im vermeintlich Kleinen viel Größeres zu liegen vermag, ist beim Rindercarpaccio mit Tahiti-Vanille und gesalzener Zitrone zu spüren – einfach delikate. Gleiches trifft auf die Ziegenkäse-Mousse in Pumpernickel mit gewürzten Tomaten, Hokkaidokürbis nebst Löwenzahn in Argan-Öl zu.

Was weniger experimentierfreudige Gäste als exaltiert einstufen, ist gleichwohl stimmig, z.B. Tatar vom Yellow Fin Tuna mit Bottarga in Tomatengelee, Avocado und Koriander. Tadellos zudem die gebratenen Jacobsmuscheln mit Papaya-Chutney und Chicoree.

Sommelier Marco Böttcher, zuvor in gleicher Position im Emma Metzler, verstärkt den jungen gutgelaunten Service und entkorkt viele ansprechende Weine. Man mag hier aber auch die kühlen Tee-Drinks von „Charitea“.

60314, FRANKFURT / Main, Hanauer Landstr. 127

Tel. (0 69) 40 58 68 98 06

www.goldman-restaurant.de

Kategorisierung

RESTAURANT

Geschlossen

Mittags, Sonn- und Feiertag