



1 • Platz

Neue Feinkost

## MEDICI

City, Weißbadlergasse 2, Tel. 21990794, info@restaurantmedici.de, www.restaurantmedici.de, ☉ Mo-Sa 11-OPEN END, So Ruhetag, ☰ MC/VI, ☉, ♿, ♿, ♿, ♿ 70/80, ☑ Parkhaus Hauptwache, ☑ S1-6/8/9, U1-3/6/7 Hauptwache

### Pomp, Pasta and Circumstances

Frühstück, Business-Menü, Cocktail-Tasting – das Konzept des neu eröffneten Medici taugt zur gastronomischen Rundumversorgungsstation für anspruchsvolle Esser. Jederzeit. Das Business-Menü kostet 9,50 € (zwei Gänge) bzw. 11,50 € (drei Gänge). Dafür gibt's dann beispielsweise Caesar's Salad oder Krautsuppe, Lammhaxe auf Rahmwirsing und Kartoffelgratin oder Gnocchi Provenzal sowie zweierlei Mousse. Wir kommen während einer der ersten lauen Frankfurter Nächte ins Medici und lassen es uns nicht nehmen, auf der Terrasse Platz zu nehmen. Perfekt. Perfekter könnte der Service an den auch draußen stilvoll eingedeckten Tischen nicht sein. Also erst mal ein Aperol Sour (7 €) und ein San Pellegrino (0,75 l zu 5,90 €) und dann die Nase in die kleine, feine Speisekarte gesteckt. Die Figurbewusste startet das Abendmahl – die üppigen Repros mittelalterlicher Heiligengemälde im Restaurant rechtfertigen diese Wortwahl – mit einem Rucolasalat in einer geschmacklich herrlich abgestimmten, harmonischen Balsamico-Pinienkernvinaigrette und Parmesan, die als Vorspeise 6 € kostet. Der Suppenkasper am Tisch bekommt Pot-au-feu von Flusskrebse (5,50 €), ein feines, schaumig-locker aufgeschlagenes Süppchen aus kräftigem Fisch- und Gemüsefond mit reichlich Flusskrebse darin. Die Pasta-Variationen, beispielsweise Gnocchi mit Gorgonzolasauce, Spinat und Walnüssen (8 €), überlesen wir schweren Herzens und wählen für den

Hauptgang Loup de Mer im Ganzen gebraten mit Paprika, Oliven und Wildreis (14,50 €). Der Fisch ist ein Gedicht: fangfrisch, aromatisch, bissfest und in der Kombination mit den Beilagen eine harmonische Gaumenfreude. Auch bei der Barbarie Entenbrust auf gebratenem Gemüse auf Kartoffelravioli (17,50 €) zeigen die beiden (Küchen-) Chefs Stamatiou und Christos Simiakos, dass sie ihr Handwerk an den ersten Kochadressen, beispielsweise bei Witzigmann und Schubeck gelernt haben. Das Geflügel ist à point gebraten und von Premium-Qualität. Das Gemüse verdient die Bezeichnung al dente ebenso wie die Kartoffelravioli. Letztere sind mit einer feinen Farce aus Käse und Gemüse schmeckbar hausgemacht. Zur Variation von der Ente und frei nach der Maxime „eat global, drink local“ schmeckt ein trockener 2001er Johanninger Weißburgunder (0,1 l zu 2,10 €) mit feinen Aromen von Äpfeln, Ananas und einer schönen mineralischen Note ausgesprochen elegant. Nicht nur Schlemmen ist bei Medici angesagt, vielmehr kann Mann und Frau von diesem kulinarischen Hotspot auch ganz wunderbar die Flaneure im gastronomischen Bermuda-Dreieck Lounge, Tequila, Medici betrachten. Und dabei gedeiht dann auch die Lust auf etwas Süßes. Einen Gesamtüberblick über die himmlischen Süßspeisen bietet die Dessertvariation Medici (8 €). Wir werden mit einem wunderschönen Arrangement von geschmacksstarkem geeistem Cappuccino mit Amaretto Schaum, einer butterzarten Crème Brûlée von der Bourbonvanille mit knuspriger, lauwarmer Zuckerkruste sowie zweierlei sagenhaft luftig-cremigen Schokoladenmousses mit Fruchtsaucen überascht.

Ingrid Schick

► City