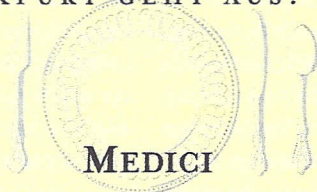


Mediterranean  
Fusion

FRANKFURT GEHT AUS! 2011



City, Weißadlergasse 2, Tel. 21990794,  
www.restaurantmedici.de, ☉ Mo-Sa  
11.30–22.30 Uhr, ☑, ☒ AE/MC/VI/ec-cash,  
☎, 🚗, 🚏 40/80, 🚗, ☒ Hauptwa-  
che: S1–6/8/9, U1–3/6/7, Bus N2/N8

Kunst am  
Gaumen

Montagabend im Medici. Große Fenster geben den Blick frei auf die langsam innehaltende Stadt. Vom schlicht-eleganten Ambiente stechen zwei opulente Wandgemälde ab. Man sitzt dicht, aber nicht eng beieinander. Der zuvorkommende, freundliche Service agiert professionell. Zügig steht knuspriges Weiß- und Vollkornbrot mit frischem Kräuterquark auf dem Tisch. Während wir die Karte studieren, genießen wir Prosecco mit hausgemachtem Holunder- sowie Waldmeistersirup (6,50 €) und ein Glas Champagner (9 €). Erfreulich ist die überdurchschnittliche Auswahl exzellenter offener Weine, was zu jedem Gang eine passende Begleitung ermöglicht. Das Amuse-Gueule, geliertes Flusskrebs-Gemüse-Salat mit Frischkäse-Häubchen, macht Lust auf mehr. Man merkt sofort: Hier kommen nur frische Zutaten zum Einsatz. Wir bestellen Hummer in Orangen-Pfeffer-Sauce mit Thaispargel und Salatgarnitur (19,50 €), eine Empfehlung unserer Bedienung, die auch unaufgefordert den Preis nennt. Der Hummer ist zart, perfekt gegart und harmonisiert mit seinem leicht süßlichen Geschmack mit dem saftig-zitrusfrischen Aroma der Frucht-

filets sowie der dezent-würzigen Pfeffernote der Sauce. Freuden der Gänseleber sei die Variation von der Périgord-Gänsestopfleber mit Rhabarberkompott und hausgebackenem Brioche (18,50 €) empfohlen. Sie kommt als Eis, Törtchen und Praline: klein, fein und delikat begleitet vom herb-süßen Rhabarber. Weil Frühling ist, probieren wir die Spargelcremesuppe (8,50 €). Sie schmeckt schaumig-leicht mit vielen Spargelstücken und Rosmarinschinkenstreifen. Auch der mild-aromatische deutsche Stangenspargel mit frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln (14,50 €) sowie geräuchertem Lachs (5,90 €) überzeugt, ebenso das gebratene Lammfilet an gebackenem Ziegenkäse im Filoteig mit eingelegten Aprikosen und Salat (16,50 €) aus der Vorspeisenauswahl. Das zarte Fleisch erzeugt einen feinen Kontrast zum knusprig gebackenen Ziegenkäse, die süßen Aprikosen schaffen einen zusätzlichen Geschmacksakkord. Die Desserts entsprechen ebenfalls der Jahreszeit. Wir wählen Erdbeertörtchen und -parfait mit Rhabarberkompott und Vanille-Joghurt-Sauce (9,50 €) sowie ein Törtchen von Holunderblüten an marinierten Erdbeeren (9,50 €), Letzteres aus dem Menü (beispielsweise fünf Gänge für 55,50 €). Außerdem interessant: Mittags offeriert das Medici einen ausgezeichneten Business-Lunch zu günstigen Tarifen (zwei Gänge 13 €, drei Gänge 16 €).

Gabriele Moog

► City