

NEUE FEINKOST

POMP & DUCK

Essen mit Aussicht, Stil rund um die Uhr? Im Medici eröffnen sich Frankfurter Feinschmeckern neue kulinarische Horizonte.



Medici: In grazioser Gesellschaft

Frühstück, Business-Menü, Cocktail-Tasting – das Medici taugt zur gastronomischen Rundumversorgungsstation für Anspruchsvolle. Wir kommen während einer der ersten lauen Frankfurter Nächte und nehmen auf der Terrasse Platz. Perfekter könnte der Service an den – auch draußen stillvoll eingedeckten Tischen – nicht sein. Also erst mal ein Aperol Sour (7 Euro) und ein San Pellegrino (0,75 l zu 5,90 Euro) und dann die Nase in die kleine, feine Speisekarte gesteckt. Die Figurbewusste wählt als Start in das Abendmahl – die üppigen Repros mittelalterlicher Heiligengemälde im Restaurant rechtfertigen diese Wortwahl – einen Rucolasalat in einer geschmacklich herrlich abgestimmten, harmonischen Balsamico-Pinienkern-Vinaigrette mit Parmesan (als Vorspeise 6 Euro). Der Begleiter bekommt Pot-au-feu von Flusskrebis (5,50 Euro), ein feines, schaumig-locker aufgeschlagenes Stüppchen aus kräftigem Fisch und Gemüsefond mit reichlich Flusskrebis darin. Die Pasta-Variationen, beispielsweise Gnocchi mit Gorgonzola-Sauce, Spinat und Walnüssen (8 Euro), überlesen wir schweren Herzens und wählen für den Hauptgang Fisch und Geflügel. Der im Ganzen gebratene Loup de Mer (14,50 Euro) ist ein Gedicht: fangfrisch, aromatisch, bissfest und in der Kombination mit den Beilagen – Paprika, Oliven und Wildreis – eine harmonische Gaumenfreude. Auch mit der Barbarie Entenbrust auf gebratenem Gemüse auf Kartoffelravioli (17,50 Euro) unterstreichen die beiden (Küchen-) Chefs Stamatio

und Christos Simiakos, dass sie ihr Handwerk, etwa bei Witzigmann und Schubeck, gelernt haben. Das Geflügel ist von Premium-Qualität und à point gebraten, Gemüse und Kartoffelravioli kommen herrlich al dente – Letztere mit einer feinen Farce aus Käse und Gemüse schmeckbar hausgemacht. Zur Variation von der Ente schmeckt frei nach der Maxime „eat global, drink local“ ein trockener 2001er Johanner Weißburgunder (0,1 l zu 2,10 Euro) mit feinen Aromen von Äpfeln, Ananas und einer schönen mineralischen Note ausgezeichnet. Von diesem kulinarischen Hotspot aus sind auch ganz wunderbar die Flaneure im gastronomischen Bermuda-Dreieck Lounge, Tequilla, Medici zu betrachten – erst recht bei etwas Süßem. Empfehlung: die Dessertvariation Medici (8 Euro). Wir werden mit einem wunderschönen Arrangement von geschmacksstarkem geeistem Cappuccino mit Amaretto, einer butterzarten Crème Brûlée von der Bourbonvanille mit knuspriger, lauwarmer Zuckerkruste sowie zweierlei, sagenhaft luftig-cremiger Schokoladenmousse mit Fruchtsaucen überrascht.

Stones: Take a

Ingrid Schick

- Essen
- Ambiente
- Service

MEDICI

City, Weißadlergasse 2, Tel. 21990794,
www.restaurantmedici.de, Mo–Sa 11–2 h,
So Ruhetag, ☎/📍 70/84, 🇩🇪 MA/VI,
🚗 S1–6/8/9, U1–3/6/7 Hauptwache

