

GESCHMACKSACHE



Anspruch in der Innenstadt

VON JACQUELINE VOGT

Schön, daß es solche Lokale gibt. Sie sind urban, ohne daß es darin hektisch zugeht, und das Angebot zeugt von dem Willen, mehr als den Durchschnitt zu bieten. Wenn man richtig Glück hat, kann man in einem solchen Haus zu verschiedenen Tageszeiten essen, ohne das Gefühl zu haben, daß der Qualitätsanspruch erst mit fortschreitender Stunde wächst. Das alles gilt für das „Medici“ an der Weißadlergasse, die Teil eines in Frankfurt „Bermudadreieck“ genannten Areals zwischen Konstablerwache und Berliner Straße ist.

In den Räumen des „Medici“ im Erdgeschoß der „Helvetia“-Hauptverwaltung war früher einmal das „Pilar“. Wie dessen Betreiber kochen die neuen Pächter mittags sowohl für Restaurantgäste als auch für die Angestellten der Versicherung. Ein solches Arrangement legt eine gewisse finanzielle Basis, und von ihr aus arbeiten Stamatio und Christos Simiakos seit einem halben Jahr in einer Art und Weise, die dem Gast Spaß macht.

Den Anspruch auf Qualität mar-

kiert schon der Service unter der Leitung eines hotelleriegeschulten jungen Mannes, der das Lokal und jeden Besucher souverän im Blick hat. Die Karte macht Lust, vieles zu probieren, von der Tafelspitzsülze bis zum Zander. Es ist der Wille zur kreativen, aber nicht spektakulären Kombination, der die Gerichte aus dem in der Innenstadt weithin dominierenden Einerlei heraushebt: Der Matjes wird als Carpaccio mit Paprikawürfeln serviert, das Lachssteak mit einem sonnigen Auberginen-Kartoffelpüree und getrockneten Tomaten. Die Maispou-lardebrust ist mit Chorizo gefüllt und liegt auf einem fruchtigen Rata-touille. Allein die sogenannten Sal-beignocchi können daneben nicht überzeugen. Denn über die schlichten Kartoffelteigklößchen sind einfach ein paar Blätter der Gewürzpflanze dekoriert, ohne daß sie Geschmack abgeben, na ja.

Gut sind die sautierten Pfifferlinge im Kräutercrepe ebenso wie die Salate, unter denen der mit Muscheln und gebratenen Edelfischen herausragt. Auch ein Gericht wie Scholle mit Büsumer Krabben ißt man gerne, vor allem, wenn es dazu Salzkartoffeln gibt von einem Aroma, wie es heute nur noch wenige Sorten haben (Hauptgerichte von acht Euro an). Creme-Brûlée-Fans bekommen im Medici eine mit feinem Bourbon-Vanille-Ton, perfekt temperiert und mit einer Kruste in der richtigen Stärke. Als Alternative empfehlenswert ist der Ziegenkäse mit Balsamico-Trauben.

Restaurant und Bar „Medici“, Weißadlergasse 2 in 60311 Frankfurt. Telefon: 0 69/21 99 07 94. Montags bis samstags von 11 Uhr an geöffnet. Sonntag Ruhetag.