



PRINZ-SIEGER

MEDICI

C3 City, Weißadlergasse 2, Tel. 21 99 07 94, Mo-Sa ab 11.30 Uhr, www.restaurantmedici.de, HG: 9-22 Euro, Karten: EC, AE, MC, V, U1-3/6/7 Hauptwache, S1-6/8/9 Hauptwache, U4/5 Römer

Beständig in Qualität und Leistung präsentiert sich uns auch in diesem Jahr das Medici. Hatte man nach dem Betriebsstart noch vermutet, dass günstige und überaus hochwertige Angebot und die Auswahl der knapp 30 offenen Weine seien nur als Eröffnungsangebote installiert, so muss man feststellen, dass man sich geirrt hat. Auch nach fast drei Jahren zeigen sich Speise- und Weinkarte umfang- und variantenreich und für die gebotene hohe Qualität preiswert. Wer Schwellenangst vor Gastrotiteln hat, einen Besuch bei Witzigmann oder Schubeck zu teuer findet oder eine steife Etikette ablehnt, der ist hier genau richtig. Die Inhaber Stamatios und Christos Simiakos haben sich viel von ihren Lehrmeistern Witzigmann, Schubeck und den Müller-Brüdern Dieter und Jörg abgeschaut. Und nach einem Einsatz auf einem AIDA-Clubschiff scheinen sie auch viel darüber gelernt zu haben, dass freundlich aufgeschlossenes und professionelles Personal viel zum Erfolg eines gastronomischen Betriebs beiträgt. Denn auch das fällt im Medici immer wieder auf und bildet einen erfrischenden Kontrast zur üblichen hessisch-

derben oder oberflächlich-arroganten Frankfurter Kellnerschaft. Wir bestellen ein Drei-Gang-Menü (31 Euro) und à la carte Hummer auf Rösti (16 Euro) sowie Tagliatelle mit Trüffelschaum (9 Euro). Zum Start des Menüs werden Jacobsmuscheln mit Tomatenpannacotta serviert. Die zunächst gelierte Pannacotta verwandelt sich an einem warmen Stück Jacobsmuschel blitzschnell in eine sahnig-flüssige, tomatig-fruchtige Creme. Erstklassig. Eine ausgelöste Hummerschere und ein halber Hummerschwanz auf frischem Kartoffelrösti und Schaumsösschen machen ebenfalls einen geschmacklich runden Eindruck. Rosa gebratenes Rinderfilet mit Pfifferlingen und Spargeltortelloni bildet den Mittelteil des Menüs. Meisterhaft spielen Röstaromen, Pfifferlinge und die Spargelfüllung ein Geschmackskonzert. Die getrüffelten Tagliatelle auf der anderen Seite stimmen elegant mit ein. Zum Menüschluss gibt's Käse plus Feigensenf und von der Karte ein Schokoküchlein aus Valrhona-Schokolade, halbflüssig. Dazu ein Gläschen mit alkoholisiertem Beerenjus und Espumatopping sowie eine Kugel Eis von der Tonka-Bohne (8 Euro). Mit Keksnockerln und Zuckerarabeske garniert, sieht der Teller aus wie ein Konfetti- und Luftschlangenregen – so fröhlich bunt schmeckt es auch.

tor

Küche

PPPPP

Atmosphäre

PPPPR