

Estragon

Immer noch vorzügliche französische Bistro-Küche zu gastfreundlichen Preisen.

Knapp zwanzig Jahre lang wurde das Estragon vom Ehepaar Keim mit Herz und viel Feingefühl geführt – nun sind die beiden im wohlverdienten Ruhestand. Seit 1. September heißen die neuen Besitzer des französisch-mediterranen Restaurants mit Bistro-Ambiente Robert Krezeminski und

1 Peter Kochhäuser, zuvor 15 Jahre lang die Betreiber des Rosengärtchens in der Eckenheimer Landstraße. Außerdem weiter im Team: der ehemalige Sous-Chef Markus Moser. Ansonsten hat man der Location eine Renovierung unterzogen, ohne dabei den Charme des Bistros zu zerstören. Die weiß eingedeckten Tische vermitteln Stil, die Gäste agieren genauso leger wie der Service und wir fühlen uns direkt gut aufgehoben. Der Blick in die Karte lässt uns staunen: Das Drei-Gänge-Menü kostet schlappe 33,50 € inklusive einem 0,2-l-Glas Wein. Das müssen wir direkt ausprobieren. Außerdem sind alle Gerichte auch einzeln auf der Karte zu haben, dazu ein Paar Salate, Suppen und vegetarische Gerichte – eine überschaubare, aber sehr durchdachte Auswahl. Die Weinkarte punktet mit überraschend vielen offenen Weinen. Wir bekommen Brot, Butter und einen Gruß aus der Küche, doch der Aperitif braucht ganz schön lange. Der Grund ist das Cai-

pirinia-Sorbet, das unseren Crémant (8 €) verfeinern soll. Doch diese Kombination ist ein echtes Schätzchen, da lohnt das Warten. Die Vorspeisen unseres Menüs stehen bereit: Die mit Kürbis gefüllten Tortellini auf Trüffelsauce schmecken dezidiert nach den genannten Komponenten, das Gleiche gilt für die Gänseleberterrine (Menüaufpreis 5 €) mitsamt karamellisierten Äpfelchen und warmem Brioche. Für das Hauptgericht haben wir aus den offenen Weinen ausdrucksstarken Montepulciano d'Abruzzo zum Fleisch und Vallescuro zum Fisch bestellt, letzteren nach Art des Hauses also „à la Estragon“. Das gebratene Lachsfilet, gepaart mit einem kleinen Thunfischsteak, punktet innen glasig rosa-orange mit perfekter Garung und thront auf einem Risotto nebst Ratatouille, das keinerlei Zweifel an der Kochkunst des Küchenchefs aufkommen lässt. Genauso wenig das scharf angebratene und butterzarte Wagyu-Hüftsteak mit Cognacsauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin (Menüaufpreis 9 €). Die Saucen sind von einer Geschmacksintensität, die schlicht begeistert, was auch für die Fisch- und Fleischqualität gilt. Schließlich geht das Menü mit einer kleinen Käseauswahl, selbstgemachtem Eis und marinierten Feigen zu Ende. Darauf einen Espresso (2,20 €) und einen Aversa (5 €)!

Tom Tizian

Estragon, französisch, Nordend, Jahnstraße 49, Tel. 5978038, Mo-Sa 19-24 Uhr, So Ruhetag, ☎

DIE AKTUALISIERTE
TOP-5-LISTE AUS
FRANKFURT GEHT AUS!
2018

TOP 5 BISTROS UND BRASSERIEN

- 1 Mon Amie Maxi
- 2 Estragon (neu)
- 3 Brasserie du Sud
- 4 Chez Mamie
- 5 Maaschanz