

## 1. PLATZ Die Europäer/Türkei



bis 50 €

### ESTRAGON

Nordend, Jahnstraße 49, Tel. 5978038, [www.estragon-ffm.de](http://www.estragon-ffm.de),  
☉ Mo-Sa 17-24 Uhr, So Ruhetag, ☎, 📍 Eschenheimer Tor

➕ mit Terrasse, viele vegetarische Gerichte, Reservierung erforderlich

Im vergangenen Sommer übernahmen Robert Krzeminski und Peter Kochhäuser das Bistro-Restaurant. Zuvor hatten die beiden 15 Jahre lang das Rosengärtchen betrieben und führen das Estragon nun im gewohnten Stil weiter. Wir nehmen auf der kleinen Terrasse in der Abendsonne Platz und genießen als Aperitif zunächst Silvaner-Sekt mit Aperol (0,1 1/6 €) und Crémant mit Maracuja (6,90 €), die schnell an den Tisch kommen und prickelnd-fruchtig schmecken. Auf der Karte steht unter anderem ein Drei-Gänge-Menü, das inklusive Wein lediglich 33,50 € kostet. Das müssen wir probieren! Los geht's mit Bärlauch-Cremesuppe, die mit Ei und Rote-Bete-Schmand verfeinert wurde. Außerdem dürfen es die Scheiben von der Rinderhüfte (13,50 €) sein. Diese sind perfekt medium gebraten, somit herrlich zart, und werden mit Parmesan und Vinaigrette an Salatbouquet serviert, was ein rundum stimmiges Gericht ergibt. Dazu trin-

ken wir trockenen Weißburgunder (0,2 1/7,20 €) vom Weingut Bergdolt-Reif & Nett sowie Grauburgunder (0,2 1/5,90 €) vom Weingut Kolb. Beide Weine sind mineralisch, der Grauburgunder sehr fruchtig, der Weißburgunder angenehm leicht. Weiter geht es mit Wagyu-Hüftsteak, das mit Cognac-Sauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin an den Tisch kommt. Für dieses besondere Stück Fleisch zahlen wir einen Aufpreis von 9 Euro. Das Fleisch ist recht weit durchgegart, was – wie wir erfahren – so sein muss, damit sich der Geschmack des Rindes vollständig entfalten kann. Das Fleisch ist zart, schmeckt traumhaft, die Sauce wunderbar würzig. Die Riesengarnelen mit Sepianudeln auf Hummersauce mit grünem Spargel (24,50 €) überzeugen ebenfalls auf ganzer Linie, und auch hier ist es wieder die ausgezeichnete Sauce, die dem Gericht das gewisse Etwas verleiht. Beim Nachtisch entscheiden wir uns für die Variation von Früchte-Sorbets (7,50 €) inklusive zwei Sambuca (2 cl/3 €). Ein schöner Abschluss für diesen rundum gelungenen Abend. *Helen Schindler*

► Bistros & Brasserien (Rang 1)

► Nordend

**FRANKFURT  
GEHT AUS!  
2019**

