

Estragon – Nordend, Lebensart und Genuss

Mit Leidenschaft und Erfahrung verwöhnen seit einem Jahr Robert und Peter nun im Estragon in der Jahnstraße ihre Gäste. Der Wechsel vom Rosengärtchen/Unter den Linden tat den beiden gut, denn im Estragon können sie sich den Gästen noch zugewandter widmen und die eigene Entspannung ihrem Publikum zu Gute kommen lassen. Ganz in der Tradition der Vorbetreiber steht hochwertige und edle Küche im feinen Ambiente im Fokus, gemischt mit der Lässigkeit nordendlerischer Nachbarschaftlichkeit. So kennt man sich und grüßt im Vorbeigehen an der Außenterrasse, schaut herein, fragt nach dem Rechten während zugleich der

gepflegte und perfekte Service an den fein eingedeckten Tischen abläuft. Von Vorspeise bis zum Dessert entfaltet sich bereits ab 33,50 Euro ein gut ausgewogenes grandioses Wunschmenü mit eine Glas Wein: da gibt es als Hauptgang Edelfische, Ochsenbäckchen oder mit etwas Aufpreis ein unschlagbares Wagyu-Hüftsteak mit Cognac Sauce (man sollte sich diesen einzigartigen Genuss gönnen), zuvor Waldpilz-Pasta oder Gazpacho. Und das abschließend gewählte Sorbet aus Birne, Mango und Waldfrucht,



GASTROTIPP VON PETER ZAMER

lässt nur noch eine einzige, allerletzte Frage offen: Welche Sorte war die Leckerste? *pez

**Estragon Restaurant, Jahnstraße 49,
Frankfurt-Nordend, Tel: 069 5978038,
www.estragon-frankfurt.de, Mo bis
Sa 17 bis 24 Uhr, Sonntag Ruhetag**

