

Vinesso • FRANKFURT GEHT AUS! 2008



1 • Platz **Italien alla Mamma**

VINESSO

Nordend, Fichardstraße 34, Tel. 50696868,
 ☉ Di-Fr 9-1, Sa/So 11-1 Uhr, Mo Ruhetag,
 ☑, ✉, ☎, 📍, 📧, 📞, 📺, 📻, 📠 40/25,
 📌 Parkhaus City, Querstraße, 🚇 U1-3
 Grüneburgweg

Glückliches Nordend!

Auf der Terrasse sitzen rund 30 gut gelaunte Menschen, drinnen mindestens genauso viele – vom zotteligen Althippie über das verliebte Pärchen bis zum Mädelsstammtisch. Dunkles Stäbchenparkett, mannshohe Fenster, moderne Kunst an den Wänden und zahllose Weinflaschen in den Regalen machen den Ort heimelig. Zwischendrin sausen zwei Jungs im Lacoste-Hemd herum – die beiden Bedienungen des Abends. Erstaunlich stressresistent und immer freundlich, haben die beiden die ungefähr 60 bis 70 Gäste fest im Blick. Verblüfft schauen wir auf die Speisekarte, die gerade einmal zehn, mit schwarzem Filzstift lässig notierte Positionen enthält. Wir wählen als Vorspeise Salat mit Fischpastete (10,50 €) und Thunfischtatar mit Kräuter-Ciabatta (11 €). Der Salat bunt und sommerfrisch, die Vinaigrette sanftfruchtig, und auch die gerösteten Pinienkerne machen sich sehr gut, die dazu sorgfältig arrangierte Fischpastete schmeckt zart und mild. Klasse und knackig die Kräuter-Ciabattas auf der anderen Seite des Tisches. Das Thunfischtatar ist einen Hauch zu zitronig-zwieblig – etwas zu viel „Gaumenkitzel“, wo man sich doch vor allem gerne auf den Fisch konzentriert hät-

te. Wir bestellen den Hauptgang: gegrillte Hähnchenbrust auf Spinatbett (11,50 €) und grüne Ravioli mit Spargelfüllung (9,50 €). Aufmerksam fragt die Bedienung, wie lange wir gerne darauf warten wollen – Service ohne großes Getue und mit großer Wirkung. Dem Wein gebührt im Vinesso ein besonderer Stellenwert: Weiß- und Rotweine aus neun Regionen Italiens stehen zur Wahl. Wir nehmen nach fachkundiger Beratung einen trockenen Vernaccia (für 2,80 €/0,1 l). Die heiß servierte Hähnchenbrust kommt dezent gewürzt und butterzart. Der wirkliche Clou jedoch: der mit Safran gewürzte Spinat. Mit der fruchtigen Note des Weins geht er eine große Koalition ein. Bei dieser ideenreichen Zubereitung fallen selbst die etwas zu öligen Ofenkartoffeln nicht zu schwer ins Gewicht. Die Ravioli sind al dente und die Spargelspitzen mehr als nur Füllmaterial, ihr feiner Geschmack kam voll durch. Frisch geriebener Parmesan rundet dieses vegetarische Gericht ab. Und dann kommt es, wie es kommen musste: Wir bestellen Tiramisu (4,50 €) und Moscato-Gelee mit Erdbeeren (4,50 €). Eine goldrichtige Wahl. Das Tiramisu lässt einen von besseren Zeiten träumen. Die Biskuits nicht zu stark alkoholisiert, die Mascarpone-Creme traumhaft zart, der Kakao zartherb. Auch das kühle Moscato-Gelee auf hausgemachter Vanillesauce ist ein wahrhaft prickelndes Erlebnis. Das vom süßen Weißwein beschwipste Gelee funkt von der Zunge zum Gehirn runter ins Herz: „Kommt bald wieder.“ Jederzeit gerne!

Majid Semnar

Frankfurt
FRANKFURT FÜHRER



**FRANKFURT
 GEHT
 AUS!
 2008**