

BIANCALANI CUCINA

Sachsenhausen, Walther-von-Cronberg-Platz 7–9, Tel. 68977615, www.biancalani.de, ☎ Mo–Fr 12–15, Mo–Sa 18–23.30 Uhr, So Ruhetag, 📠, 🚗 AE/MC/VI, 📞, 🍴, ♿/🦻 70/48, 📺, 📺 eigene, 📺, 📺 Heister-/Seehofstraße: Linie 15/16

E Pluribus Unum

Das Biancalani ist nun schon seit etwa zehn Jahren fester Bestandteil der Frankfurter Gastronomie-Szene. Mit drei separaten Angeboten

mit Namen Cucina, Bar und Enoteca verspricht man hier für jeden Rahmen und jede Stimmung das geeignete Ambiente. Um es vorweg zu sagen: Das Biancalani hat leider ein Serviceproblem. Wenn es nur darum gegangen wäre, einen Tisch zu reservieren – bei sämtlichen, zahlreich unternommenen Versuchen zu unterschiedlichsten Zeiten springt lediglich ein Anrufbeantworter an – wäre dies halb so schlimm zu nennen. Wir gingen mutig hin und wurden denn auch prompt darauf hingewiesen, doch bitte vorher zu re-

servieren, man könne der Küche nur eine bestimmte Anzahl an Gästen zumuten. Nach einigen Diskussionen wurde uns schließlich ein kleiner Tisch auf der Terrasse zugewiesen. Hier warteten wir etwa 15 Minuten, bis uns jemand eine Karte brachte, die sogleich geordnete Flasche Wasser (0,75l San Pelegrino für 6,50 €) brauchte dann nochmals eine Viertelstunde. Wir bestellten ein dreigängiges Menü, bestehend aus Jakobsmuschel-Carpaccio mit geister Gazpacho, Kalbsfilet in der Kruste und Crème brûlée mit Rha-

barber (39,50 €). Als zweiten Hauptgang wählten wir Steinbutt (25,50 €), begleitend fruchtigen Rosé (0,2l zu 7 €) und pikant-aromatischen Sauvignon blanc (0,2l zu 7,50 €). Nun ging es flott weiter, knuspriges Brot und gutes Olivenöl wurden gereicht, der Wein kam und kurze Zeit darauf der erste Gang, bei dem das ausgezeichnete Jakobsmuschel-Carpaccio besser alleine geblieben wäre, denn die geister Tomatensuppe dominierte das kulinarische Geschehen allzu deutlich. Wir bestellten auf Empfehlung des Kellners einen zweiten Wein, vorzüglich ausgewogenen Montepulciano (0,2l zu 8,50 €), dann kam der Hauptgang – der Wein jedoch erst, als wir mit beiden fertig waren. Der Service entschuldigte sich, bot Wiedergutmachung an, und wir wählten einen kleinen Käseteller. So weit, so gut. Oder auch nicht. Auf das Dessert warteten wir nun volle 45 Minuten. Am Essen gab es bis auf die Vorspeise nichts zu bemängeln, die Hauptgerichte waren sehr gut zubereitet, die Sauce zum Kalbsfilet ein Gedicht, die Crème brûlée hervorragend, der Käseteller gut sortiert, aber der Service hatte unsere Freude gründlich eingetrübt. *Norbert Rojan*

► Frankfurter Lieblinge (Rang 7)