

## Das Haus des Malers

Das freundliche und kompetente Personal in dem gleichnamigen Restaurant weiß Bescheid: Antonio Biancalani ist ein in der Toskana lebender Maler des Jahrgangs 1948, dessen farbintensive Bilder in dem Lokal zu sehen sind. Das Restaurant ist modern eingerichtet und mit Terrakotta Fliesen und rötlichen Ziegeln in dunklen, warmen Farben gehalten...

Das Personal agiert aufmerksam, freundlich und zuvorkommend und reicht zur Begrüßung toskanisches Weißbrot mit Olivenöl, das von den Bäumen des Eigentümers stammt, Radicchio- und Limettensalz ergänzen das Ensemble...

Als Vorspeise wählen wir Brotsalat von Matjes, Avocado, Radieschen und gegrillten Calamaretti (13€). Mit Kräutern der Saison gewürzt und Shiso-Kresse verziert, schmeckt der Salat frisch, abwechslungsreich und nach dem nahenden Sommer. Das Menü (drei Gänge 38,-€) bietet arktisches Lachsforellenfilet auf lauwarmen Kartoffel-Endiviensalat mit Keta Kaviar und Shiso-Kresse (10,50€), was dem Salat qualitativ in nichts nachsteht. Der Weinempfehlung der Menükarte zu folgen (Mount Nelson Marlborough, 08er Sauvignon Blanc 0,1l/5,10€) ist eine gute Entscheidung, aber auch der Vorschlag der Bedienung, den Matjessalat mit einem Pinot Grigio zu begleiten, überzeugt...

Das Menü bietet als Hauptgang Brasato von der Rinderschulter mit Kohlrabimousse und –gemüse, Bresaola und Kerbelcrostini (24€). Das Fleisch zergeht auf der Zunge und die von vielen Geschmäckern durchdrungene dunkle Sauce passt hervorragend zum empfohlenen Chianti Classico Riserva Rocco Guicarda 07 (0,1 stolze 8,10€)...

Ausserdem muss die bestens sortierte Weinkarte lobend erwähnt werden, die auch gute deutsche Weiß- und Rotweine verzeichnet – für ein italienisch inspiriertes Lokal durchaus ungewöhnlich...

Auszug aus

Frankfurt geht aus 2012 / Journal Frankfurt