

## Zur Golden Kron



16 | 20



60433 Frankfurt am Main,  
Alt-Eschersheim 58  
T +49 (0) 69 9510 6886

[www.goldenkron.de](http://www.goldenkron.de)

**Gastgeber** Vincenzo Ferro

**Küchenchef** Alfred Friedrich

**Sommelier** Vincenzo Ferro

**Geschlossen**

Di, Mi, Do, Fr, Sa mittags, Mo ganztags

**Menü** 69 / 139 €

**Vorspeise** 16 / 26 €

**Hauptgang** 31 / 49 €



Man könnte dieses Wirtshaus, dem sein Patron selbstbewusst das Attribut „Edel-“ voranstellt, leicht unterschätzen – mit seinen blanken Holztischen und seiner etwas patinierten Gesamtatmosphäre. Auf den zweiten Blick fallen die blütenweiß-gestärkten Servietten ins Auge, die dünnen, polierten Gläser hinter dem Tresen, schließlich die ambitionierte deutsch-österreichische Weinkarte – darauf Dönhoff, Knipser, Becker, Knoll, Velich, Achs ... Kenner wundern sich nicht, sie wissen genau, wer hier wirkt: Alfred Friedrich, dessen Vita man nur mit Schlagworten umreißen muss – Schloss Fuschl, Post in Lech, Aubergine, Jörg Müller, Heinz Winkler, Lafleur ... – und der nun hier, hinter 350 Jahre alten Fachwerkmauern in einem der ältesten Wirtshäuser Frankfurts, nur noch tut, was ihm gefällt. Er folgt einfachen Regeln: ausgesuchte Produkte, souveränes Handwerk, klassische Zubereitung. Bei ihm gibt es Apfelwein von kleinen Keltereien aus der Umgebung und Brettljause von der steirischen Schinken-Manufaktur Vulcano (dreierlei Speck: Karree, Schopf und Bauch – herrlich nussig, dazu ein Schnitz Tiroler Bergkäse und pulverschneeartiger Kren) sowie ein Tatar vom Simmentaler Rind mit buttrigem Eigelb und Kaperncreme, saftig-kross gebratenen Seesaibling von der Fischzucht Birnbaum, dazu grünen Spargel, Erbsencreme und eine milde Zitronen-Jus oder schulbuchmäßiges Herzkalbsbries vom Tiroler Milchkalb, cremig-zart, mit Steinpilzen im eigenen, leicht gebundenen Sud. Zu Recht weitem gerühmt wird er für sein Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Feldsalat und Gebirgspreiselbeeren oder seinen confierten Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse, Kren und kalter Schnittlauchsauce. Uns servierte er jüngst eine Brust vom Freiland-perlhuhn mit kleinen Bohnen und Zweierlei von der Aubergine, die zwar einen Hauch mehr Salz und einen Tick weniger Hitze vertragen hätte, was eine intensive Pesto-Jus aber spielend ausglich. Der Käse im Edelwirtshaus stammt vom ausgezeichneten Affineur Tourette aus Straßburg, die Süßspeisen direkt aus der k. u. k. Herrlichkeit: Zwetschgenknödel mit Joghurt-Honig-Eis, traumhaft!

