

## BERLIN / PATIO SPRITZTOUR AUF DER SPREE

BEQUEME SAMTENE POLSTERSESSEL in Aubergine und Beige auf dem elegant verglasten Sonnendeck, stilvoll eingedockte Tische in der Lounge im Deck darunter, die Bar im Rumpf mit runden Aquarien als Bullaugen erinnert an Kapitän Nemos Nautilus. Das ehemalige VEB-Bauhüttenschiff, das unweit von Schloss Bellevue fest verankert liegt, wurde liebevoll zur Restaurant- und Eventlocation umgebaut. Schiffe gibt es viele, dieses bietet aber im „Patio“ auch gute Küche: Christopher Kümper (früher „Christopher's“, Charlottenburg) zog mit seinem Team in die Kombüse. In drei- bis fünfgängigen Menüs lässt er kreative Gerichte auf klassischer Basis servieren.

Vogelstrauß aus Brandenburg wird zu intensiv duftender Consommé mit Schaum aus Frankfurter Soße, samtiger Rilette sowie saftigem Tatar mit Fenchelsaat und Parmesan. Harmonisch ausbalanciert waren feine Süße und Schärfe bei der Ballotine aus gebeizter und flambierter Lachsforelle mit gebratenem und gepopptem Mais, Maispüree, fermentierten Zwiebeln, Meerrettich-Espuma und Crunch aus zerstoßenen Wasabi-Nüssen. Wunderbar frisch und aromatisch war Granité aus Grünem-Tee-Minz-Kombucha mit Litschi, weißer Schokolade, Baiser und süßem Grieß aus Erbsenmilch. Charakterstarke deutsche und europäische Weine, sehr gute Cocktails.

FAZIT: Entspannter Genuss mit Anspruch an einem besonderen Ort mit Urlaubsflair.

*Stefan Elfenbein*

◆◆ Helgoländer Ufer 13 a, 10557 Berlin, Tel. 030-40 30 17 00, [www.patio-berlin.de](http://www.patio-berlin.de), Di-Sa abends geöffnet, Menüs € 62-82 ☎ 📍 📶

TIPP: Für private Feiern kann man kleine Salonschiffe mieten.

**LIEBEVOLL restauriert und stilvoll mit Kamin**



FOTOS: MICHAEL CLEMENS, FABIO WITHOHN



**HAI HOÀNG MINH und sein engagiertes junges Team**

## FRANKFURT / L'ARÔME BÜHNE FREI FÜR EAST MEETS WEST

VIELVERSPRECHEND FIEL DER START des Restaurants von Hai Hoàng Minh aus, der bei Meistern wie Albert Bouley und Alfred Friedrich lernte. Im Sommer eröffnete der gebürtige Vietnamese sein „l'arôme“ gegenüber den Städtischen Bühnen. Zurückhaltend gestaltet sind die Räume, die sich über zwei Ebenen erstrecken. Im vorderen Bereich sieht man Hai Hoàng Minh an der Küchentheke bei der Arbeit, eine Wendeltreppe höher geht die Aussicht an polierten Holztischen auf Theater und Hochhäuser.

Zwei Menüs, eines vegetarisch, variieren gelungen weltoffene europäisch-asiatische Gerichte und zeigen die Bandbreite der Küche. Zum kurz gegarten Lachsbauch mit Couscousperlen macht sich Basilikumschaum farblich und geschmacklich hervorragend. An Wackelpudding erinnert hingegen das Banh Duc aus Reismehl, das jedoch perfekt zur gegrillten Wildfanggarnele, der intensiven und spicy Krustentier-Kimchi-Sauce und scharf geröstetem Lauch passt. Mit deutlichen Röstspuren kommt saftiger Seeteufel auf Currysauce mit Muscheln, Mungobohnen, Elefantenoher (die Knolle) und Okraschotenpüree. Gut auch die Desserts: das vegetarische aus gestocktem Sojabohnensaft mit Grapefruit-sorbet und Kokos (Foto o.) wie auch Erdbeeren mit Wasserkastanie, getrockneter „Crème fraîche“ und Kokos. Vorwiegend deutsche Weine aus guten Häusern, aktuell rund zwei Dutzend. Fazit: Stimmiges Genusserlebnis, das einfach Spaß macht

*Barbara Goerlich*

◆◆◆ Neue Mainzer Str. 20, 60311 Frankfurt am Main, Tel. 069-30 07 95 01, [www.larome-frankfurt.de](http://www.larome-frankfurt.de), Di-Sa abends geöffnet, Menüs € 79-120 ☎ 📍 📶

TIPP: Hais Lokal „U-Bowl“ an der Töngesgasse.





# Trüffel und Miso

Klassisches mit  
Asia-Einschlag im  
L'Arôme in Frankfurt

*Von Jacqueline Vogt*

Die Gastronomie mit ihrem Versprechen von zwar viel, aber nicht fremdbestimmter Arbeit, wenn man sich selbständig macht mit einem Restaurant, zieht immer wieder Wagemutige an. Investoren und Hausbesitzer, die auf die Belebung einer Immobilie durch einen gastronomischen Betrieb hoffen, tun das Übrige dazu, dass immer wieder Lokale eröffnet werden. Auch in schwierigen Zeiten wie diesen geschieht das, trotz des Personalmangels in der Gastronomie und obwohl über das weitere pandemische Geschehen das letzte Wort noch längst nicht gesprochen ist. Schön, wenn sich Leute etwas trauen, so wie Hai Minh Hoang, der in Frankfurt unlängst das Restaurant L'Arôme eröffnet hat, direkt neben der „Komödie“ und in Sichtweite zu Oper und Schauspielhaus.

In Frankfurt hat Hai schon vorher Spuren hinterlassen, er hat im „Lafleur“ im Palmengarten-Gesellschaftshaus gearbeitet, unter Alfred Friedrich noch. Viele Fans hatte er als Küchenchef der „Frankfurter Botschaft“ im Frankfurter Westhafen. Er hat dort französisch mit asiatischem Einschlag gekocht, fein und präzise ausgearbeitet, mit Aromen, die deutlich waren, aber dezent; wenn Schärfe hervorstach, dann meistens nadelspitzenart. Im Grundsatz ähnlich ist auch das Essen im L'Arôme konzipiert, manches hat ein bisschen mehr gewürzte Wucht, anderes weniger, besonders gut gelingen dabei die Fischsteller.

Bekannt ist in Frankfurt ein Edel-Imbiss, den Hai 2020 eröffnet hat, das UBowl, in dem Kunden sich Bowls,

Schüsseln also, zusammenstellen lassen, auf der Grundlage von Reis, Salat oder Zucchiniestreifen, obenauf kommen Zutaten nach Wahl; Gemüse, Fisch oder Huhn; besonders ausdrucksvoll sind die Soßen. Der Imbiss läuft gut, was die Vermutung nahelegen könnte, dass Hai in seinem Restaurant so etwas wie High-End-Versionen dieser einfachen Gerichte anbieten werde. So ist es aber nicht. Im L'Arôme ist jeder Teller ein aufwendiges Werk, mal wird ein Produkt in verschiedenen Zuständen serviert, mal steht es flankiert von Cremes und Suden und Emulsionen im Mittelpunkt.

Im L'Arôme bieten Hai und sein Team ausschließlich Menüs an, ein klassisches und ein vegetarisches, das klassische in vier, fünf oder sechs Gängen, das vegetarische in vier. Manches ähnelt sich, oft werden gleiche Waren verwendet, unterschiedlich in Szene gesetzt, was in einem Menü-Gang eher eine Beilage ist, kann im anderen eine Hauptspeise sein, zum Beispiel. Das Konzept mag der Ökonomie beim Ein-

kauf und den Abläufen in der Küche geschuldet sein, womöglich liegt ihm aber auch der Gedanke zugrunde, dass zwei, die zusammen essen, aber unterschiedlich bestellen, sich am Ende über Gemeinsamkeiten freuen.

Vergleichsmöglichkeiten eröffnen die Menüs auf jeden Fall, bei der Samstagsuppe vom gerösteten Reis zum Beispiel, die beide Male mit einem gebeizten Eigelb serviert wird und einmal mit Boudin Noir als zweiter Einlage, das andere Mal mit Tofu. Das beste unter den vegetarischen Gerichten ist der Kürbis mit Herbsttrüffeln, Spitzkohl, Miso-Spinat und einer samtigen Kürbishollandaise.

Aus dem klassischen Menü bleibt vor allem der Saibling mit Unagi-Auflage in Erinnerung, wegen des saftig-krossmundfüllenden Fischgeschmacks und der leichten Irritation, die der mit Ananas aromatisierte Fischsud beisteuert, wegen des kastanienhaften Tons einer Nocke Wasserkartoffelpürees, wegen der Spinatcreme. Auch top: das Schwarzfederhuhn von Miéral mit Herbsttrüffeln, Kürbis und Kürbismayonnaise.

Im Gedächtnis bleiben zudem Details wie eine Holzkohlemayonnaise, ein Kopfsalatsorbet, ein Wasabi-Feldsalatschaum. Die Geschmacksbilder sind im Großen und Ganzen eher fein und mild; Ausgangspunkt ist nicht eine Garküchen-Schärfe, die manche asiatischen Restaurants zur Grundlage ihrer Arbeit machen, sondern eine ganz und gar solide Klassik. Sehr freundlicher Service, breites Weinangebot.

Fazit: ein sympathischer Neuzugang in der Innenstadt.

**L'Arôme**, Neue Mainzer Straße 20 in Frankfurt.  
Telefon: 0 69/30 07 95 01. Öffnungszeiten: dienstags bis samstags von 18 Uhr an. Sonntag und Montag Ruhetage. [www.larome-frankfurt.de](http://www.larome-frankfurt.de)



# L'Arôme

VEGETARISCH

FISCH/ FLEISCH

In seinem neue Restaurant am Schauspiel serviert Hai Hoang Minh asiatisch-französische Fusionküche, die den Namen verdient.

1 Es ist immer so eine Sache mit der Erwartungshaltung. Schon beim Namen eines Restaurants läuft im Kopf ein kleiner Film ab. Was sehen sie, wenn Sie L'Arôme hören? Silberne Cloches, unter denen klassische französische Haute Cuisine auf sie wartet? Nicht hier. Ist auch eher unwahrscheinlich, wenn der Inhaber und Küchenchef Hai Hoang Minh heißt. Zuletzt kochte er in der Frankfurter Botschaft. Seine Lehrjahre verbrachte Hoang im Sternetempel L'afleur, wo er unter Alfred Friedrich die Kunst klassisch-französischer Haute Cuisine erlernte. Diese Kunst verbindet er gekonnt mit Aromen und Produkten aus seiner südostasiatischen Heimat zu einer spannenden Fusion Cuisine, die aber eindeutig asiatisch und höchstens französisch inspiriert ist. Die Namensgebung wird diesem kulinarischen Konzept nicht wirklich gerecht. Fine Dining ist der Anspruch – und der Küchenchef löst ihn ein mit einem vegetarischen (ab 86€) und einem nicht-vegetarischen (ab 99€) Vier-Gänge-Menü. Auf diesem Niveau darf man sorgsam arrangierte Teller erwarten. Was man hier bekommt, geht teilweise darüber hinaus. Besonders das Dessert, eine wahrhaft internationale Komposition aus Gewürz mango, japanischem Cheesecake,

Basilikumsorbet und Salzkaramell ist Instagramtaugliches Food-Ikebana mit einem großartigen Aromenspiel. Die vegetarische Variante kann nicht immer mithalten: Wenn bei der Samtsuppe aus geröstetem Reis mit gebeizten Eigelb die Boudin Noir als Einlage zu Gunsten von geräuchertem Tofu rausfliegt, dann ist das im Sinne der Gesamtkomposition kein adäquater Ersatz. Das Saiblingfilet mit einer Auflage aus geräuchertem japanischem Aal ist hingegen kreative, mutige Fusion at its best, und mit der geflammten Holzkohle-Makrele ein Umami-Gaumenkitzel, der zeigt, wie spannend es sein kann, verschiedene Küchenstile zusammenzubringen. Neu und gut ist auch das Angebot an alle Weinfreunde, die noch Pullen im Keller haben, die sie nicht zu Selbstgeköchtem genießen wollen. Die erfahrene Restaurantleiterin fordert sie auf, die eigenen Flaschen ins Restaurant mitzubringen und wird dann nach kurzer Verkostung ein wohlwollendes Korkgeld festlegen. Eine herrliche Idee. Wir freuen uns, dass auch in diesen Tagen der Mut und die Innovationskraft der Gastronomen ungebrochen ist und auch auf Top-Niveau neue Angebote entstehen. Gerade Gäste, die schon überall waren, werden an Hoangs Kreationen große Freude haben. *Peter Eckard*

L'Arôme, asiatisch-europäisch, Innenstadt, Neue Mainzer Straße 20, Tel. 30079501, Di-Sa 18-22 Uhr, Mo/So Ruhetag, ☒

DIE AKTUALISIERTE  
TOP-LISTE AUS  
FRANKFURT  
GEHT AUS! 2023

## TOP 9 FRANKFURT FEINE KÜCHE

- 1 L'Ecume
- 2 Bidlabu
- 3 L'Arôme (neu)
- 4 Lohninger
- 5 Aureus
- 6 Heimat
- 7 Zur Golden Kron
- 8 Goldmund
- 9 Blumen