

Rheingau Taunus MONATSANZEIGER

Die auflagenstarke Zeitung im Rheingau-Taunus

FRANKS – The Culinary Soul of Wiesbaden



Unser Foto zeigt v.l.n.r. Küchenchef Stefan Pumm, Patron Mario Zaleski und Geschäftsführerin und Restaurantleiterin Anja Haase.

Eigentlich wollte der Wiesbadener IT-Unternehmer Mario Zaleski für seine CC GmbH nur bessere Konferenzräume im neuen Büro einrichten. Entstanden ist ein Fine Dine Restaurant mit einem großzügigen, technisch hochwertig ausgestatteten Konferenzbereich und einer Raucherbar im klassisch altenglischen Stil.

Innenarchitektonisch ist der gesamte Komplex eine Augenweide. Von der modern, schon fast kalt wirkenden Empfangslounge gelangt man in den mit warmen Farben akzentuierten Restaurantbereich, dominiert durch ein schwarzes Eicheparkett mit rotfarbenen Mobiliar und weiß eingedeckten Tischen. Die kleine, in Mahagonitönen ausgestattete Bar im „Old-English-Pub-Style“, wie sie die Gastgeberin und Geschäftsführerin Anja Haase nennt, ist ein idealer Ort für „after work“ oder Digestif. Die Collagen über weltberühmte Raucher zeigen an: hier ist ein konzessionierter Raucherbereich. Die Whisky-Raritäten laden zu einer exzellenten Havana ein. Der hochmodern

ausgestattete Konferenzbereich erlaubt es, dass bis zu 150 Geschäftsfrauen und -männern tagen können. Aber auch für die kleine Tagungsrunde ist bestens vorgesorgt.

Die Küche unter Leitung von Stefan Pumm versorgt die Gäste mit Speisen auf höchstem Niveau. Internationale, aber bodenständige Kulinarik aus vornehmlich regionalen Produkten verwöhnt den Gaumen des anspruchsvollen Gastes. Die Speisekarte bietet aktuell als Vorspeise unter anderem „Bärlauchsuppe mit gebratenen Tigergarnelen“ und, lecker aus heimischen Gewässern, das „Filet von der Lachsforelle auf cremigen Rieslingkraut mit gebackenem Blutwurst „Wan Tan“. Aber auch „Marinierter Gelbflossen Thunfisch mit asiatischen Pesto an Glasnudelsalat in Erdnuss-Koriander-Vinaigrette“ oder „Jakobsmuscheln auf Fenchelgemüse mit Orangen-Safransauce“.

Zahlreiche Variationen

Die Hauptgerichte bieten zahlreiche Variationen mit Fisch und Fleisch. Beispielsweise den „Seeteufelrücken und

gebackene Garnele auf Zitronengrassauce mit Zuckerschotenpüree“, „Perlhuhnbrust auf orientalischem Cous-Cous mit Okraschoten“, „Rücken vom Salzwiesenslamm unter der Bärlauchkruste mit Zucchini Châtrouse und Gnocchi“ und zum „Heilbutt mit mediterranem Gemüse und Thymian-Limettensauce“ empfiehlt der Barchef zudem einen Rangpur Gimlet-Cocktail „Die indische Limette mit englischen Wurzeln“. Zum Digestif und der Havana an der Bar leiten die Desserts über, wie „Crème brûlée von der Kokosnuss mit Mangosorbet und Knusper-Cannelloni“ oder „Nougatchino Royal“, ein hausgemachtes Nougateis aufgefüllt mit Baileys und Espresso.

Auch Vegetarier kommen auf Ihre Kosten

Natürlich ist das FRANKS ganz zeitgemäß und bietet auch dem Vegetarier ein komplettes Menü. Beispielsweise „Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio“ oder eine „Kartoffel-Wasabi-Suppe“. Und zur Mittagszeit gibt es na-

türlich ein Gourmet-Business-Lunch-Menü für den eiligen Geschäftsgast.

Zaleski bezeichnet sein FRANKS als „The Culinary Soul of Wiesbaden“, eine gehobene Küche, wie er auch sagt. Das gilt nicht für die Preise, sondern in erster Linie für die Leistung, die natürlich ihren Preis haben muss. „Unser Konzept ist eine regionale Küche auf sehr hohem Niveau“, sagt der Küchenmeister und Küchenchef Stefan Pumm. Als berufener Euro-Topques-Chef hat er sich verpflichtet alle Speisen und Zutaten im Hause herzustellen, ob es die Soßen sind, das Eis oder die Pralinen. Es gibt nichts aus der Tüte, schon gar keine Geschmacksverstärker oder künstliche Farb- und Zusatzstoffe.

Das FRANKS ist verkehrsgünstig, auf einem parkähnlichen Grundstück in Wiesbaden-Erbenheim gelegen. Die Räumlichkeiten im zweiten Obergeschoss erlauben einen phantastischen Blick auf Wiesbaden, Mainz und den Taunus. Zwei große Sonnenterrassen bieten viel Freiraum zum Entspannen. Parkplätze sind ausreichend vorhanden.