

Hotspots Frankfurt



TIPP!
Weingenuss
ohne Schnick-
schnack

Text: Nicole Harreisser

East Grape Ostend

Auch wenn der Fokus der Weinbar East Grape auf Weinen von innovativen Jungwinzern liegt, die man bisher zumindest nicht an jeder Ecke findet, so bringt einen die Karte «alles ausser Weine» zum Schmunzeln oder wer hat schon einmal eine schottische Landweinschorle versucht? Inhaber Ralf Müller-Arnold serviert liebevoll zubereitete Kleinigkeiten zum Wein wie eine Käse- und/oder Wurstausswahl sowie lokale Spezialitäten wie Spundekäs und geräucherte Leberwurst.

www.eastgrape.de

VAIVAI Westend

Kein klassisches Steakhouse, aber doch ein Tipp für Karnivoren. Im «VAIVAI» laden nur ausgewählte hochwertige Fleischstücke im Ofen. Ofen? Ja, in speziell definierten Bäckeröfen wird das Fleisch bei 400 Grad auf einer Grillplatte gegrillt und anschliessend bis zum gewünschten Garpunkt ruhen gelassen. Die offene Küche gewährt Einblick. Serviert werden mediterrane Gerichte in urbanem Industrial-Design-Ambiente. Auf der Weinkarte stehen nicht nur italienische Weine, die Auswahl umfasst insgesamt 13 Länder. Auch die Schaumweinauswahl kann sich mit gut 30 Labels sehen lassen. www.vaivai.de



TIPP!
Fleischgenuss
ohne Schnick-
schnack



TIPP!
Variété und
Genuss vom
Feinsten

Tiger Palmengarten

Ein Hauch Variété – im Gourmetrestaurant «Tiger» im Tigerpalast steht die Kunst der Küche unaufdringlich im Vordergrund. Chef Coskun Yardakuls, der bereits seine Ausbildung im Tigerpalast absolvierte, kombiniert das regionale Warenangebot mit kulinarischen Einflüssen seines Heimatlandes, der Türkei, und begeistert so allabendlich seine Gäste. Restaurantleiterin Nadine Strache und ihr Team können bei der Weinbegleitung seiner Kreationen aus einem 1000 Positionen fassenden hauseigenen Weinkeller schöpfen. www.tigerpalast.de

Im Rahmen des German Wine List Award von VINUM stellen wir in jeder Ausgabe drei Lokale mit ausgewiesener Weinkompetenz vor.

Unsere Patronatspartner

