

# SUPERIOR HOTEL

IDEEN & KONZEPTE

## Restaurant Nosh eröffnet



Die Ausgehmeile in Frankfurt-Sachsenhausen ist um eine neue Gastronomie reicher: Das Nosh Restaurant empfängt ab sofort seine Gäste und serviert im stylish-rustikalen Ambiente ?Leibspeisen aus aller Welt?.

Die Gastgeber, Constantin von Bienenstamm und Andreas E. Schlotterbek, wollen Frankfurtern und Touristen mit dem Nosh ?dribbdebach? ein neues Wohnzimmer bieten, eine kommunikative Nachbarschafts- und Stadtteilgastronomie, in der jeder unkompliziert und in locker-gemütlicher Wohlfühlatmosphäre sein Lieblingsgericht finden kann. ?Wir bringen in unser gemeinsames Projekt unser ganzes Know-how und Herzblut ein?, sagt Constantin von Bienenstamm, ?und ich bin sicher, dass unsere Gäste das spüren werden?. Sieben Wochen hat der Umbau der ehemaligen Trattoria Casa Mia hin zum Nosh gedauert. Entstanden ist ein Restaurant mit offener Küche, rustikalen Holztischen und einer ansehnlichen Deckenlampensammlung. ?Herzstück des Restaurants ist unser langer Community Table, an dem Gäste schnell ins Gespräch kommen können?, erklärt Andreas Schlotterbek. ?Dafür ideal geeignet ist auch die Essbar.?

Auf der Karte stehen große und kleine Gerichte, die sich an einheimischen und internationalen Rezepten orientieren. So gibt es zum Beispiel peruanisches Ceviche, italienische Penne Salsiccia, klassisches Tatar, Ochsenbäckchen oder ausgebeizten Lachs. Bei Rib-eye- oder Filetsteak kommen Fleischliebhaber auf ihre Kosten, aber auch Vegetarier werden auf der Karte fündig. Der Anspruch, der hinter allen Gerichten steht: 100 Prozent handmade und frisch. Eine Weinkarte, die ein breites Spektrum an Rot- und Weißweinen offeriert, rundet das Angebot ab.

Chef am Herd ist Marco Klein, der die Speisen modern interpretiert. Seine Karriere führte ihn unter anderem in die Renaissance Hotels St Louis, Cleveland und Washington DC, ins Bundesgästehaus Petersberg, in das Victoria-Jungfrau Grand Hotel in Interlaken und das Hilton Düsseldorf.

&nbsp;