

KANOUHOU RESTAURANT

Offenbach, Bernardstraße 36,
Tel. 98956293, www.kanouhou.de,
☎ Mo/So Ruhetage, Di-Sa 18-24
Uhr, 📠, 🚗 Ledermuseum

⊕ **mit Terrasse, viele vegetarische Gerichte, Reservierung erforderlich**

Ohne die neue alte Offenbach-Leier, hier tobe der Kreativbär der Region und die Gentrifizierung sei erst am Anfang, wieder zu bemühen, tun sich hier dennoch Dinge auf, wie man sie so in Frankfurt nicht findet. Cross-over nennt sich das im Gastrosprech und ist doch nichts anderes als eine Küche, die mit den Aromen und Konsistenzen der Zutaten aus aller Welt neue, überraschende und beglückende Geschmackserlebnisse erzeugt. Dabei kommt es eben darauf an, etwas Neues zu erschaffen und nicht einfach die Küche der verschiedenen Provenienzen zusammenzuschmeißen. Diese Qualität – wenn man sie überhaupt bekommt – kostet in Frankfurt das Doppelte. Ein recht schlichter Gastraum mit einer überschaubaren Anzahl von Tischen ist hier ohne Chichi sehr einladend und erweitert sich durch eine Außenterrasse zum Hof. Freundlich wird man begrüßt und mit unprätentiösem Service durch den Abend begleitet. Zum Aperitif kommt schon mal eine kleine Brioche mit vorzüglicher Creme von Geflügelleber, ein paar Oliven und selbstgebackenem gut gewürztem Brot. Schon kommt Freude auf, umso mehr mit dem Gruß aus der Küche, nämlich einer Gazpacho, wie wir sie so noch nie gegessen haben. Frisch, etwas scharf, nicht so tomatig-gemüsig, einfach besonders gut. Die Karte ist angenehm übersichtlich und wechselt offenbar in kurzen Intervallen. Daraus kann man ein 3-Gänge (36 €) oder 4-Gänge (45 €)-Menü zusammenstellen. Sieben-Kräuter-Schaumsuppe mit marinierten Flusskrebse und Erdnüssen erinnert, na klar, an die berühmte Soße, gibt dem Ganzen aber eine völlig neue Wendung. Das Erdbeer-Gurken-Erdnuss-Relish mit konfierten Fjordforellen-Medaillons und Mango-Vinaigrette ist als optisches Meisterwerk auf einer Schieferplatte angerich-

tet. Die Forellenmedaillons sind auf den Punkt gegart und führen mit dem an sich schon spannenden Relish zu einem wunderbaren Hin und Her. Wir sind begeistert! Der dazu empfohlene Sauvignon Blanc von Knipser (0,2 l/9,10 €) spielt da gerne mit. Wie zu erwarten, sind die Champignon-Trüffel-Ravioli mit Mini-Mozzarella die nächste kleine Sensation. Hier wird nicht nur mit der Trüffelkeule Geschmacksdonner veranstaltet, sondern der Trüffel ist ein korrespondierender Teil des Ganzen. Auch der Seeteufel auf Mini-Kräuterspätzle reiht sich erwartungsgemäß in die Reihe der optischen Genüsse ein. Umrahmt von klitzekleinen grünen Spätzle in einem Safran-Kräuterschaum kommt der Teufel in den Himmel. Dazu Verdicchio wie vom außerordentlich aufmerksamen Service empfohlen, und alles ist gut – hier stimmt die Phrase ausnahmsweise mal. Bei den Nachspeisen wieder ins Detail zu gehen, würde Autor und Leser überfordern, denn da fehlen tatsächlich einfach die Worte. Fantastisch! *Hartmut Grün*

► **Offenbach**

► **Feine Küche (Rang 5)**

