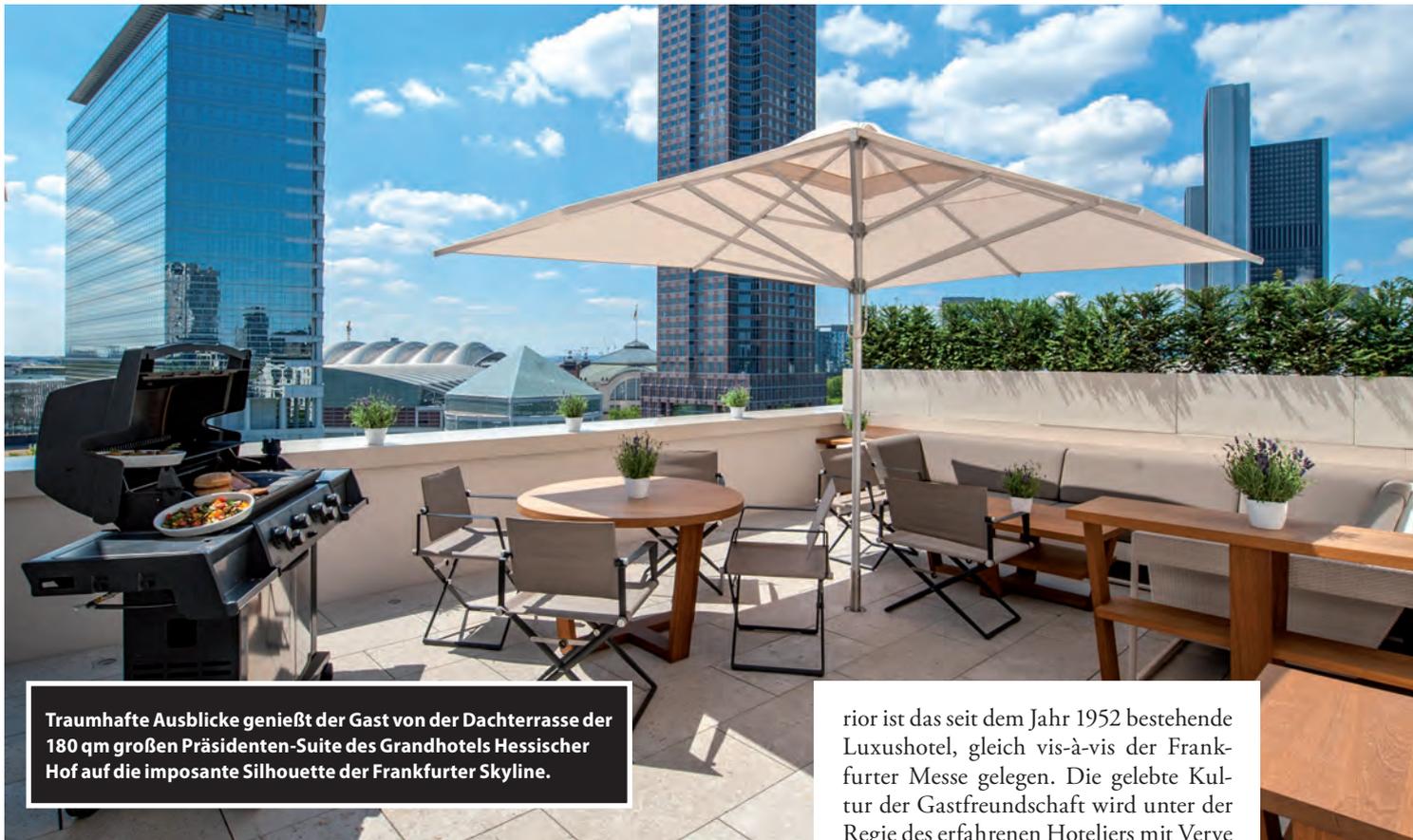


Exzellenz und Emotion

Inmitten der pulsierenden Main-Metropole Frankfurt empfängt das Grandhotel Hessischer Hof seine weitgereisten Gäste in einer Ambiance aus Noblesse und Zurückgezogenheit. Das mit fünf Sternen Superior klassifizierte Luxushotel ist ein Ort exquisiter Gastlichkeit. Seine Küche ist so erlesen wie der Gesamtauftritt. Wir sind zu Gast in einem der stilvollsten Häuser unserer Zeit.



Traumhafte Ausblicke genießt der Gast von der Dachterrasse der 180 qm großen Präsidenten-Suite des Grandhotels Hessischer Hof auf die imposante Silhouette der Frankfurter Skyline.

Die Grandhotellerie ist beseelt von dem Gedanken, ihren Gästen einzigartige Augenblicke des Verwöhnens zu schenken. Damit ist sie ewig jung, ewig faszinierend. Ihre noblen Adressen funkeln wie solitäre Diamanten im Kollier der besten Hotelpretiosen in aller Welt. In den prachtvollen Grandhotels geht es immer um ganz große Emotionen und um eine Gastlichkeit, die internationale Maßstäbe setzt. Sie sind damit

immer auch Kristallisationspunkte der Wehmut und Orte, die Menschen glücklich machen. Einer dieser Grandhoteliers, die schlichtweg begeistern möchten, mit dem was sie tun, ist Eduard M. Singer, seines Zeichens geschäftsführender Generaldirektor des Grandhotels Hessischer Hof in Frankfurt am Main. Seit 2009 leitet er in Verantwortung das einzig privat geführte Luxushotel in der Mainmetropole. Mit fünf Sternen Super-

rior ist das seit dem Jahr 1952 bestehende Luxushotel, gleich vis-à-vis der Frankfurter Messe gelegen. Die gelebte Kultur der Gastfreundschaft wird unter der Regie des erfahrenen Hoteliers mit Verve von allen Mitarbeitern praktiziert, darin inkludiert ist die unstillbare Leidenschaft des gesamten Teams, den Servicegedanken kompromisslos zu Ende zu denken. 150 Mitarbeiter bei 121 Zimmern und Suiten. Allein dieses Zahlenverhältnis dokumentiert die kompromisslose Qualitätsoffensive des Grandhotels.

Ein Hotel voller Kostbarkeiten

Der gastliche Rahmen des kürzlich aufwändig und millionenschwer verschönernten Luxushotels mit seinen elegant



Von edler Anmutung ist das Gourmet-Restaurant Sèvres mit seiner kostbaren Feuillet-Porzellansammlung in den illuminierten Schmuckvitrinen. Hier kocht Roland Füssel großartig auf: frisch, leicht, modern und aromenpointiert.

konzipierten und ausgestatteten 121 Zimmern und Suiten ist von prachtvoller Anmutung, das Interieur von nobler Akzentuierung. Das Grandhotel Hessischer Hof ist im Eigentum der Hessischen Hausstiftung, der Familienstiftung des

Hauses Hessen, dem die früheren Landgrafen, Kurfürsten und Großherzöge von Hessen-Kassel und Hessen-Darmstadt entstammten. Allein 1500 kostbare Antiquitäten (Möbel, Stoffe, Teppiche) und wertvolle Kunstgegenstände (Gemälde,

Artefakte, Vasen, Porzellan) aus dem Besitz des Hauses Hessen manifestieren die Exklusivität des gastlichen Domizils. Das Grandhotel Hessischer Hof ist Mitgliedshotel der Kooperation „Leading Hotels of the World“ und hat in der jüngeren Vergangenheit mit ehrgeizigen Erweiterungsbauten und Zusatzangeboten weiter an seinem Führungsanspruch in der Frankfurter Spitzenhotellerie gefeilt. Rund 25 Millionen Euro wurden in die Entwicklung des Grandhotels investiert. „Die Nische ausbauen, den Markt erkennen, aber auch selber einen eigenen Markt entwickeln, ist unser Ziel, verantwortungsbewusst und nachhaltig“, kommentiert Singer die diversen Projekte und die Entwicklung des Hauses.

So wurde im Jahr 2014 in der obersten Etage die rund 180 qm große Präsidensuite mit höchstmöglichem Komfort eröffnet. Die Suite verfügt über zwei Schlafräume, Wohnzimmer und Zugang zum Boardroom sowie eine großzügige Dachterrasse mit spektakulärem Blick über die Skyline von Mainhattan. Dem Top-Niveau des Hauses entsprechend sind alle Ausstattungsmerkmale von ausgesuchter Qualität. Neu entstanden ist zudem das exklusive Medical Fitness-Studio FINEST Medical, Fitness, Health. Es bietet in der obersten Etage über den Dächern Frankfurts auf annähernd 300 Quadratmetern Fläche neben Sauna, Dampfbad, Behandlungsräumen einen gesundheitsorientierten Fitnessbereich mit innovativen Geräten der neuesten Generation.

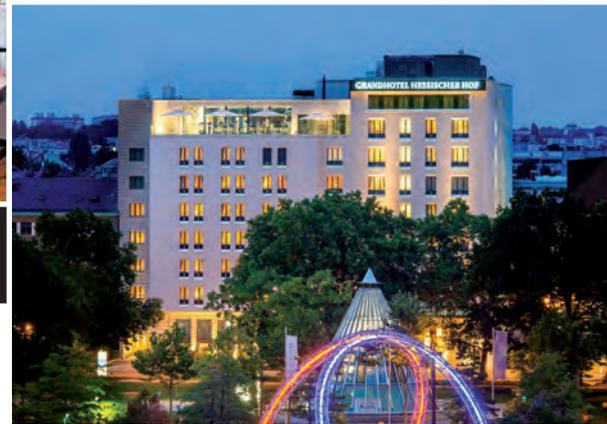
Kostproben



Lauwarmer Salat von Thunfisch und Pulpo mit Cipollini-Zwiebeln, Rindertatar mit Avocado, gebratene Jakobsmuschel mit Orangen-Parmesansauce und Petersilienrisotto, gebratene Makrele mit Büsumer Krabben, Senfgurken und Kartoffel-Speckgröstl, Rücken und Keule vom Kaninchen mit Krustentierfumet und pochierte Birne auf luftigem Vanillegrieß und Drambaue-Eiscreme.



Generaldirektor Eduard Michael Singer mit dem Resident Manager Jens Foerster und Küchenchef Roland Füssel.



Das Leading Hotel of the World verfügt über wertvoll ausgestattete Veranstaltungsräumlichkeiten, die wie geschaffen sind für glanz- und stilvolle Feierlichkeiten.

Genießers Glück im Grandhotel

Das Grandhotel Hessischer Hof gilt seit jeher als eine der kulinarischen Frankfurter Instanzen. Hier trifft man sich zu genussvollen Stunden im stimmungsvollen Wintergarten oder in der Lobby-Bar und zu erlesenen Gala-Veranstaltungen in den repräsentativen und außergewöhnlich wertvoll ausgestatteten Veranstaltungsräumen. Legendär ist Jimmy's Bar, mehrfach prämiert ist sie als „Best Cocktailbar in town“ anerkannt. Bis in den frühen Morgen lädt Barchef Martin Mack seine Gäste zu erlesenen Drinks, edlen Zigarren und Live-Musik ins stilvolle, holzvertäfelte Souterrain.

Das gastronomische Prunkstück im Grandhotel Hessischer Hof ist das Genuss-Restaurant „Sèvres“ mit seinen 40 Plätzen. Hier wird ein Teil der einzigartigen Porzellansammlung des Hauses Hessen in Vitrinen ausgestellt. Es stammt aus der Manufaktur von Jean-Pierre Feuillet, der als Porzellanmaler in Sèvres, einem Vorort von Paris, zum seinerzeit angesehensten Porzellankünstler avancierte. Mit Küchenchef Roland Füssel steht seit kurzem ein Cuisinier an den Herden, der die französisch grundierte Hochküche in seinen aufwändigen Degustations-Menüs modern und leicht, dabei stets raffiniert und aromenpointiert interpretiert. Der 34-jährige gebürtige Leipziger war zuletzt ebenfalls für die Hessische Hausstiftung tätig. Roland Füssel ist ein großartiger Gewinn für das „Sèvres“. Er verbindet traditionelle und moderne Kochtechniken, die Aromenvielfalt seiner Kreationen

beschreibt klassisch europäische Linien, aber auch asiatisch (vor allem japanisch) und südamerikanisch inspirierte Akzentuierungen. Kongeniale Unterstützung erfährt er bei seinen auch optisch brillanten kulinarischen Tellerlandschaften durch Maître Philippe Fort und Weinberater Thomas Wiedemann. Das Buch der Weine ist mit über 300 Positionen großartig bestückt, die Jahrgangstiefe bei ausgewählten Bordeaux-Gütern geradezu sensationell. Das hauseigene VDP-Weingut Prinz von Hessen aus Johannisberg/Geisenheim im Rheingau bereichert die Weinkarte mit exzellenten Tropfen, darunter 70 Prozent „Große Gewächse“, zahlreiche edelsüße Raritäten und Steillangenjuwelen wie der „Riesling Dachsfilet“.

Zum Auftakt unseres Testmenüs reichte uns der vorbildlich agierende Service „Lauwarmen Salat von Thunfisch und Pulpo mit Cipollini-Zwiebeln, Tomaten und jungen Kartoffeln“. Eine ebenso erfrischende Menüöffnung wie gleichermaßen souverän in der Handhabung des Süße-Säure-Spiels. Geschmacklich ebenfalls von außerordentlicher Güte folgte ein „Rindertatar mit Avocado, geröstetem Sesam, Knoblauch und Crostini“. Gar auf drei-Sonnen-Niveau notierten wir die „Gebratene Jakobsmuschel mit Orangen-Parmesansauce und Petersilienrisotto“. Die fein austarierte Aromenbalance begeisterte ebenso wie die vorzügliche Qualität der Jakobsmuschel. Dass Roland Füssel die Kochkunst meisterhaft beherrscht, bewies er anschließend mit „Gebratener Makrele mit Büsumer Krabben, Senfgurken und

Kartoffel-Speckgröstl“. Ein vermeintlich voluminöser Gang, den Füssel geradezu filigran darbot. Zum Hauptgang gab es perfekt zubereiteten „Rücken und Keule vom Kaninchen mit Krustentierfumeu, Leipziger Allerlei und Kartoffelkrapfen“. Und zum Finale glänzten Füssel und seine Mannschaft mit „Pochierter Birne auf luftigem Vanillegrieß und Drambuie-Eiscreme“. Ein letztes Ausrufezeichen auf eine brillante Gesamtleistung aus Küche und Keller.

Ingo Schmidt ■



Restaurant Sèvres Grandhotel Hessischer Hof

Friedrich-Ebert-Anlage 40, D-60325 Frankfurt am Main
Telefon: +49 (0)69-7540-0, Fax: +49 (0)69-7540-2924
info@hessischer-hof.de
www.hessischer-hof.de

Generaldirektor: Eduard Michael Singer
Resident Manager: Jens Foerster
Küchenchef: Roland Füssel
F&B-Manager: Julien Alsoufi
Maitre d'Hôtel: Philippe Fort
Weinberatung: Thomas Wiedemann
Jimmy's Bar: Martin Mack

Service: Ausgezeichnet
Weine: Exzellent
Ambiente: Luxuriös