



Presseinformation

Keine erneute Sternevergabe für das Tiger-Gourmetrestaurant

14.11.2017



Frankfurt, 14. November 2017

Am 06. November 2017 informierte uns Herr Flinkenflügel (Chef des „Guide Michelin“) persönlich, dass der Guide Michelin, aufgrund der Sommerpause des Tigerpalastes und der damit verbundenen kurzen Testzeit von nur 12 Tagen, leider nicht die Möglichkeit hatte das Tiger-Gourmetrestaurant im Tigerpalast Varieté Theater seriös zu evaluieren. Daraus ergibt sich für das Jahr 2018 unglücklicherweise keine erneute Sternevergabe für das Tiger-Gourmetrestaurant, welches bisher mit 2 Sternen im Guide rangierte.

Der Guide Michelin betonte, dass die Nicht-Vergabe keinesfalls der Leistung des Restaurants sondern schlichtweg der fehlenden Bewertung durch den Guide geschuldet sei und baten uns dies zu entschuldigen.

Coskun Yurdakul und sein Team werden das Jahr in dem die Sternevergabe ausgesetzt ist nutzen um weitere tolle Geschmackserlebnisse zu kreieren und ihren einmaligen, besonderen Küchenstil zu festigen. Sein Küchenstil ist abwechslungsreich und kreativ. Er nutzt das vielfältige Warenangebot der Region, ergänzt es mit internationalen Zutaten und kreiert klassische und zeitgeistige Speisen die leicht und unkompliziert sind aber dennoch voller raffinierter Reize und Aromen stecken. Die Aromen und Zutaten aus seinem Heimatland, der Türkei, finden oft den Weg auf den Teller und begeistern allabendlich unsere Gäste.

Nichtsdestotrotz freuen wir uns, dass unter anderem das Journal Frankfurt in seiner Ausgabe 24/2017 bereits herausgestellt hat, dass Coskun Yurdakul mit seinem einzigartigen Stil definitiv ein Kandidat für einen erneuten Stern in 2019 ist. Sie charakterisieren seine Speisen als „intelligente Weiterentwicklung klassischer Rezepte“ und finden besonders lobende Worte für seine fleischlosen Gerichte. Den gesamten Artikel zum Nachlesen finden Sie im Anhang.

Lassen Sie sich von seinem ausgefallenen Küchenstil überzeugen und testen Sie einfach selbst in unserem Tiger-Gourmetrestaurant: www.tigerpalast.de/de/gastronomie/#tigergourmetrestaurant

Frankfurt 14.11.2017 Robert Mangold



Presseinformation

Über das Tigerpalast Variété Theater

Am 30. September 1988 eröffnen Margareta Dillinger und Johnny Klinke gemeinsam mit Kabarettist Matthias Beltz nach 3jähriger Gründungsphase das Tigerpalast Variété Theater und leiten damit eine Renaissance der klassischen Variétékünste im Nachkriegsdeutschland ein. Noch heute kommen aus New York, Paris und Moskau – den klassischen Zentren der internationalen Artistenkultur – die besten Künstler der Welt in den Tigerpalast im Herzen Frankfurts.

Geschäftsführer Robert Mangold, ebenfalls seit der Planungs- und Eröffnungsphase in der Führungsspitze dabei, zeichnet sich insbesondere für den gastronomischen Erfolg verantwortlich. Seit 1997 adelt der Guide Michelin die Gourmetküche des Tiger-Restaurants mit einem Stern und seit 2013 mit dem zweiten. Besonders für Gruppen, aber auch Individualgäste bietet das Palastbar-Restaurant im stimmungsvollen Ambiente des Gewölbekellers kleine unkomplizierte Gourmetmenüs auf Basis frischer Produkte und ausgefeilter Menü-Rezepturen.

Weitere Infos unter:

www.tigerpalast.de

Pressekontakt:

Tiger & Palmen GmbH & Co KG

Robert Mangold

Palmengartenstraße 11, 60325 Frankfurt

Tel: 069 – 900 29 213, Fax: 069 – 900 29 145, Email: r.mangold@tiger-palmen.de

FRANKFURT GEHT AUS!



Ein Glücksgriff

Als die Nachricht von Christoph Rainers Weggang die Runde machte und Robert Mangold den Namen Coskun Yurdakul als Nachfolger in die Runde warf, ergab das mehr Fragen als Antworten. Die Wichtigste: Was wird aus den zwei Sternen? „Das erwarten wir nicht von Coskun.“ Aha. „Für einen Stern kocht er aber auf jeden Fall“. Ein klassisches Downgrade? Es scheint eher, als hätte Mangold seine schützende Hand über einen Koch gehalten, der seit vielen Jahren nicht mit einer Litanei berühmter Stationen aufwarten, jedoch eines richtig gut kann: Kochen. Und zwar gemeinsam mit den großen Namen vergangener Zeiten des Tiger-Restaurants. Da hat Yurdakul

Seit 1994 arbeitet Coskun Yurdakul bereits für den Tigerpalast. Nun steht er in der ersten Reihe – das wurde aber auch Zeit!

Text: Alexander Hardy,
Fotos: Dirk Ostermeier

offenbar gut zugeschaut, denn technisch stimmt alles. Und der Mann hat eigene Handschrift. Wichtigstes Detail: Alles schmeckt vom ersten Gruß bis zum letzten Pralinchen richtig gut. Nichts wirkt belanglos, das Gespräch für Dramaturgie wirkt ab dem ersten Bissen und sämtliche Gänge sind keine abgehobene kulinarische Philosophie, sondern intelligente Weiterentwicklungen klassischer Rezepte. Der Küchenchef des Laffleur Andreas Krolik ist sicher der beste vegane Koch (und natürlich nicht nur das) der Republik – Yurdakul steht dem unter Verwendung von Milchprodukten kaum nach. Schon der erste Gruß, ein Curry-Yoghurt-Espuma, mit Macadamia-Crunch

und Sesam ergänzt und auf wiederum tiefgründig aromatisiertem gegartem Gemüse serviert, beweist sichere Hand beim fleischlosen Komponieren.

Vor dem nächsten Gruß fragt der tadellose Service die Dame, ob Fisch denn „geht“. Klar geht der und so heben wir gleich mal bei Gurkenespuma, einem Balsamico-Schalotten-Gelee mit Variationen von der Gurke sowie einer kleinen Praline aus geräuchertem Forellentatar ab. Genauso großartig geht es im Gourmet Menü (4/5/6/7 Gänge zu 95/105/115/125 €) und im vegetarischen Menü (4/5/6 Gänge zu 88/98/108 €) weiter. Der Herbstsalat aus marinierten Karotten Schwarzwurzel, Rettich, Champignons und Wildkräutersalat mit einem Horizont aus Topinambur-Creme und Cranberry-Vinaigrette schmeckt so abwechslungsreich und erdig-frisch, wie er hübsch aussieht und das Törtchen von der marinierten Bio-Gänseleber bleibt dank fein säuerlichem Apfelgelee, Frischkäse und herrlichem Gänseleber leicht und elegant, so dass der Riesling Kabinett von der Wehlener Sonnenuhr Platz bekommt. Auch bei der Weinbegleitung (95 €): Die charmante Dame hat es in Sachen Weinwissen faustdick im Glas. Jeder Wein ist ein Volltreffer, insbesondere der katalanische Weißwein namens Dido zur atemberaubend guten getrüffelten Sellerieschaumsuppe, aber auch die Verbindung von Macon-Verzé mit traumhaft gegartem Atlantik-Kabeljau in Schalottennage mit Zitronenspinat ist eine ideale Allianz. Bei der Variation vom Perlhuhn bringt Yurdakul mit Sauce Oriental ausgesprochen gekonnt seine Heimat auf den Teller und einen Lammrücken kann man kaum besser machen als diesen hier – das Paprikachutney dürfen Sie nicht verpassen! Gleiches lässt sich vom bildschönen Stüppchen von Roter Bete sagen, bei dem Schnittlauchöl und Meerrettich für Akzente, Spitzkohl und Kartoffelschmand für Bodenhaftung sorgen. Variation von Rüben klingt mutig doch das regionale Bekenntnis mündet in einen kunstvoll herbstlich bunt arrangierten Teller, der mit Aromen nur so um sich schlägt. Wegen welchem Teller würde ich jederzeit wiederkommen? Schwer zu sagen, es sind einige, aber mit Sicherheit die unglaublich gute Kardamom-Mousse mit kandierten Rosenblättern, Zwetschgengeweis und -jus. Genial!!

Tiger-Gourmetrestaurant, französisch, City, Heiligkreuzgasse 16–20, 60313 Frankfurt, Tel. 9200220, Di–Sa 19–24 Uhr, ☑

Die aktualisierte
TOP-10-LISTE AUS
FRANKFURT
GEHT AUS! 2018

TOP 10
EXKLUSIV

- 1 Laffleur
- 2 Restaurant Français
- 3 Tiger-Gourmetrestaurant (neu)
- 4 Gustav
- 5 Weinsinn
- 6 Restaurant Villa Merton
- 7 Ernos Bistro
- 8 Restaurant Schönemann
- 9 Lohninger
- 10 Seven Swans