



Gebratene Jakobsmuschel in der Sesamkruste auf Zitronen-Minze und Couscous.
Unten: Gastgeber Domenico Capillo (links) und sein Küchenchef Ouadie Boussouf.

CRON AM HAFEN - RESTAURANT & VINO THEK

„WOHNZIMMER“ für Genießer

Bedächtig zieht ein weißes Ausflugsschiff vorbei, ein paar vorwitzige Möwen nutzen die ersten warmen Sonnenstrahlen und haben es sich auf den Segelmasten der vor der Terrasse des Cron liegenden Booten gemütlich gemacht. Seit September 2013 lockt das schöne Restaurant in Frankfurt am Westhafen mit mediterranen Genüssen und einem umfangreichen Weinangebot. Gastgeber und „Kapitän“ an Bord des kulinarischen Dampfers ist Domenico Capillo. Mit dem Genusstempel hat sich der charmante Italiener den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt. Unterstützt wird er dabei von Bernd Altpeter, Marketing-Experte mit einer Leidenschaft für gutes Essen und edle Tropfen. Die Einrichtung ist modern, gemütlich und strahlt eine angenehme Atmosphäre aus. Panoramafenster geben den Blick auf den Hafen frei. In der Kombüse – um in der Seemannssprache zu bleiben – gibt Ouadie Boussouf den Ton an. Der Küchenchef überzeugt mit köstlichen Gerichten aus dem Mittelmeerraum und lässt gern Komponenten seiner nordafrikanischen Heimat einfließen. „Ich mag es, traditionelle Gemüsesorten neu zu interpretieren. Darüber hinaus koche ich nur mit frischen Zutaten und lege Wert darauf, die Speisen anschaulich zu präsentieren. Künftig wird es auch Gerichte aus dem orientalischen Lehmtopf,



der Tajine, geben. Ich habe noch Rezepte von meiner Mutter“, verrät der nette Marokkaner. Von seiner Kreativität erzählt ein Blick in die Speisekarte. So offeriert er zum Beispiel ein Atlantik-Steinbuttfilet mit Kartoffelkruste in Parmigiano Reggiano und ein zartes Kalbsfilet auf Topinambur-Püree in Madeirasauce. Ob man nur einen Cappuccino trinken oder ein Menü genießen möchte, der Service ist gleichbleibend freundlich. „Für viele Gäste ist unser Restaurant inzwischen fast ihr zweites Wohnzimmer. Sie kommen mittags zum Lunch und manchmal noch abends zum Dinner, andere lieben es, in unserer Vintothek nach Weinen zu suchen. Beim Sonntagsbrunch ist es manchmal wie auf einem Familienfest“, freut sich Domenico Capillo über den Erfolg des Cron. Um die Auswahl der Weine kümmert er sich zusammen mit dem Spit-

zen-Sommelier Sebastian Georgi. „Wir haben unsere Weinkarte in drei Bereiche unterteilt: die ‚Top-Ten Offenen Weine‘ zum Kennenlernen und Erkunden, die ‚Cron Karte Italien‘, die unsere Gäste auf eine Reise in die italienischen Anbaugebiete mitnimmt, und unsere ‚CRON-Juwelen‘, ausgesuchte Besonderheiten und Raritäten für die Weinliebhaber- und Kenner.“ ■

Speicherstr. 39–45
60327 Frankfurt am Main
Telefon: 0 69 / 24 00 99 33
E-Mail: kontakt@cron-am-hafen.de
Internet: www.cron-am-hafen.de
Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 11.30 – 14.30 Uhr und 18.30 – 24.00 Uhr,
Samstag 18.30 – 24.00 Uhr, Sonntagsbrunch: 10.30 – 14.30 Uhr, Abendöffnungszeiten: 18.30 – 24.00 Uhr, im Sommer durchgehend geöffnet; Catering
Kreditkarten: alle