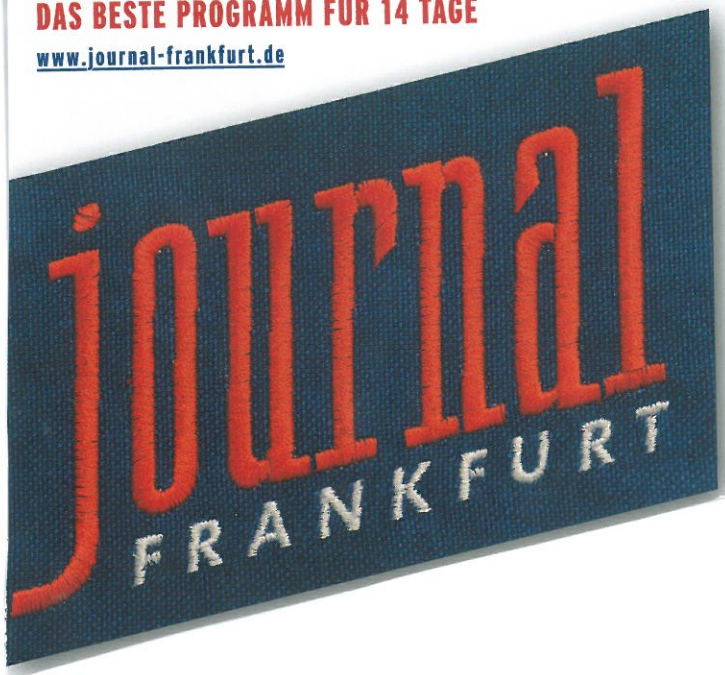


DAS BESTE PROGRAMM FÜR 14 TAGE

www.journal-frankfurt.de



Nr. 22/2013

M.-24.10.2013



Das ist die Krönung!

Cron am Hafen

Wirklich belebt scheint das Viertel am Westhafen nicht, doch umso einladender wirkt das warme Licht, das durch die gläserne Front des Cron am Hafen fällt. Der gemütliche Gastraum ist gleichzeitig klassisch, stylisch und rustikal eingerichtet. Massive Tische lassen uns an Treibgut denken, edle Ledersessel laden zum Versacken ein und bunte Weinkisten geben dem Ambiente einen verspielten Landhaus-Touch. Wir suchen uns ein gemütliches Plätzchen im hinteren Bereich und verfallen bei angenehmer Musik in den Wohlfühlmodus. Zum Anfang lassen wir uns eine Flasche trockenen, dennoch fruchtigen Cabernet Sauvignon aus Sizilien (20 €) empfehlen und frisch aufgeschnittenen Serranoschinken an den Tisch bringen. Nach einem Blick in die Karte entscheiden wir uns für das großzügige Angebot von 13 Gängen für 25 Euro pro Person – und werden nicht enttäuscht. Die sechs Vorspeisen: fester Büffelmozzarella auf Tomate, angenehm säuerliches Vitello tonnato, feines Rinder Carpaccio mit Rucola und Parmesan-spalten, bunte Frutti di Mare, mit

würzigem Parmesan überbackene Aubergine und das gegrillte, leider etwas zu wenig gewürzte Gemüse sind schnell verputzt. Von den nächsten drei Köstlichkeiten gefallen uns sowohl die cremigen Gnocchi mit Scampi und Thymian als auch die scharfen Tagliolini Pomodoro mit viel Knoblauch, die in reichlich Butter und Parmesan

2

Cron, mediterran, Speicherstr. 39-45, Tel. 24009933, Mo-Fr 11.30-14.30, 18-24, Sa/So 10.30-14.30, 18.30-24 Uhr, AE/MC/VI/ec-cash, 75/40, ♿

geschwenkten Riesen-Ravioli mit Spinat- und Ricotta-Füllung. Da bleibt kaum mehr Platz für das zarte Lammkotelett in süßlicher Anis-Rotweinsauce und den leichten Seeteufel provenzalischer Art. Beim Dessert angekommen können wir beim Anblick des großen Stücks Tiramisu und der cremigen Panna cotta nicht widerstehen. Hungergefühl wird uns sicherlich nicht nach Hause begleiten, dafür aber die Gewissheit, dass wir wiederkommen werden. *Katharina Julia Bruns*