

02.08.2013

LOKALTERMIN



Kaiser-Schnitzel mit Gefühl

„Main Nizza“ am Mainufer

Ulrich Mlcoch weiß; wie der Hase läuft. Das hat der umtriebige Gastronom schon öfter bewiesen, zuletzt mit dem „Druckwasserwerk“ im Westhafen. Und mit seinem jüngsten Projekt zeigt er nun eindrucksvoll, dass er auch aus einer offensichtlich „verbrannten“ Adresse wieder etwas machen kann. Wobei – das muss man der Ehrlichkeit halber sagen – das „Nizza“ keine jener wirklich vollkommen heruntergewirtschafteten, unvermittelbaren Lokalitäten war, bevor Mlcoch es zusammen mit seinem Ko-Betreiber Hartmut Schranz wieder flottgemacht hat. Schließlich ist dieser Gastronomiebetrieb schon immer ein Liebling der Frankfurter gewesen, schon lange bevor der jetzige Bau am Mainufer vor fast einem Jahrzehnt errichtet wurde. Wirklich Spaß hat ein Besuch dort in den vergangenen Jahren allerdings nicht mehr gemacht. Nach einigen Pächterwechseln und unrühmlichen Turbulenzen lief der Laden alles andere als rund.

So gesehen haben Mlcoch und Schranz das „Nizza“, das jetzt „Main Nizza“ heißt, tatsächlich gerettet. Mit einem Blick für Details, einem Gefühl für Atmosphäre und großem persönlichen Engagement haben sie dem modernen Bau mit seinen großen Panoramafenstern

und der schönen Terrasse wieder Leben eingehaucht. Das Interieur und das Außenmobiliar haben Chic und Stil, das Personal ist von ausgesuchter Freundlichkeit und Präsenz, und die Küche bietet das, was Mlcochs Publikum liebt: gutbürgerliche Küche mit Anspruch und einem Gespür für Qualität.

Das wird am besten deutlich bei einem scheinbar profanen Gericht wie dem Wiener Schnitzel. Im „Main Nizza“ heißt es Kaiser-Schnitzel und wird mit Kartoffel- und Gurkensalat sowie einem Töpfchen Preiselbeeren serviert: Das Kalbfleisch ist hauchdünn und zart, die Panade kross und luftig; und die Beilagen sind sehr gut abgestimmt. Da sind selbst 21,90 Euro nicht zu viel verlangt. Ebenso gut gelingen die französische Fischsuppe mit knusprigem Knoblauch-Baguette und klassischer Rouille (8,90 Euro) und die Maispoularde mit Gemüse und Kräuter-Risotto (19,90 Euro) – auch wenn hier die Füllung aus Riesengarnele etwas blass bleibt. Selbst für richtig Deftiges wie Handkäs'-Tatar, „Himmel und Erde“ (gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree) oder Nudeln mit Bolognese-Soße, wie sie neulich als Mittagstisch angeboten wurden, ist sich Mlcoch nicht zu schade. Die Gäste wissen es zu schätzen und kommen inzwischen wieder in Scharen.

Sympathisch präsentiert sich schließlich auch die Weinauswahl. In der Karte stehen eine Reihe von Tropfen aus der Region, unkomplizierte Offene von den Pfälzer Winzern Pfaffmann und Gehrig sowie einige internationale Namen – und das zu Preisen, die nicht den Rahmen sprengen. So macht ein Besuch am Nizza wieder richtig Spaß.

PETER BADENHOP

„Main Nizza“, Untermainkai 17, Innenstadt,
Telefon 26 95 29 22, Internet www.mainnizza.de.
Geöffnet täglich von 11.30 bis 1 Uhr.