

**OMONIA**

Griechisch

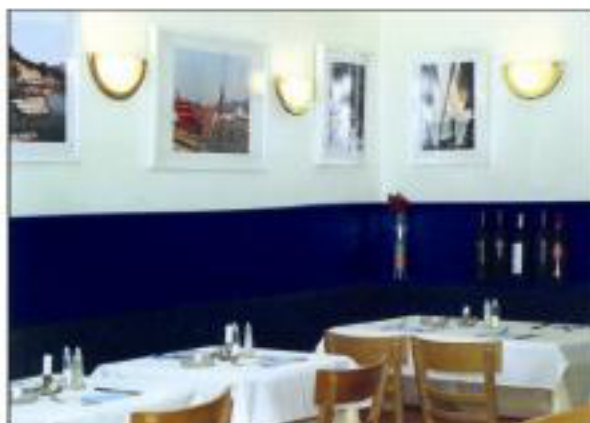
Westend, Vogtstr. 43, (0 69) 59 33 14  
 Offen: 12-15, 18-1, Sa+So 18-1. Küche: 12-14.30,  
 18-24. Gerichte/€: 11-16. Menü: Mittag 7-9  
 Karten: A D M V E



**WAS IST WITTEL?** Essen: 5 Trinken: 5 Service: 6 Ambiente: 6



Klein, aber oho ist das Motto „eines der besten Griechen der Stadt“. Das „enge, aber gemütliche Souterrain-restaurant“ ist „ein echtes Stück Hellas in Frankfurt“. „Man fühlt sich wie im Urlaub.“ „Sehr kommunikative und familiäre Atmosphäre“, „flinker, aufmerksamer Hausherr“. „Vom Essen kaum zu toppen“, besonders der ge-grillte *Oktopus mit Reis und Salat* (15) und das „exzellente“ *Lammfilet in Schafskäsesauce* (14). Der *griechische Vorspeiseteller* (7) ist „schon legendär“. Manch einem ist es „etwas zu dicht und zu laut“, aber im neu gestalteten Sommergarten ist nun „ein bisschen mehr Platz“. „prima“. „Reservieren ein Muss.“ Rund 25 griechische Weine.



**Omonia** Klein, aber oho!

**OPÉRA in der Alten Oper** Neue internationale Küche

Mitte, Opernplatz 1, (0 69) 1 34 02 15  
 Offen: 12-15, 18-1. Küche: 12-14.30, 18-22.30  
 Gerichte/€: 19-25. Menü: Mittag 29-36/Abend 29-36  
 Karten: A M V E



**WAS IST WITTEL?** Essen: 6 Trinken: 8 Service: 5 Ambiente: 6



„Speisen wie ein Fürst mit Topfblick auf die Bankentürme.“ „Pompöse, atemberaubende Atmosphäre.“ Im meterhohen Speisesaal im Belle-Époque-Stil wird „am jeden Gast gebuhlt“. Das „Superpersonal“ ist „überhaupt nicht versnobt“. Auch die Küche hat zugelegt. „Erlasene Kreationen“: *Achterlet vom Tinfisch mit Ingwer, Wasabi und Zitronengras* (16), *Milchkaff mit Kartoffelpüree und Lauch* (25) oder „feinstes“ *Milchsoufflé von Rhabarberblättern* (9). „Endlich stimmen Ambiente, Service und Kochleistung überein.“ Brunch-Vielfalt „ein Knüller“, „weit über die Grenzen Frankfurts hinaus bekannt“. „Zu Recht!“ Über 120 hochklassige Weine, halb rot, halb weiß.