



品味法兰克福的美味佳肴

文 | 铭悦

美因河畔法兰克福市旅游会议局今年发布了让食客欣喜若狂的好消息：法兰克福众多名厨以高超的烹饪技艺再次赢得了最具权威的美食鉴定杂志《米其林指南》更多的星级（Michelin Sterne）名称，并在《戈米氏指南》（Gault Millau）中获得高分。美食家们可以在法兰克福享受新的两星级餐厅的美味佳肴了。

在每年的冬季，美食家们都怀着极大的好奇心，期待《米其林指南》和《戈米氏指南》这两本著名美食权威指南的发行。法兰克福的几家饭店凭借其精美的菜肴多年来一直在美食排行中榜上有名，而另一些饭店则刚刚被录入指南，还有一些饭店的评分比往年有所提高。

“Restaurant Villa Merton”（Villa Merton饭店）自2003年以来一直被美食评论家评为“米其林一星级”餐厅。

自2008年马蒂亚斯·施耐德（Matthias Schneider）担任饭店厨师长以来，他带领着厨师团队所创造的令人印象深刻的季节性和地区性美食引起了强烈关注。他以具有非凡想象力的美食创作在满分为20分的《戈米氏指南》评比中获得17分的高分，同时被《米其林指南》（2012年）评上二星级，荣获“卓越的顶级厨师”称号。

由约翰尼·克林科（Johnny Klinke）始建于1988年的老虎宫（DerTigerpalast）剧场除了一流的杂技节目之外，广受客人赞誉的还有其美食餐厅。自1997年以来，老虎宫餐厅一直拥有“米其林一星级”的荣誉，还从未有其它演出剧场的餐馆获得过如此殊荣。2012年8月，曾经在巴登-巴登（Baden-Baden）米其林二星级“Brenners Park-Restaurant”公园餐厅任厨师长的安德里亚斯·卡洛里克（Andreas Krolik）接任





老虎餐厅厨师长。现在老虎餐厅的烹饪水准被《戈米氏指南》给予了17分的高评价。

艾尔诺 (Erno's Bistro) 小酒馆几十年来一直在法兰克福被誉为餐饮界的经典场所之一, 厨师们专业烹制传统的法国美食。这家酒馆1974年由 Ernst "Erno" 创办。1995年, 由瓦乐里·马蒂斯 (Valéry Mathis) 出任厨师长, 他高超的烹调技艺使这家酒馆的声誉不断提高。1998年这些努力终于使这家酒店荣获了“米其林一星级”, 荣誉之星至今光照着这家老餐馆。

传统的登山酒店集团的法兰克福花园酒店 (Steigenberger Frankfurter Hof, Français) 法式餐厅以其非凡的精美烹饪技艺备受宾客青睐。帕特里克·比特纳尔 Patrick Bittner) 厨师长带领的厨师团队以法式风格的现代清淡菜肴获得“米其林一星级”和《戈米氏指南》的17分评价。

作为厨师, 卡麦罗·格莱考 (Carmelo Greco) 自1996年以来在法兰克福 Rödelheim 城区每年均获得“米其林一星级”的殊荣。2011年他以自己的名字开创了“Carmelo Greco”餐馆, 随即该餐馆被评为“米其林一星级”餐厅, 2012年又成功卫冕。

在法兰克福西部的“Restaurant Weinsinn”餐厅新近被美食评论家们列入了“一星级餐厅”。这家在安德烈·里克特 (André Rickert) 领导下的餐厅以其食材优良、价格合理、葡萄酒酒单品种丰富而著称。这里的葡萄酒不仅有大名鼎鼎的品牌, 也有配方神秘的小众品牌, 因而备受追捧。

同样, 2012秋季在棕榈园 (Gesellschaftshaus des Palmengartens) 新开张的“Restaurants Lafleur”餐馆厨房团队也被评上“米其林一星级”。来自奥地利的厨师长阿尔弗利德·弗里德里希 (Alfred Friedrich) 服务过好几家星级餐厅, 法兰克福美食家们对他并不陌生, 因为他在“老虎宫殿” (Tigerpalast) 掌勺时就闻名遐迩了。

现在, 美食家们可以相聚在法兰克福众多拥有优秀烹饪水准的餐厅里大饱口福了。(鸣谢德国国家旅游局北京办事处提供资料) 51