

ÜBER 300 RESTAURANTS IN 60 TOP-LISTEN

Journal
FRANKFURT FÜHRER



JUBILÄUMSAUSGABE



FRANKFURT GEHT AUS!

2019

GUT ESSEN
für jedes Budget ab
10 Euro pro Person

GENUSS WELTWEIT
Über 30 Landesküchen von
Afrika bis Vietnam

FÜR JEDEN GESCHMACK
von Pizzerien bis
Haute Cuisine



GRIECHENLAND

Preis pro Person

bis 10 bis 20 bis 30 bis 50 bis 75 bis 100 ab 100



1

Platia

bis 50 €

(-) Mediterrane Küche, Mix aus Tradition und modernen Elementen in charmantem Ambiente.
 Nordend, Bornheimer Landstraße 77,
 Tel. 17498888, Seite 238,



2

A

(2) Auf
Arr
Nie
Sei

P



3

A

(1) Hö
spä
Inn
Sei

1. PLATZ Griechenland

4

N

(5) Dei
35
Nor
Sei



5

R

(-) Mo
bac
Bie
Sei



bis 50 €

PLATIA

Nordend, Bornheimer Landstraße 77, Tel. 17498888, platia-frankfurt.de, ☺ Mi-So 11.30-23 Uhr, 🚗, 🚗 Friedberger Platz

⊕ **viele vegetarische Gerichte, Reservierung erforderlich**

Platia zelebriert eine hellenische Genusskultur, die mit den einfachen Gyroskaschemmen deutscher Kleinstädte wenig zu tun hat. Das beginnt beim stilvollen Interieur: Nackte Glühbirnen, rechte Winkel, Stahl und ein charakteristisches Zick-Zack-Muster zeigen ein edles, urbanes Griechenland ohne Folklore-Kitsch. Als Aperitif gibt es einen Plomari-Ouzo auf Eis. Durch den weißen Nebel im Glas reisen wir mental vom sommerlichen Friedberger Platz nach Ekali, jenem Athener Vorort, in dem die Reichen und

Schönen residieren. Dort begrüßt man uns mit der Vorspeise Kataifi Avgo (9,70 €). Das als Engelshaar bekannte Süßgebäck ist in ganz Südosteuropa beliebt. Hier ist es in einer herzhaften Variante auf Sugo mit pochiertem Ei, Parmesansplittern und Trüffelöl eine schöne Aromenbombe. Neu ist für uns das Saganaki Polysporo (9,40 €), ein Fetakäse mit Vollkornsamem ummantelt auf Salatbouquet mit Erdbeer-Vinaigrette. Hinter Paidakia (29,40 €) verbergen sich unglaublich zarte Stücke Lammkarree, rosa gegrillt auf dem Lavastein mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln. Skioufikta Vegeta (14,70 €) sind handgemachte Nudeln in drei Varianten aus Gries-, Spinat- und Johannisbrotteig mit einer frischen Tomaten-Gemüsesauce. Heimliches Highlight unter den Hauptspeisen ist das Bifteki (19,80 €). Unter dem Namen wer-

den anderswo grobe Hacksteaks serviert, hier ist es sensationell gewürzt. Zum Dessert gibt es einen weiteren Klassiker: Giaourti (6,80 €). Die drei vollfetten Kugeln griechischen Joghurts mit Wildhonig und Walnüssen sind in Rekordzeit verspeist. Man zahlt zwar ein paar Euro mehr als bei andern Griechen, dafür isst man dann aber auch etwas völlig Anderes, Besseres!
Jan Paul Stich

- **Griechenland (Rang 1)**
- **Nordend**
- **Die spannendsten Neueröffnungen (Rang 5)**

**FRANKFURT
GEHT AUS!
2019**



Wie gewonnen, so zerronnen

Genuss Magazin Frankfurt > Wie gewonnen, so zerronnen > Auf und Zu

AUF UND ZU

Der beste Grieche Frankfurts hat geschlossen



Foto: Alexander Hardy

Platia im Nordend wurde von den FRANKFURT GEHT AUS!-Testern zum besten Griechen der Stadt gekürt. Das Restaurant schloss jedoch leider, noch während das Heft im Druck war - Alexis Sorbas rückt nach.

Man soll aufhören, wenn es am schönsten ist, weiß der Volksmund. Das Restaurant Platia hat aber vielleicht einen Moment zu früh aufgehört. In der Testphase von FRANKFURT GEHT AUS! war der Grieche nicht nur offen, sondern erstklassig. Auch während des Rankings war kein Ende in Sicht. Zurecht wählten unsere Tester den Nobel-Griechen auf Platz eins der Top-Liste Griechenland. "Platia zelebriert eine hellenische Genussskultur, die mit den einfachen Gyroskaschemmen deutscher Kleinstädte wenig zu tun hat", schwärmte der Autor. Doch kaum

hatte die Redaktion das Heft gen Druckerei gesandt, kam die traurige Nachricht: Platia hat geschlossen.

„Das Platia schließt ab dem heutigen Tag seine Pforten. Ich habe schweren Herzens beschlossen, mich erstmal auf eine Lokalität zu spezialisieren, um eine hohe Qualität in der Gastronomie halten zu können. Ich bin sehr dankbar um jede Erfahrung, die ich im Platia machen konnte und freue mich auf neue Herausforderungen“, schreibt Inhaber Pavlos Maios auf Facebook. Er möchte sich jetzt voll auf das Elià-Restaurant in der Frankenalley konzentrieren.

In **der neuen Journal-App** wurde die Liste bereits aktualisiert. Alexis Sorbas, der vorherige Rang 2, rutscht nun verdient nach einem ebenfalls guten Test auf die Pole Position. Freuen darf sich das Adolon. Nach dem Urteil der Tester der sechstbeste Grieche der Stadt, kam es leider nicht mehr in das Heft, weil dort der Raum nur für die ersten fünf Plätze langte. In der App sind sie nun auf die Position 5 nachgerückt und der Testbericht ist für alle App-Kunden lesbar.

28. Juni 2018

jps